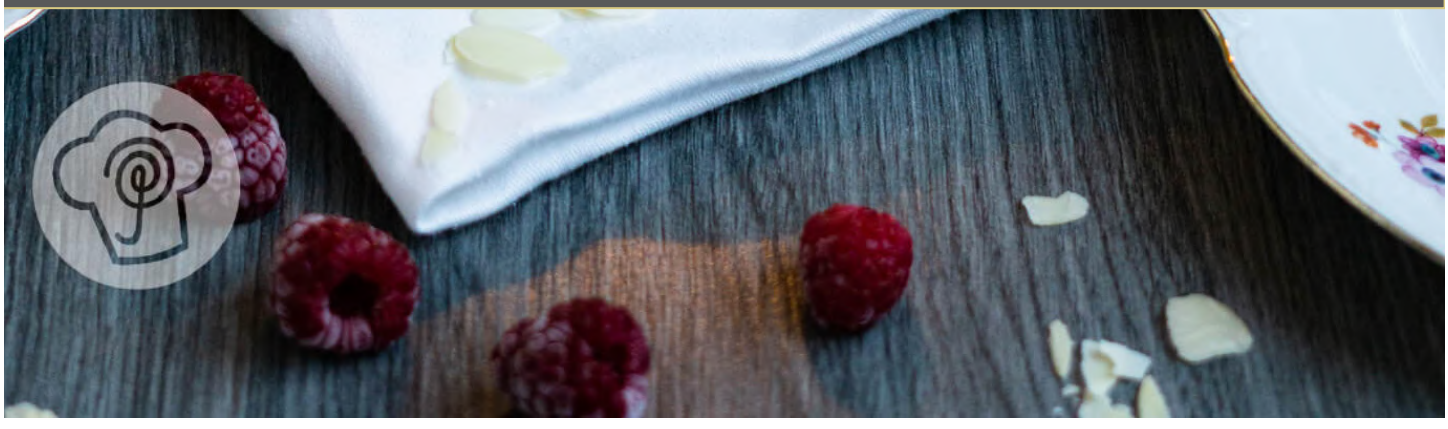
Rezeptideen rund um den Geburtstag



Das eBbook enthält unbezahlte Werbung, da Blogger verlinkt sind und Marken genannt werden.

Impressum

Küchentraum & Purzelbaum
Kathrina Rüttger
https://www.kuechentraumundpurzelbaum.de

Schokoladen Number-Cake

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Verena von https://verenasblogschoenedinge.com/

Schokoladen Number-Cake

Zutaten

Für 1 Zahl 15x20 cm

Für den Mürbteig
200 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Zucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale davon
1 Eigelb
1 Prise Salz
200 g Mehl
100 g Mandeln, gemahlen

Für die Schweizer Schokobuttercreme (dunkel)
80 g Eiweiß
60 g Zucker
20 g Puderzucker
250 g Butter, weich
1 Prise Salz
1/2 TL Vanillepaste
100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Mürbteig

1. Für den Mürbteig Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz gründlich verrühren, dann das Eigelb untermixen.

2. Mehl und Mandeln mischen und zur Butter-Eigelbmasse geben. Wieder zusammen verrühren und zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Den Mürbteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dünn ausrollen. 3 Zahlen mit einem Messer (mit einer Papiervorlage die Ihr Euch vorher zugeschnitten habt) vorsichtig am Rand entlang schneiden.

5. Auf das Backblech geben und 9-10 Minuten goldbraun backen. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schokoladen Number-Cake

Zutaten

Für 1 Zahl 15x20 cm

Für die Schweizer Schokobuttercreme (dunkel)

80 g Eiweiß
60 g Zucker
20 g Puderzucker
250 g Butter, weich
1 Prise Salz
1/2 TL Vanillepaste
100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Schweizer Schokobuttercreme

1. Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 5-7 Minuten lang über einem heißen und leicht kochenden Wasserbad. Während dem Erwärmen muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Wenn die Zuckerkristalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss mindestens 60°C erreichen.
2. Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und rühre es in 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben. In der Zeit kann ich die Schokolade schmelzen und die Butter mit dem Puderzucker verrühren.
3. Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe den Eischnee unter die weiche Butter, das geht am besten mit dem Schneebesen.
4. Schmilz 100 g Zartbitterschokolade und lasse die Schokolade lauwarm abkühlen. Rühre sie in die Buttercreme ein.
5. Die Buttercreme in eine Spritztülle füllen.

Zusammenstellen des Number Cakes

1. Mit einer Spritztülle dicht an dicht die Buttercreme auf die Mürbteigzahl spritzen. Darauf wieder eine Zahl vorsichtig drauf legen. 2 x wiederholen.
2. Zum Schluß nach Belieben mit frischen Beeren, Zuckerperlen und -streuseln verzieren. Was gefällt

Kindergeburtstags-Cookies mit Zuckerstreuseln

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Jenny von https://jennyisbaking.com/de/

Kindergeburtstags-Cookies mit Zuckerstreuseln

Zutaten

170 g Butter
120 g brauner Zucker
70 g weißer Zucker
1 Ei und Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
280 g Mehl, Type 405
1 1/2 TL Speisestärke
1 TL Natron
160 g Chocolate Chips, Schokotröpfchen oder gehackte Schokolade
100 g Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Zuckersorten und geschmolzene Butter in eine große Schüssel geben, verrühren und leicht abkühlen lassen.
2. Dann die Eier und Vanilleextrakt einrühren. Mehl, Speisestärke und Natron über die Masse geben und mit einem Holzlöffel verrühren. Als letztes die Chocolate Chips und Zuckerstreusel unterrühren.
3. Für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Butter hart wird. Teig kann bis zu drei Tage im Kühlschrank verbleiben.
4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Cookies zu Bällchen in Größe von Golfbällen formen und ca. 9 Cookies auf dem Backblech verteilen. Falls der Teig sehr hart ist, Bällchen kurz mit den Händen kneten, durch die Wärme werden sie weicher.
6. Cookies 10-14min nach Sicht backen. Pro Backdurchgang ein Blech. Die Ränder sollten braun sein, mittig jedoch noch sehr weich. Da jeder Ofen anders bäckt, ist dies als Richtwert zu verstehen. Die Cookies auf den Blechen auskühlen lassen.

Die Cookies müssen unbedingt zum Kühlen in den Kühlschrank. Ansonsten verlaufen sie beim Backen. Die Cookies können eingefroren werden. Entweder als Teig (dann am besten bereits in Golfbällchen geformt) oder aber bereits fertig gebacken. Falls man die Golfbällchen einfriert, kommen ein paar Minuten auf die Backzeit. Margarine kann ich nicht empfehlen. Die Cookies schmecken mit Butter eindeutig besser. Natürlich sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, ich habe gesalzene Erdnüsse, M&Ms und ähnliches hinzugefügt. Auch Weihnachts- und Osterschokolade kann in Stücke gehackt als Chocolate-Chips-Ersatz hergenommen werden.

Bienenstich Dessert im Glas mit Mandelkrokant

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Eva von https://madamedessert.de/

Bienenstich Dessert im Glas mit Mandelkrokant

Zutaten

Vanille Pudding Creme
400 ml Vollmilch
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
50 g Zucker
250 g Schlagsahne
optional: 1 Päckchen Sahnesteif

Fluffiger Biskuit
3 Eier (Größe M)
45 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
60 g Mehl
15 g Speisestärke

Mandel Krokant Topping
60 g Zucker
45 g Butter
1 kleine Prise Salz
100 g gehobelte Mandeln

Erst wenn der Pudding komplett abgekühlt ist, sollte er weiterverarbeitet werden.

Für ein sauberes Einfüllen in die Gläser habe ich die fertige Pudding Creme vor dem Zusammensetzen des Desserts dann in einen Spritzbeutel mit großer Rosettentülle gefüllt.

Zubereitung

Vanille-leichte Pudding Creme

1. Miss dir hierfür zuerst die Milch ab und gieße sie in einen kleinen Topf.
2. Vermische anschließend das Pudding-Pulver mit dem Zucker in einer kleinen Schüssel und rühre es nach und nach mit ein paar Esslöffeln der abgemessenen Milch glatt. So entstehen später beim Aufkochen keine unerwünschten Klümpchen.
3. Stelle den Topf auf den Herd und koche die Milch kurz auf. Nimm den Topf dann kurz von der Platte und rühre mit einem Schneebesen das angerührte Puddingpulver ein. Danach kommt der Topf zurück auf die Platte. Unter stetigem Rühren sollte die Milch nun für 1 bis 2 Minuten einköcheln und einen schönen, leicht-dicklichen Pudding ergeben.
4. Fülle diesen Anschließend in eine hitzebeständige Form oder Schüssel um und decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab. Lass ihn vollständig auskühlen und stelle ihn anschließend in den Kühlschrank.

5. Dann schlägst du einfach die Sahne – optional zusammen mit einem Päckchen Sahnesteif – auf, rührst den Pudding noch einmal gründlich durch und hebst die Schlagsahne unter.

Bienenstich Dessert im Glas mit Mandelkrokant

Zutaten

Fluffiger Biskuit
3 Eier (Größe M)
45 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
60 g Mehl
15 g Speisestärke

Zubereitung

Luftig-leichter Biskuit

1. Heize für den Biskuit deinen Ofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vor. Lege dir außerdem ein Backblech mit einem Bogen Backpapier aus.
2. Gib anschließend die Eier in eine Rührschüssel und vermische Zucker, Vanillezucker und Salz in einem kleinen Schälchen.
3. Beginne nun, die Eier aufzuschlagen und lass die Zucker-Salz-Mischung dabei langsam einrieseln. Schlage die Ei-Mischung für ca. 3 bis 4 Minuten kräftig auf. Der Eischnee sollte super hell und luftig sein.
4. Vermenge in einer zweiten Schüssel das Mehl mit der Stärke und siebe beides anschließend über die aufgeschlagene Ei-Masse. Hebe sie kurz unter, bis gerade so ein Teig entsteht.
5. Streiche diesen gleichmäßig etwa 1-2cm dick auf dein vorbereitetes Backblech auf. Das funktioniert am besten mit einer Winkelpalette. Er sollte so ein Rechteck mit einer Größe von etwa 25x30cm ergeben.
6. Schiebe das Backblech in den Ofen und lasse den Biskuitteig dort für etwa **10 Minuten** goldgelb backen. Nimm den fertigen Biskuit aus dem Ofen und lasse ihn umgedreht, mit der Backpapierseite nach oben auf einem Kuchengitter auskühlen. Das geht bei diesem luftigen Kuchenteig relativ schnell.

https://madamedessert.de/

Bienenstich Dessert im Glas mit Mandelkrokant

Zutaten

Mandel Krokant Topping
60 g Zucker
45 g Butter
1 kleine Prise Salz
100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Mandel Krokant Topping

Für das karamellisierte Mandel-Topping stellst du zuerst einen Karamell her. Vorab solltest du dir ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hier kann das karamellisierte Mandel-Krokant später auskühlen.

1. Gib den Zucker in eine Pfanne und bringe ihn bei mittlerer Temperatur langsam und kontrolliert zum Schmelzen. Verrühre ihn dabei nicht.
2. Hat der Zucker sich verflüssigt und langsam eine Bernstein-Farbe angenommen, kannst du die Butter dazugeben. Vorsicht, es wird etwas schäumen und eventuell spritzen.
3. Rühre die Butter mit einem Holzkochlöffel in den Karamell ein. Gib zuletzt etwas Salz und die gehobelten Mandeln dazu. Rühre alles für weitere 1 bis 2 Minuten, bis die Mandeln schön Karamell-gebräunt sind.
4. Gib die Karamell-Mandeln anschließend auf das vorbereitete Backblech und streiche sie mit dem Holzlöffel auseinander. Bei Abkühlen erhärtet der Zucker und das Mandel-Krokant wird herrlich knusprig.

Bienenstich Dessert im Glas mit Mandelkrokant

Zubereitung

Die Bienenstich Stapelei

Zum Anrichten des Bienenstich Desserts benötigst du 6 hohe Gläser. Lege dir außerdem das Mandelkrokant und die Spritztülle mit der Vanille-Creme bereit. Steche mit einem runden Keksausstecher 18 Kreise aus dem Biskuit aus. Mein Ausstecher hierfür hatte einen Durchmesser von 5,5cm.
Beginne das Schichtdessert im Glas mit einem Biskuitboden-Kreis. Spritze anschließend etwas Creme darauf und bestreue diese mit etwas Mandelkrokant. Verfahre so weitere 2 Mal und schließe mit einem hübschen Stück Mandel-Krokant das Dessert Türmchen ab. Fertig ist dein Bienenstich im Glas.
Du kannst diesen nun direkt servieren oder auch für mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Bei letzterem würde ich mit der finalen Krokant-Schicht noch bis kurz vor dem Servieren warten. So bleibt sie auch garantiert schön knusprig.

Glutenfreier Tassenkuchen mit Carob (vegan)

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Kaja von https://ahafoods.de/

Glutenfreier Tassenkuchen mit Carob (vegan)

Zutaten

Für den Teig

2 EL Teffmehl
1 EL Reismehl
2 EL Carobpulver
2 EL Kokosblütenzucker
1 TL Weinstein-Backpulver
5 EL Reisdrink-Vanille
3 EL Apfelmark
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL gemahlene Haselnüsse

Für die Soße

2 EL Kokos-Vanillejoghurt
2 EL Carobpulver
1 EL Agavendicksaft
1 Msp. Bourbon-Vanillepulver

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit dem Carobpulver, Kokosblütenzucker und Backpulver vermengen.

2. Reisdrink, Apfelmark und Öl hinzugeben und mit einem Esslöffel gut umrühren.

3. Zuletzt noch die gemahlenen Haselnüsse unterheben.

4. Die Teigmasse in eine Tasse (11 cm hoch, 9,5 cm breit oben!) füllen und in der Mikrowelle ca. 4 Minuten backen.

Achtung: Unbedingt ein Küchentuch (Zewa) unter die Tasse legen (doppellagig), damit du die Mikrowelle hinterher nicht putzen musst, falls der Teig überkocht.

Für die Soße einfach alle Zutaten vermengen. Den Tassenkuchen mit einem Messer von den Seiten lockern und vorsichtig stürzen. Mit der Soße begießen und mit ein paar Haselnüssen servieren.

Mit der angegebenen Tassengröße (11 cm hoch, 9,5 cm breit oben) habt ihr genau die richtige Größe, damit der Teig nicht zu viel überkocht.
Guten Appetit!

Regenbogen-Gugelhupf

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Caroline von https://linalsbackhimmel.de/

Regenbogen-Gugelhupf

Zutaten

200 g Butter
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/4 Liter saure Sahne
4 Eier
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
etwas Rote Grütze/Kakaopulver/ Puddingpulver oder Lebensmittelfarbe nach Belieben zum Einfärben der unterschiedlichen Teigteile
Außerdem:
Zartbitterkuvertüre
Smarties

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die saure Sahne und die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Butter-Sahne-Eier-Mischung geben.

2. Den Teig in drei bis etwa sieben Teile teilen. Jeweils einen Teigteil mit einer Farbe mischen.

3. Immer eine Teigschicht nach der anderen in eine vorbereitete Gugelhupfform geben und bei 180°C im Umluftofen etwa 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe!)

4. Auskühlen lassen.

5. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und über den Gugelhupf geben. Mit Smarties dekorieren.

Maulwurfkuchen – Ein Geburtstagsklassiker

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Katrin von https://www.fernwehkueche.de/

Maulwurfkuchen – Ein Geburtstagsklassiker

Zutaten

6 Eier
140 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
200 g Schokoladen-Raspel
1/2 Päckchen Backpulver
1-2 EL Kakao
1 Dose Mandarinen (314ml Abtropfgewicht)
2 mittelgroße Bananen
1 Zitrone
750 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 TL Puderzucker
1 TL Kabapulver

Bananen und Mandarinen können auch durch frische Erdbeeren oder andere Beeren ausgetauscht werden.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen.
3. Butter, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren.
4. Die Eigelb einzeln unterrühren.
5. Mehl, Backpulver, 1-2 EL Kakao und 100 g Schokoraspel mischen. Nach und nach unter die Eimasse rühren.
6. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
7. Den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 45 – 50 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
9. Den Kuchenboden 1 – 1,5 cm tief mit Hilfe eines Löffels aushöhlen. Dabei unbedingt einen etwa 2cm breiten Rand lassen um den Maulwurfkuchen die nötige Stabilität zu geben.
10. Das Kucheninnere in eine Schüssel geben und zerkrümeln.
11. Die Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
12. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben mit etwas Zitronensaft betreufeln.
13. Die Früchte auf dem Kuchenboden verteilen.
14. Für die Sahnecreme 2 Päckchen Vanillezucker, Sahne und 1 Päckchen Sahnefestiger steif schlagen. Zum Schluss die übrig gebliebenen Schokoraspel unterheben.
15. Die Sahnecreme kuppelartig auf den Früchten verteilen.
16. Die Sahnecreme dick mit den Kuchen-krümmeln bestreuen und zum Schluss etwas Puderzucker und Kakao darüber streuen.

Schokoladen Drip-Cake

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Rebekka von https://kaleidoscopic-kitchen.com/

Schokoladen Drip-Cake

Zutaten

Zutaten für 2 Tortenböden (Ø 28 cm)

6 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
180 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao

Zutaten für die Schokoladencreme

700 g Zartbitterschokolade
1100 ml Schlagsahne
3 Pkg. Sahnesteif

Zutaten für die Drips und Deko

200 g Vollmilch – Kuvertüre
200 g Schlagsahne
Kekse, Donuts und Schokolade nach Wahl zur Dekoration

Zubereitung

Zubereitung der Tortenböden

1. Zur Vorbereitung den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den ersten Tortenboden eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Beim Backen von Biskuitböden sollte der Rand der Backform nicht eingefettet werden, da der Teig ansonsten den Halt verlieren würde.

2. 3 Eier trennen. Das Eigelb anschließend zusammen mit 125 g Zucker schaumig aufschlagen. Das Eiweiß getrennt vom Eigelb zusammen mit einer Prise Salz ebenfalls sehr steif schlagen.

3. Mehl, Backpulver und Backkakao mischen, über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig, aber gründlich unterheben.

4. Anschließend den Eischnee ebenfalls vorsichtig unter den Teig heben, alles zusammen auf die vorbereitete Springform verteilen und für 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

5. Danach den Boden aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Für den zweiten Boden die Schritte 1-3 noch einmal wiederholen. Wenn beide Böden gebacken und abgekühlt sind, diese zum Schutz vor Austrocknung in Folie einschlagen oder alternativ mit einer Tortenhaube abdecken.

Schokoladen Drip-Cake

Zutaten

Zutaten für die Schokoladencreme

700 g Zartbitterschokolade
1100 ml Schlagsahne
3 Pkg. Sahnesteif

Zubereitung

Zubereitung der Schokoladencreme

1. Während die beiden Böden backen, kann bereits mit der Schokoladencreme begonnen werden. Hierfür zunächst 700 g Schokolade grob hacken.

2. 1,1 Liter Schlagsahne in einen Topf geben, aufkochen und vom Herd nehmen. Die gehackte Schokolade anschließend in der heißen Sahne unter rühren schmelzen, bis sich alles komplett verbunden hat.

3. Mischung im Anschluss daran im Kühlschrank für mind. 4 h abkühlen. Die Schokoladen-Sahne sollte zur Weiterverarbeitung schon leicht fest geworden sein. Ist dies der Fall kann die Sahne mit Hilfe eines Handrührgerätes oder der Küchenmaschine aufgeschlagen werden. Optional und für eine größere Festigkeit der Creme kann an dieser Stelle Sahnesteif hinzu gegeben werden.

https://kaleidoscopic-kitchen.com/

Schokoladen Drip-Cake

Zubereitung

Zusammenfügen der Torte

1. Für das Zusammenfügen der vierschichtigen Torte müssen die fertigen Tortenböden zunächst geteilt werden. Am besten funktioniert dies mit einem Tortenbodenteiler oder einer Tortenbodenschneidhilfe. Mit beiden Werkzeugen gelingt ein gerades Teilen der Böden, das für das Aussehen der Torte am Ende sehr wichtig ist. Alternative können die Böden auch mit Hilfe eines Messers und eines Stück Nähgarns geteilt werden.

2. Sind die Böden geteilt beginnt das Schichten. Ein besonders glatter Boden sollte dabei für den oberen Abschluss aufgehoben werden. Für die Füllung und die äußere Schicht die aufgeschlagene Schokoladencreme dritteln. Zwei Drittel dabei für die Füllung verwenden.

3. Für die Füllung die aufgeschnittenen Tortenböden außer den obersten Boden mit Schokoladencreme bestreichen und übereinander stapeln.
   Anschließend die Torte für 1h kühl stellen.

4. Im Anschluss daran folgt der äußere Schokoladenmantel. Hierfür die restliche Schokoladencreme mit Hilfe einer Winkel- und einer Streichpalette auf der abgekühlten Torte verteilen. Besonders hilfreich ist an dieser Stelle ein drehbarer Tortenteller. Die Torte anschließend wieder kühl stellen.

Schokoladen Drip-Cake

Zutaten

Zutaten für die Drips und Deko

200 g Vollmilch – Kuvertüre
200 g Schlagsahne
Kekse, Donuts und Schokolade nach Wahl zur Dekoration

Zubereitung

Zubereitung der Drips

1. Für die Drips oder auch Tropfen wird in der Regel eine klassische Ganache verwendet. Hierfür die Vollmilch – Kuvertüre zunächst grob hacken.

2. Anschließend die restliche Sahne zusammen mit der gehackten Kuvertüre in einem Topf erwärmen. Die Kuvertüre in der Sahne schmelzen lassen und gut verrühren. Anschließend die fertige Ganache gut abkühlen lassen. Sie sollte jedoch flüssig bleiben.

3. Ist alles abgekühlt, die Torte aus der Kühlung nehmen und die Ganache mit Hilfe eines Spritzbeutels oder eines kleines Löffels auf der Torte verteilen. Dabei darauf achten, dass die Drips stellenweise außen an der Torte herunter laufen. Anschließend die Torte nochmals für ca. 1-2 h in den Kühlschrank stellen.

Die fertige Torte

Kurz vor dem Servieren die fertige Torte mit Donuts, Keksen und diversen Süßigkeiten nach Wahl dekorieren. Zum Fixieren der Donuts können hilfsweise Zahnstocher verwendet werden. Guten Appetit.

Mini-Schoko-Törtchen

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Belma von https://ahalnisweethome.de/backblog/

Mini-Schoko-Törtchen

Zutaten
Für 6 kleine Törtchen

Biskuit
4 Eier
4 EL warmes Wasser
100 g Zucker
60 g Mehl
20 g Backkakao
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Vanillepaste
1 Prise Salz

Nuss Nougat Creme
250 g Mascarpone
200 g Sahne
30 g Puderzucker
100 g Nuss Nougat Aufstrich
4 TL Sanapart
Optional Schokoraspel oder Stückchen

Zubereitung

1. Als erstes heizt ihr den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor und trennt die Eier.
2. In einem hohen Gefäss schlagt ihr Eiweiß mit Salz locker auf und stellt dieses zur Seite.
3. Nun schlagt ihr Eigelb, Zucker, Vanille und das warme Wasser zu einer cremigen Masse auf. Das Volumen sollte sich verdoppeln.
4. Siebt dann die trockenen Zutaten dazu und hebt sie mit dem Eiweiß unter.
5. Streicht den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech und ab in den Backofen damit.
6. Nach 15 Minuten ist der Biskuit fertig. Holt ihn aus dem Ofen, und zieht das Backpapier vorsichtig ab.
7. Danach bereitet ihr die Creme vor. Schlagt erst die Sahne mit 2 TL Sanapart fest auf und stellt sie in den Kühlschrank.
8. Als nächstes schlagt ihr die restlichen Zutaten auf und hebt die Sahne unter.
9. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und legt die Creme bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank.
10. Wenn der Biskuit abgekühlt ist, nehmt ihr einen runden Ausstecher oder ein Glas mit einem Durchmesser von ca. 6-7 cm und stecht damit die kleinen Tortenböden aus.
11. Legt einen Boden auf eine Kuchenplatte oder ein Teller, spritzt die Creme darauf und legt einen weiteren Boden darauf. Anschließend wieder Creme, einen Boden und zum Abschluss noch einmal die Creme mit ein paar Schokostücken.

Zitronen-Kastenkuchen mit Zitronen inside

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Zorra von https://www.kochtopf.me/

Zitronen-Kastenkuchen mit Zitronen inside

Zutaten

Kastenform mit 20 cm Länge

1 bis 2 Zitronen (60 g Zitronenfilets werden gebraucht)
60 g Zucker
3 Eier (L)
1/2 TL Vanilleextrakt
feingeriebene Schale von 1 Zitrone
165 g Butter, weich
120 g Zucker
1 Prise Salz
165 g Mehl
5 g Backpulver

Zitronenguss & Deko
50 g Puderzucker
10 g Zitronensaft
1 Handvoll Pistazien, grob gehackt

Zubereitung

1. Schale von 1 Zitrone abreiben, dann Zitrone/n filetieren, dabei Zitronensaft auffangen.
2. 60 g Zitronenfilets mit 60 g Zucker vermischen und ziehen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Falls die Filets sehr gross sind, kann man sie etwas klein schneiden.
3. Backofen auf Umluft 170°C aufheizen und Backform mit Backpapier auslegen.
4. Eier in eine kleine geben, Vanilleextrakt dazugeben und alles kurz verrühren.
5. Butter mit dem Handrührgerät aufschlagen.
6. Zucker und Zitronenschale zugeben und für ca. 4 Minuten gut unterrühren.
7. Unter ständigem Rühren Eier schluckweise zugeben, bis alles gut untergemischt und luftig ist.
8. Mehl und Backpulver dazusieben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben.
9. Zum Schluss die Zitronenfilets und entstandener Saft zugeben und vorsichtig unterheben.
10. Teig in die vorbereitete Form geben und diese zwei bis drei Mal auf die Arbeitsflache klopfen, damit sich der Teig gut verteilt.
11. Form auf Ebene 2 stellen und ca 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
12. Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 15 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.
13. Für den Zitronenguss Puderzucker und Zitronensaft vermischen.
14. Den Zitronenguss gleichmässig auf dem Kuchen verteilen, dann mit Pistazien bestreuen.

Zitronen-Kurkuma-Energiekugeln

Vielen lieben Dank für dieses tolle Rezept, liebe Patricia von https://veganstars.net/

Zitronen-Kurkuma-Energiekugeln

Zutaten

50g Kokosraspeln
80g Haferflocken
30g Chiasamen
20g Hanfsamen
1/2 TL Kurkuma
5 Datteln, entsteint
Saft und Schale einer Zitrone

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben.
2. Auf höchster Stufe ca. 2 Minuten zu einer klebrigen Masse verarbeiten.
3. Wenn die Masse an den Seiten haften bleibt, Küchenmaschine abstellen und mit Hilfe eines Teigschabers nach unten schieben.
4. Mit feuchten Händen Kugeln formen.
5. Die Energiekugeln in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.

Die Energiekugeln sind gekühlt 5-7 Tage haltbar. Die Kugeln können auf Vorrat hergestellt und super eingefroren werden. Bei Bedarf einfach kurz antauen lassen und genießen!