

# Müsli-Heidelbeer-Kuchen



Schön anzusehender Kuchen

Ich hatte Müsli vorrätig. Ich wollte dieses jedoch nicht auf die übliche Weise mit Milch essen.

Also entschied ich mich, dieses für einen Kuchen zu verwenden.

Wenn man schon einen Tortenboden mit Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen zubereiten kann, dann doch sicherlich auch einen Rührkuchen, für den man anstelle eines Teils des Mehls eben Müsli verwendet.

Ich bin im Internet auf [Kochbar](#) auf ein solches Rezept gestoßen.

Da ich jedoch dieses Rezept wieder einmal stark abgeändert habe, verzichte ich darauf, den Link zum Originalrezept zu veröffentlichen.

Dieses abgewandelte Rezept ist viel besser, da ich deutlich mehr Müsli verwende.

Und der Kuchen auch hervorragend gelungen und sehr schmackhaft ist.

- 400 g Superfood Crunchy Müsli
- 300 g frische Heidelbeeren
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 6 Eier
- 200 g Margarine
- 150 g Zucker
- 150 ml Milch
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 1/2 Stdn.



Sehr knuspriger, aber auch saftiger Kuchen

Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Eigelbe, Zucker, Speisstärke, Backpulver und Milch in der Küchenmaschine einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Margarine, Zitronenschale und Salz dazugeben und nochmals einige Minuten zu einer cremigen Masse verrühren.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Müsli dazugeben und unterheben.

Ebenfalls Heidelbeeren dazugeben und alles gut vermischen.

Schließlich Eischnee dazugeben, jedoch nicht verrühren, sondern vorsichtig unterheben, damit die Schaumigkeit erhalten bleibt.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig hineingeben und verteilen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 1 1/2 Stunde backen.

Herausnehmen, aus der Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## **Käsekuchen**





Ohne Fotostudio, auf dem Küchentisch

Dieses Mal das Rezept für einen richtigen Käsekuchen. Mit 1 kg Speisequark.

Käsekuchen-Rezepte habe ich ja schon einige veröffentlicht. Aber man kann nie genug davon bekommen. \*lol\*

Dieses Mal variere ich den Käsekuchen, indem ich sowohl Schalenabrieb als auch Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Und einige Esslöffel guten, 40-%igen Rum.

Und da die Füllmasse durch diese Zugabe etwas flüssiger wird, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Ach ja, es gibt noch eine Abwandlung zum Grundrezept. Warum eigentlich ein industriell gefertigtes Vanille-Pudding-Pulver verwenden, das sowieso nur aus Speisestärke und noch einigen

weiteren Zutaten besteht? Da verwende ich doch lieber gleich reine Speisestärke. Und gebe zum Binden 50 g davon zur Füllmasse.

---

## Käse-Quark-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen mit Käse und Quark

Dies ist kein American Cheesecake. Und auch kein deutscher Käsekuchen. Die ich beide schon in schönster Vollendung zubereitet und gebacken habe. Die Rezepte finden Sie in diesem Foodblog.

Denn ich hatte einerseits zu wenig Frischkäse vorrätig, um

einen American Cheesecakes zu backen.

Und andererseits hatte ich zu wenig Quark zuhause, um einen Käsekuchen zu backen.

Aber beides zusammen, also der Vorrat an Frischkäse und Quark, ja, das reichte doch wirklich für einen Kuchen.

Und somit ist es eher ein Hybrid geworden.

Auch beim Geschmack hat er etwas von beiden Kuchensorten. Nämlich den Geschmack nach Frischkäse vom American Cheesecake. Und den Geschmack nach Quark vom Käsekuchen.

Also ein wenig variiert und kreierte und schon hat man einen sehr gelungenen und vor allem wohlschmeckenden Kuchen.

Auch den Boden und die Backweise habe ich etwas geändert.

Ich bereite den Boden nicht aus Butterkeksen und Butter wie beim American Cheesecake zu. Sondern verwende einen Mürbeteig. Diesen drücke ich allerdings ganz plan in der Spring-Backform aus und ziehe keinen Rand hoch, wie man es beim Käsekuchen normalerweise ja tut.

Darauf kommt dann einfach die recht flüssige Füllmasse mit Käse und Quark, die aber aufgrund der verwendeten Eier, der Schlagsahne und der Speisestärke beim Backen abbindet und fest und kompakt wird.

Auch Frischhaltefolie wie beim American Cheesecake wird nicht verwendet. Und auch keine Zubereitung mit einer Backofenschale voller Wasser, in der der American Cheesecake gebacken wird.

Nein, dieses Mal ganz einfach eine Spring-Backform mit Backpapier. Fertig.



---

# Skyr-Erdbeer-Torte

Man, ist mir da eine geile Torte gelungen. Sie ist wie eine professionelle Erdbeer-Joghurt-Torte vom Konditor. Schmeckt herrlich leicht nach Skyr/Joghurt und Erdbeere. Und vor allem: Sie ist fest, kompakt und lässt sich leicht schneiden. Und auch der Boden ist extrem lecker und schmackhaft.

Einziges Wermutstropfen: Die Torte insgesamt ist doch etwas fragil, so lässt sich das Backpapier unter der Torte nicht entfernen, und auch den Boden von der Spring-Backform belasse ich lieber unter der Torte. Aber es ist schließlich eine Torte und kein Rührkuchen. Und das tut keinen Abbruch darin, dass man die Torte gut schneiden, auf Dessert-Teller geben und servieren kann. Lecker!

Es ist das erste Mal in meinem Leben, dass ich mit Gelatine koche bzw. backe. Vor einiger Zeit habe ich angefangen, mit Speisestärke Kuchen oder Desserts wie Pudding zuzubereiten. Nachdem ich es nun mehrfach in Kochsendungen gesehen habe, wie mit Gelatine gekocht bzw. gebacken wurde, und ich auch einige Rezepte kreierte habe, in denen mit sehr flüssigen Zutaten zubereitet wird, verwende ich diese nun auch.

Ahnlich wie beim American Cheesecake bereite ich für diesen Kuchen den Boden aus zerkleinerten Vollkorn-Kekschen und Butter zu.

Darauf kommt die eigentliche Füllmasse.

Diese besteht als Hauptbestandteil aus 1 kg Skyr, also eine Großpackung. Dazu als Geschmacksgeber eine Schale frische Erdbeeren mit 500 g.

Als Zutaten, die bei diesem Kuchen für Stabilität und



Festigkeit sorgen, dienen Eier und Schlagsahne als Eierstich wie bei einer Tarte. Dann Speisestärke. Und schließlich die Gelatine.

Das mag zwar auf den ersten Blick etwas viel aussehen, aber zum einen ist die Füllmasse doch recht flüssig. Und zum anderen will ich bei der ersten Verwendung von Gelatine lieber nichts falsch machen und dann einen eher flüssigen Kuchen erhalten, sondern ich nehme dann doch eher mehr von diesen Zutaten.

Da man laut Packungshinweis der Gelatine 12 Blätter Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit verwenden soll, passt dies doch gut zu den 1 kg Skyr. Für die zerkleinerten Erdbeeren greifen dann Eierstich und Speisestärke zusätzlich.

Wichtig ist auf alle Fälle, den Kuchen über Nacht gut im Kühlschrank erkalten zu lassen. Dabei erstarrt die Füllmasse gut und man kann am darauffolgenden Tag einen leckeren, festen Kuchen anschneiden und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1068]

---

## **Ricotta-Flammeri**

Gleich zuerst: Dieses Dessert ist nicht gelungen. Das Flammeri wurde nicht kompakt und stabil, wie es das Foto mit dem Rezept auf der Website zeigt, auf der ich das Rezept übernommen habe. Sondern es ist eher eine flüssige Crèmespeise geworden.

Ich habe im Internet recherchiert, da ich Ricotta vorrätig hatte und ihn in einem Dessert verwenden wollte.

Ich stieß natürlich auf das bekannte, italienische Dessert Tiramisu, für das man ja Ricotta braucht. Aber der Aufwand für dieses Dessert mit Kakaopulver, Espresso, Löffelbiskuit usw. war mir doch zu hoch.

Da stieß ich noch auf dieses Rezept eines Ricotta-Flammeri.

Im Grunde ist es nichts anders als ein Pudding, unter den vor dem Erkalten im Kühlschrank noch der Ricotta untergerührt wird. Und dann Eischnee von zwei Eiweiß untergehoben wird.

Das Rezept ist ausnahmsweise einmal für vier Personen, denn sonst kann man eine Portion Ricotta mit 250 g nicht vollständig verwerten.

Das Dessert schmeckt sehr gut.

Ich richte es zusammen mit etwas Apfel-Kompott an.

Ich gare den kleingeschnittenen Apfel nicht in Flüssigkeit, sondern setze ihn nur zusammen mit Rosinen, etwas Zucker und einem Schuss Riesling in einer Schüssel einige Stunden im Kühlschrank an.

[amd-zlrecipe-recipe:1033]

---

## Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach

das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

---



# Kürbis-Milchreis mit Honig

So, jetzt gab es erst das würzige und salzige Kürbis-Risotto, das sehr gemundet hat.

Und jetzt könnte man sagen, gibt es einfach die süße Variante als Desert.

Und zwar Milchreis, in Milch gegart. Dazu fein geraspelter Hokkaido-Kürbis, den ich einige Minuten vor Ende der Garzeit des Milchreis in diesen dazugebe und noch kurz mitgare.

Dann gebe ich noch etwas Speisestärke in die Milch, koche die Milch noch kurz weiter und lasse die Stärke etwas abbinden.

Das Ganze kommt in zwei Schalen und in den Kühlschrank, um zu erkalten und etwas abzuhärten.

Serviert wird das Dessert mit viel Honig. Denn ich gebe keinen Zucker zum Milchreis, um diesen schon beim Garen zu süßen.

Und fertig ist ein leckeres Dessert mit Kürbis, Milchreis und Honig.

[amd-zlrecipe-recipe:963]

---

# Vanille-Pudding mit Rosinen, Cognac und Honig

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren ein Rezept zu einem Dessert mit Vanille-Pudding veröffentlicht, den ich aus der Tüte zubereitet habe. Ich erwidere Ihnen: Ich mache alles

anders. Das muss jetzt so sein. Dieses Mal bereite ich den Pudding nicht aus einer Tüte aus Pulver zu, also einem Convenience-Produkt. Sondern aus frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:871]