

Salted-Caramel-Tarte



Feste, beim Zuschneiden dann brüchige Salted-Caramel-Schicht

Beim Recherchieren nach einem Rezept für einen Kuchen mit Salted Caramel, also gesalzene Karamell, fand ich diverse davon. Salted Caramel ist ja unter anderem von Eis bekannt, das in dieser Variante produziert wird.

Bei den Rezepten fanden sich zwar auch solche für einen Rührkuchen mit Salted Caramel, aber da wurde mit den unglaublichsten Zutaten gearbeitet. Mit Karamellbonbons aus der Tüte, mit anderen Karamell-Zusatzprodukten aus der Packung und weiteren mehr. Das wollte ich nicht. Sondern eher einen originären Kuchen mit Salted Caramel zubereiten.

Ich habe mich daher umentschieden und eine Tarte mit Salted Caramel zubereitet.

Anregungen habe ich von einem Rezept aus dem Internet genommen, dies dann aber selbstständig weiter durchdacht und weiter entwickelt.

Diese Tarte ist eigentlich nichts anders als eine Schokoladentarte. Denn sie hat als Füllmasse den bekannten Eierstich aus Eiern und Sahne. Darüber hinaus aber eine Tafel Bitterschokolade, die in geschmolzener Form in die Füllmasse hineinkommt.

Wenn Sie möchten, können Sie ein Stück der Schokolade zurückbehalten und die fertige, erhärtete Tarte mit etwas geschmolzener Schokolade in dünnen Linien obenauf noch garnieren.

Das Besondere an der Tarte ist jedoch, dass sie einen harten Deckel von Salted Caramel aus braunem Zucker und Salz obenauf bekommt.

Nach dem Backen lässt man die Tarte gut abkühlen.

Beim Karamelisieren des braunen Zuckers in einem Topf kann es gut rauchen in der Küche, denn man braucht ordentliche Temperaturen, um den Zucker zu verflüssigen.

Und beim Aufbringen des Salted Caramels auf die Tarte muss man sich beeilen. Es vergehen nur einige Sekunden nach dem Auftragen des Salted Caramels mit dem Löffel, dann ist der Karamell auch schon wieder erhärtet und lässt sich nicht mehr verteilen oder mit einem Küchenpinsel verstreichen.

Die Tarte an sich ist lecker, somit die Schokoladentarte sowie das salzige Karamell auf ihr. Allerdings sollten Sie das Salted Caramel wirklich nur hauchdünn auftragen. Stellen Sie sich das wie bei einer Crème caramel vor. Dort ist die Karamellschicht auch nur hauchdünn. Meine zubereitete Tarte ist dagegen nur etwas für Menschen mit guten Zähnen, denn teilweise hat man an der Karamellschicht schwer zu beißen. Und auch das Anrichten der Tarte ist schwierig. Selbst mit einem guten Tortenmesser kommt man kaum durch die Karamellschicht durch. Ein besseres Anrichten als auf den beiden Foodfotos hier war mir nicht möglich. ☐

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)

Für das Salted Caramel:

- 15 EL brauner Zucker
- 3 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Besser Anrichten zum Servieren geht nicht ...

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine Schale geben

und einige Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Schokolade etwas abkühlen lassen.

Schokolade vorsichtig tröpfchenweise in die Füllmasse geben, gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass die Eier nicht stocken.

Füllmasse in den Mürbeteig in der Backform geben und nach Grundrezept backen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Zucker in einem Topf bei hoher Hitze schmelzen und karamelisieren.

Salz dazugeben. Alles gut vermischen.

Salted Caramel vorsichtig mit dem Esslöffel oder dem Küchenpinsel auf die Tarte aufbringen und sehr schnell verstreichen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliebere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann. □

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

Mein Rat: Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

Und noch ein Rat: Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer

Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

Grießklöße mit Vanille-Sauce



Mit viel frisch zubereiteter Vanille-Sauce

Grießklöße bereitet man am besten nach dem Grundrezept zu.

In diesem Fall, da für ein Dessert konzipiert, gibt man in die Grießmasse gern noch etwas Zucker.

Grießklöße schmecken lecker, vor allem mit frischer Vanille-Sauce, aber sie sind auch sehr mächtig und sättigend.

Vanille-Sauce bereitet man auch am besten frisch zu. Aus nur vier Zutaten.

Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille. Gern kann man bei letzterem auch ausnahmsweise zu einem Päckchen industriell hergestelltem Vanillezucker greifen.

Mein Rat: Verwenden Sie eine frische Vanille-Schote für die Sauce, dann zerteilen sie die Vanilleschoten-Hälften quer in zwei Teile und stecken sie sie in ein Vorratsglas mit Zucker. Dieses zugeschraubt einige Wochen stehen lassen. Schon hat man selbst hergestellten Vanillezucker, den man vielseitig für Kuchen, Tartes, Torten, Gebäck oder Desserts verwenden kann.

Noch ein Rat: Geben Sie vor dem Anrichten der fertig gegarten

Klöße etwas Butter auf einen Teller, schmelzen sie sie in der Mikrowelle und streuen sie etwas Semmelbrösel oder auch Paniermehl darüber. Dann wälzen Sie die Grießklöße darin.

Ich habe leider bei der Zubereitung dieses Gerichts diesen letzten Schritt in der Eile der Zubereitung völlig vergessen. Und es ist mir erst wieder nach dem Verspeisen der Klöße eingefallen.

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce



Mit viel frischer Vanille-Sauce

Strudel kann man herzhaft oder süß zubereiten.

Man benötigt dazu nur einen Blätterteig. Der Einfachheit halber kann man durchaus auf einen industriell gefertigten Teig auf Backpapier in der Packung zurückgreifen.

Strudel sind schnell zubereitet. Man braucht nur den Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, die Füllung darauf verteilen und den Strudel zusammenrollen.

Dann einfach noch eine knappe halbe Stunde bei hoher Temperatur im Backofen backen.

Hier habe ich das erste Mal in meinem Leben einen Apfelstrudel zubereitet.

Man benötigt nicht viele Zutaten dazu. Äpfel, Mandeln und Rosinen. Dazu als Gewürz Zimt und Zucker. Und noch ein Eigelb zum Bepinseln des Strudels.

Interessanterweise schmeckt der Apfelstrudel nach dem Backen und Abkühlen auch leicht nach Marzipan. Das kommt von den fein gehäckselten Mandeln, die sich mit dem Zucker verbinden. Das sind eben die beiden Zutaten, aus dem Marzipan zubereitet wird.

Als Zulage zum Apfelstrudel bereite ich die Vanille-Sauce natürlich selbst zu. Eigelbe, Sahne, Zucker und Vanilleschote. Mehr bedarf es nicht für eine leckere Sauce. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen

Für den Apfelstrudel:

- 3 Äpfel (Pink Lady)
- 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- 1 Eigelb

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 25 Min.



Mit leckerer, süßer Füllung

Rosinen in einer Schale mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung längs auf dem Blätterteig ausbreiten.

Blätterteig zusammenrollen. Enden leicht verschließen.

Mit dem Eigelb mit einem Backpinsel den Strudel bestreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Parallel dazu Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Strudel aus dem Backofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Vanille-Sauce im heißen Wasserbad auf dem Herd unter Rühren mit dem Schneebesen leicht erhitzen.

Apfelstrudel stückweise anschneiden und jeweils die Hälfte des Strudels in Stücken auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Grießpudding mit Vanille-Sauce



In Vanille-Sauce ertränkt

Ich habe in meinem Leben noch nie einen Grießpudding zubereitet. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern.

Ich kann auch keine schönen Erinnerungen an Grießpudding aus meiner Kindheit beisteuern. Denn auch meine Mutter hat mir nie einen Grießpudding zubereitet. Meine Oma übrigens auch nicht.

Also kann ich leider nicht schreiben, ja, das war früher so schön und der Pudding so lecker ...

Hartweizengrieß in meiner Küche ist mir nur bei der Zubereitung von frischer, selbst zubereiteter Pasta bekannt.

Aber dann fiel mir neulich ein, einen Grießpudding zuzubereiten. Keinen Grießbrei. Auf Brei stehe ich nicht so besonders und so ganz betagt bin ich nun auch noch nicht, dass ich Grießbrei essen müsste.

Also habe ich nach einem Rezept für Grießpudding recherchiert. Gefunden habe ich ein Rezept, das nur die vier Zutaten Milch, Grieß, Ei und Zucker enthielt. Aber ehrlich gesagt war es für

mich fraglich, wie man nur mit dem Grieß einen Pudding zubereiten sollte, der nach dem Abkühlen im Kühlschrank erhärtet und dann gestürzt werden kann. Denn in normalen Pudding kommt Stärke. Und die war bei diesem gefundenen Rezept nicht enthalten.

In einem anderen Rezept wurde zumindest das Hinzugeben von etwas Blattgelatine zum Verfestigen des Grießpuddings angeraten. Und das erschien mir dann doch etwas sinnvoller.

Außerdem habe ich den Grießpudding mit etwas Vanille verfeinert. Ich hatte zwar keine echte Vanilleschote vorrätig. Aber bei der geringen Menge Zucker, die in den Grießpudding kommt, ist ein Päckchen Vanillezucker dann schon echt viel. Und er gibt dem Grießpudding ein feines Aroma.

Als süße Zutat zu dem Pudding habe ich eine Vanille-Sauce verwendet. Aber nicht frisch zubereitet, sondern als Convenience-Produkt.

Das Dessert ist sehr lecker. Der Grießpudding schmeckt leicht nach Vanille, hat eine leicht grobe Konsistenz und schmeckt hervorragend. Auch die Vanille-Sauce dazu.

Für 3 Personen:

- 600 ml [Milch](#)
- 100 g Hartweizen-Grieß
- 1 [Ei](#)
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Vanille-Sauce (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Viiiiiel Sauce

Milch in einem Topf erhitzen und Grieß sowie die Hälfte des Zuckers [einrühren](#).

Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 Minuten [köcheln](#) lassen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

[Ei](#) aufschlagen und trennen.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei die zweite Hälfte des Zuckers und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Grießbrei etwas abkühlen lassen. Auf die Gelatine achten, sie braucht zwar 50 Grad Celsius Temperatur, um zu schmelzen, darf jedoch nicht über 80 Grad Celsius erhitzt werden, weil sie dann ihre Fähigkeit zum Verfestigen verliert. Ebenso muss man auf das Eigelb achten, das man unterrührt, es soll ja kein Rührei geben.

Eigelb mit 1–2 EL des heißen Grieß in einer Schale glattrühren und dann unter den Grießbrei rühren.

Gelatine dazugeben, mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen.

[Eischnee](#) vorsichtig unter den heißen Grießbrei heben.

Grießpudding in drei Puddingformen geben.

Puddingformen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Großzügig Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Milchreis mit Granatapfelkernen



Fester und kompakter Milchreis

Eine Packung Milchreis kann man eigentlich immer zuhause haben.

Man kann daraus ein leckeres Dessert zubereiten. Auf die unterschiedlichste Weise.

Zum einen kann man nach Belieben unterschiedliche Obstsorten zum gekochten Milchreis geben.

Oder man serviert Milchreis mit unterschiedlicher Marmelade oder Saucen, so z.B. einer Vanille-Sauce.

Außerdem kann man ihn ungezuckert, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden, oder gezuckert zubereiten.

Ich habe ihn hier mit etwas Zucker zubereitet und er schmeckt gesüßt tatsächlich besser.

Ungezuckert schmeckt das Dessert eben einfach nur nach ... Reis.

Außerdem habe ich dieses Mal Gelatine im gekochten Milchreis mitverarbeitet. Um nämlich keinen Milchreis-Brei zu erhalten, wie man ihn gewöhnlich zubereitet. Sondern um einen kompakten und festen Milchreis-Pudding zu bekommen.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- einige TL Granatapfelkerne (Glas)

Zubereitungszeit: 30 Min.



Mit leckeren Granatapfelkernen

Milch in einem Topf erhitzen, Zucker und Milchreis hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Dabei des öfteren umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milchreis unter 80 Grad Celsius abkühlen.

Über 80 Grad Celsius verliert die Gelatine ihre Fähigkeit, Flüssigkeiten abzubinden.

Gelatine ausdrücken, in den Milchreis geben und alles gut

vermischen.

Milchreis auf mehrere kleine Schalen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Jeweils einen Milchreis-Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Granatapfelkerne dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Milchreis mit Pflaumenmus



Mit einfachem Pflaumenmus

Eine Packung Milchreis kann man eigentlich immer zuhause haben.

Man kann daraus ein leckeres Dessert zubereiten. Auf die unterschiedlichste Weise.

Zum einen kann man nach Belieben unterschiedliche Obstsorten zum gekochten Milchreis geben.

Oder man serviert Milchreis mit unterschiedlicher Marmelade oder Saucen, so z.B. einer Vanille-Sauce.

Außerdem kann man ihn ungezuckert, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden, oder gezuckert zubereiten.

Ich habe ihn hier mit etwas Zucker zubereitet und er schmeckt gesüßt tatsächlich besser.

Ungesüßt schmeckt das Dessert eben einfach nur nach ... Reis.

Außerdem habe ich dieses Mal Gelatine im gekochten Milchreis mitverarbeitet. Um nämlich keinen Milchreis-Brei zu erhalten, wie man ihn gewöhnlich zubereitet. Sondern um einen kompakten und festen Milchreis-Pudding zu bekommen.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- einige TL Pflaumenmus

Zubereitungszeit: 30 Min.



Fester Milchreis dank Gelatine

Milch in einem Topf erhitzen, Zucker und Milchreis hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Dabei des öfteren umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milchreis unter 80 Grad Celsius abkühlen.

Über 80 Grad Celsius verliert die Gelatine ihre Fähigkeit, Flüssigkeiten abzubinden.

Gelatine ausdrücken, in den Milchreis geben und alles gut vermischen.

Milchreis auf mehrere kleine Schalen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Milchreis-Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Pflaumenmus dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Äpfel-Birnen-Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und bereitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Schrippen



Leckere, frisch gebackene Schrippen

Ich wollte ein Lachstatar zubereiten.

Jedoch hatte ich kein Brot als Beilage zuhause.

Und irgend etwas zu Beißen muss man ja zu einem Tatar anbieten.

Also, selbst ist der Mann. Und ich entschied mich, einfach und schnell einige frische Schrippen zuzubereiten.

Abgesehen davon, dass der Teig ein Hefeteig ist und somit einige Zeit gehen muss, sind Schrippen einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Der Teig besteht aus Mehl, Wasser und Hefe.

Und er wird gewürzt mit etwas Salz und Zucker.

Fertig. Mehr nicht.

Die Schrippen gelingen gut und sind sehr schmackhaft.

Der Einfachheit halber nehme ich dieses Rezept zu meinen Grundrezepten hinzu.

Für 4 Schrippen

- 250 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 8 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min.



Hefe im Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden.

Hefewasser hineingeben.

Salz und Zucker dazugeben.

Alles miteinander vermischen und gut durchkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben.

Teig in vier kleine Teile zerteilen, diese zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden.

Nochmals mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Schrippen gut abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

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, Speistärke, 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!

Mousse au chocolat



Sehr cremig und lecker

Hier habe ich ein altes, ausgedrucktes Rezept für Mousse au chocolat in einem meiner Kochbücher gefunden.

Da ich dieses Dessert schon sehr lange nicht mehr zubereitet habe, dachte ich mir, dass es gut für den Weihnachtsabend passt.

Es gelingt wirklich sehr gut, schmeckt hervorragend und ist sehr cremig. Man schmeckt richtig, dass es frisch zubereitet wurde.

Kürbis-Tarte



Süße und leicht säuerliche Tarte

Eine feine Tarte. Passend zur Jahreszeit, da ja Herbstzeit gleich Kürbiszeit bedeutet.

Als Kürbis dient ein Butternut-Kürbis.

Verfeinert und leicht gesäuert mit dem Saft zweier Zitronen.

Aber mit ausreichend Süße durch die Zugabe von Zucker.

Schokoladen-Tarte



Süß und schokoladig

Eine Schokoladen-Tarte bereitet man nach dem Grundrezept für eine Tarte zu.

Für Geschmack sorgt eine Tafel Schokolade, mit 85 % Kakaoanteil.

Für Süße sorgt etwas Zucker.

Die Tarte ist einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Und sie schmeckt sehr lecker und fein.

[amd-zlrecipe-recipe:1223]

Wassermelonen-Dessert



Fruchtig und leicht süß

Ein einfaches Dessert. Für das man den Saft einer Wassermelone verwendet.

Dazu gebe ich für Süße noch etwas Zucker.

Und für Festigkeit gebe ich Blattgelatine hinzu.

Dessert unbedingt über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:1199]

Wassermelone-Quark-Torte



Sehr lecker und geschmackvoll

Dies ist die erste Torte, die ich ohne Backen zubereite.

Und sie gelingt hervorragend und schmeckt einfach exzellent.

Ich bin richtig stolz auf mich.

Für den Boden verwende ich Vollkorn-Butterkekse, die ich in ein Handtuch gebe und mit dem Stampfgerät oder dem Backholz fein zerstampfe. Dann kommt flüssige Butter darüber und wird damit vermischt.

Das Ganze kommt als Boden in eine Spring-Backform, wird etwas festgestampft und einige Stunden im Kühlschrank erkalten gelassen.

Für die Füllmasse verwende ich Wassermelone und Quark. Dazu für Festigkeit Blattgelatine.

Und der Zucker ist genau richtig bemessen, er gibt der Torte eine leichte Süße, macht sie aber nicht zu süß.

[amd-zlrecipe-recipe:1201]

Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die

Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]