



Rezepte von Sabrina Redl

Die Süße



Inhalt

<i>Name des Rezepts</i>	<i>Seite</i>
<i>Mini-Cheesecakes mit Erdbeeren und zitronigem Keksboden</i>	2
<i>Marmorkuchen</i>	3
<i>Coconut Cake</i>	4
<i>Reisauflauf</i>	5
<i>Frühstückskekse mit Honig</i>	6
<i>Prosecco-Kirsch-Torte</i>	7
<i>Schokoladen - Erdnussbutter - Bananen Traum</i>	9
<i>Tarte au citron</i>	10
<i>Lebkuchen, Spekulatius</i>	11
<i>Mohnravioli</i>	12
<i>Anisbussel, Schokoplätzchen</i>	13
<i>Zimtsterne einmal anders</i>	14

Mini-Cheesecakes mit Erdbeeren und zitronigem Keksboden



Zutaten für 6 Muffin Formen:

50g Lemon-Cheesecake-Stile Kekse von
Leibniz
30g zerlassene Butter
200g Quark
50g Doppelrahmfrischkäse
1 Ei
1EL Vanillepuddingpulver
1 Pck. Vanillezucker
50g Zucker
1 EL Zitronensaft
1TL Abrieb von einer Zitrone
1 Prise Salz
3 kleine Erdbeeren halbiert

Zubereitung:

Die Leibniz Butterkekse zerbröseln – dies gelingt am besten in einem Gefrierbeutel – und die Butter darüber gießen und gut vermengen. Die Masse in die vorbereiteten Muffin-Förmchen drücken.

Alle restlichen Zutaten, außer den Erdbeeren, gut miteinander verrühren bis eine homogene Crème entsteht. Hier gerne einmal probieren und eventuell noch etwas Zitrone nachgeben. Die Crème gleichmäßig auf die 6 Förmchen verteilen. Je eine halbe Erdbeere auf den Teig drücken.

In den auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorgeheizten Backofen schieben. Die Temperatur sofort auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) reduzieren. Für ca. 35 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und zimmerwarm servieren.

Tipp: Um eine runde Form zu erhalten, empfehle ich die Muffin Förmchen in eine Muffin Backform zu geben. Ohne geht es natürlich auch, jedoch werden sie dann flacher, ähnlich wie Tarteletts.

Marmorkuchen - der Klassiker schlechthin!



Zutaten für eine Mini-Guglhupfform:

- 150g weiche Butter
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 2-3 EL Eierlikör

Zubereitung:

Zunächst die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker so lange rühren bis er schaumig ist. Nun nach und nach die Eier sowie den Eierlikör unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander mischen und auf die Masse sieben. Mit viel Gefühl untermengen. Die Hälfte des Teiges in die bereits gut gefettete und mit Semmelbrösel ausgestäubte Guglhupfform geben. In die andere Hälfte des Teiges den Kakao zufügen und vermengen. Ebenfalls in die Form geben und im Anschluss mit einer Gabel kreisförmig unterheben.

Bei 180°C Umluft für 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und stürzen. Nach Belieben, wie im Bild zu sehen, mit Puderzucker bestreuen.

„Ich frage öfters bei meinem Freund oder der Familie nach, was ich für sie backen soll – es lohnt sich und macht andere besonders glücklich. Versucht es doch auch einmal! Ist es nicht immer am schönsten, genau das zu zaubern, auf das seine Liebsten gerade Lust haben? Ich finde schon!“

Coconut Cake - Urlaubsfeeling pur



Zutaten für eine kleine Springform

125g weiche Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz
100g Mehl
30g Speisestärke
1TL Backpulver
30g Zitronat fein geschnitten
30g gehackte weiße Schokolade
60g Kokosflocken

Zubereitung:

Zunächst müsst ihr die Butter schön schaumig rühren. Anschließend Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier nach und nach begeben und so lange rühren bis eine cremige, homogene Masse entsteht – die Butter darf hierbei nicht ausflocken. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver fein sieben, um Klümpchen zu vermeiden, und vorsichtig unterheben. Alle restlichen Zutaten begeben und die fertige Masse in eine gefettete Mini-Springform geben.

Bei 180°C Umluft ca. 40 Minuten (je nach Ofen) backen. Auskühlen lassen und nach Belieben verzieren z.B. mit Zitronenzuckerguss und Kokosraspeln. Dazu passen Früchte aller Art.

„Ich probiere den Teig meistens direkt ungebacken aus der Schüssel – natürlich nur der Qualitätssicherung wegen.“

Reisauflauf - pure Kindheitserinnerung!



Zutaten für eine kleine Springform:

250g Milchreis
1 Liter Milch
1 Stange Zimt
150g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
300g Magerquark
50g Butter, flüssig
2 Eier
Prise Salz
Saft von 1 Zitrone
Abrieb von 1/2 Zitrone
125g frische oder gefrorene Himbeeren

Zubereitung:

Zunächst müsst ihr mit dem Milchreis beginnen. Ganz einfach nach Packungsanleitung – mit einer Zimtstange im Topf – kochen. Wichtig ist hier, keinen Fertigmilchreis aus der Packung zu nehmen. Dieser wird zu weich und ist überdies bereits gesüßt. Sobald nun der Milchreis gar ist, die Hälfte beiseite geben und später als Frühstück essen Die andere Hälfte leicht abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker, Vanillezucker, Eier, Quark, Butter, Salz, Zitronensaft und Zitronenabrieb cremig aufschlagen. Unter die gekühlte Reismasse heben und direkt in die gut gefettete Auflaufform füllen.

Die Himbeeren gleichmäßig darüber verteilen und in den Ofen geben. Für ca. 40-50 Minuten, je nach Ofen, bei 180°C backen.

Frühstückskekse mit Honig



Zutaten für ca. 20 Kekse:

- 125g Dinkelmehl
- 100g Kokosflocken
- 50g getrocknete Heidelbeeren (hier habe ich Rosinen verwendet)
- 100g Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 125g Butter
- 85g dunkler Honig
- 1/2 Tl Speisenaatron

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. In einem kleinen Topf die Butter mit dem Honig auf niedriger Stufe schmelzen und glatt rühren. Das Speisenaatron mit 2 EL kochendem Wasser verrühren und mit dem geschmolzenem Honig sowie der Butter zu der Mehlmischung geben und alles sorgfältig vermischen.

Den Teig portionsweise in walnussgroße Kugeln formen und mit reichlich Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen. Nun mit Gefühl die Kugeln mit einer Gabel flachdrücken und für ca. 15 Minuten bei 180°C goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. In einer Keksdose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Prosecco-Kirsch-Torte - für meine Mama!



Zutaten für den Mürbteig:

150g Mehl
50g kalte Butter
50g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Zutaten Biskuitteig:

2 Eier getrennt
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
75g Mehl
25g Stärke

Zutaten für die Füllung:

300g Doppelrahm Frischkäse
300g Joghurt
150g Prosecco + 5EL
Zitronenabrieb
9 Blatt Gelatine
400g Sahne

Weitere Zutaten:

100g Kirschmarmelade lauwarm

Zubereitung Mürbteig:

Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben. Die Butter am besten vorab in kleine Stücke schneiden damit frau nicht zu lange knetet, denn das sollte vor allem bei einem Mürbteig vermieden werden. Ich weiß, der Teig fühlt sich wirklich gut an und Dank der Butter ist er auch eine Wohltat für die Hände. Sobald jedoch ein homogener Teig entstanden ist, schnell eine Kugel formen und für gut eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach einer Stunde den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Teig dünn in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Natürlich kann frau den Teig auch ausrollen, aber manchmal muss es einfach schnell gehen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und für 12-15 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit kann der Biskuitteig zubereitet werden.

Zubereitung Biskuitteig:

Zuerst das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz steif aufschlagen. Beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit 2EL lauwarmen Wasser cremig aufrühren. Mehl und Stärke darauf sieben, die Eischneemasse darauf geben und unterheben. Ich rühre die Eischneemasse auf zweimal unter, damit der Teig noch luftiger wird! Sobald der Mürbeteig zum Auskühlen aus dem Ofen ist, darf der Biskuitteig für 10 Minuten ebenfalls bei 200°C ins Warme.

Zubereitung Füllung:

Zunächst müsst ihr die Gelatine einweichen, dabei orientiere ich mich immer an den Anweisungen der Verpackung. Währenddessen verrührt ihr den Frischkäse, Joghurt, Zucker, Zitronenabrieb und Prosecco solange bis eine sehr cremige Masse entsteht. Gelatine gründlich ausdrücken und mit den 5EL Prosecco in einem kleinem Topf zum Schmelzen bringen. Achtung es darf nicht kochen, denn die Gelatine ist empfindlich und verliert bei zu großer Hitze ihre Gelierkraft. Einen Teil der kalten Crème in den Topf geben und kräftig umrühren. Nun mit der restlichen Crème verrühren. Kalt stellen und in der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.

Wenn die Masse beginnt zu gelieren ca. 200g geschlagene Sahne unterheben. Der Rest wird für das Verzieren der Torte benötigt.

Nun kommt auch schon der beste Teil. Alle Teile werden wie ein Puzzle zusammengesetzt.

Fertigstellung:

Zunächst den Biskuitboden in der Hälfte auseinander schneien. Den Mürbeteig mit der Hälfte der Kirschmarmelade bestreichen und die Hälfte der Crème darauf geben. Den ersten Biskuitboden darauf geben und das Selbe wiederholen. Die Oberfläche direkt im Tortenring mit Sahne einstreichen. So wird die Oberfläche schön glatt.

Nach mindestens 4 Stunden im Kühlschrank – besser ist jedoch über Nacht – die Form lösen und den Kuchen ringsum mit der übrigen Sahne einstreichen. Nach Belieben verzieren.

Schokoladen Erdnussbutter Bananentraum



Zutaten für eine kleine Springform:

120g Mehl
50g Kakao
100g Erdnussbutter, geschmolzen
125g Zucker
2TL Backpulver
Salz
200g zerdrückte Bananen
100ml Sonnenblumenöl
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Butter einfetten.

Die in der Mikrowelle geschmolzene Erdnussbutter mit dem Zucker, den Bananen, dem Öl sowie den Eiern verrühren bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Dann, wie so oft bei Amerikanischen Rezepten, die restlichen Zutaten unterheben.

Den fertigen Teig in die Form geben und für ca. 50 Minuten backen. Man beachte, dass der Kuchen natürlich je nach Backform kürzer oder länger benötigt. Also zur Sicherheit öfters in den Ofen schauen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

„Für dieses Rezept reicht ein Schneebesen jegliche Art von Küchengeräten ist hier fehl am Platz – es gibt also keine Ausrede, dass man keine Backutensilien besitzt. Im Notfall kann man den Kuchen auch in einer Auflaufform backen.“

Tarte au citron - zurück in den Sommer



Zutaten für eine Tarteform oder 6 kleine

Tartelettes:

150 g kalte Butter in kleinen Würfeln
175 ml Zitronensaft
Abrieb einer Zitrone
175 g Mehl
2 EL+200 g Zucker
Salz
4 Eier
125 g Quark

Zubereitung:

Zu Beginn bereite ich den Teig für die Tarte vor, da dieser für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen muss. Hierfür das Mehl, 2 EL Zucker, Salz, die Butter sowie den Abrieb der Zitronenschale schnell zu einem homogenen Teig kneten. Ihr könnt am Anfang gerne ein Rührgerät mit Knethaken verwenden, aber ich bevorzuge es einfach mit der Hand zu kneten. Nun, wie bereits angekündigt, kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Tarteform fetten, den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und mit der cremigen Füllung beginnen. Für die Zitronencreme die Eier sowie 200g Zucker in etwa 5 Minuten schaumig rühren. Die Masse sollte eine dick cremige Konsistenz erreichen. Nun die restlichen Zutaten vorsichtig unterrühren. Den gut gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in die Tarteform drücken. Wichtig hier ist, dass der Teig bis zum oberen Rand geht. Mit der Gabel einstechen und für ca. 20-25 vorbacken. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen gebt ihr einfach Backerbsen oder sonstige Hülsenfrüchte auf den Teig. So wirft er keine Blasen.

Nach der Vorbackzeit die Zitronencreme darauf geben und für weitere 20-25 Minuten, je nach Ofen, backen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp:“ Den Quark zunächst mit dem Zitronensaft verrühren damit er sich leichter unterrühren lässt und sich keine Klümpchen bilden.“

Lebkuchen - ist denn schon Advent?



Rezept für 20-30 Stück (je nach Größe)

4 Eier
250g Zucker
250g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
2 TL Zitronenschale
je 25g gehacktes Zitronat und Orangeat
1 Prise Salz
250g Mehl
1/2 TL Backpulver
Oblatten nach Wunsch

Zubereitung:

Für den Teig die Eier mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse dick und schaumig ist. Haselnüsse, Gewürze, Zitronat und Orangeat hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver sowie einer Prise Salz mischen, zur Masse geben und zu einem homogenen Teig vermischen. Nicht zu lange rühren. Nun den Teig auf Oblatten verteilen und für 1 Stunde stehen lassen.

Ab damit in den auf 180°C heißen Ofen und für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Guten Appetit.

Spekulatius - Weihnachten pur



Zutaten für ca. 40 Stück:

125g zimmerwarme Butter
125g Zucker
1 Prise Salz
3 EL Spekulatiusgewürz
3 Tropfen Bittermandelaroma
1 Ei
180g Mehl
100g gemahlene Mandeln
3 EL Milch
100g Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus allen Zutaten, bis auf der Milch und den Mandelblättchen, auf der Küchenarbeitsfläche einen geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Nach der Wartezeit auf einem mit Backpapier belegten Blech den ganzen Teig gleichmäßig dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Anschließend mit der Milch bestreichen und die Mandelblättchen darüber verteilen. Wichtig: Gut andrücken sonst fallen Sie nach dem Backen wieder ab.

Bevor das Ganze in den Ofen kommt den Teig mit einem scharfen Messer in Stücke, je nach Wunsch und eigenem Ermessen, schneiden. Bei 170°C Umluft für ca. 15-18 Minuten goldgelb backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend servieren.

Mohnravioli - so schmeckt der Advent!



Zutaten für ca. 40 Stück:

225g zimmerwarme Butter
75g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb
250g Mehl
80g gemahlene Mohn
180g Marmelade nach Wahl
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten außer der Marmelade in eine große Schüssel geben. Zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen, da der Teig sehr weich ist.

Nun den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und runde Taler von 6cm Durchmesser ausstechen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf jeden Kreis ca. 1/2 TL Marmelade geben und umklappen. Die Ränder mit einer bemehlten Gabel andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft ca 10-11 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker vor dem Servieren bestäuben.

Anisbussertl - knuspriges Keksvergnügen



Zutaten für ca. 40 Stück:

175g weiche Butter
60g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 TL Anis gemahlen
1 Prise Salz
200g Dinkelmehl
25g Speisestärke
1 Eiweiß

Zubereitung:

Die Butter mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker, Anis und Salz verrühren. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen und unter die Buttermasse rühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterziehen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmäßig große Tupfer von ca. 2cm Durchmesser spritzen. Den Teig bei 180°C ca. 8-12 Minuten backen und im Anschluss auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokopätzchen - Schokolade satt



Zutaten für ca. 40 Stück:

300g Mehl
1 EL Kakaopulver
2 EL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
190g kalte Butter
2 Eigelb
175g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl, Kakaopulver, Gewürz, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. 175g Butter fein würfeln und mit den Eigelben zum Mehl geben. Rasch zu einem glatten Teig kneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Anschließend den Teig ca. 0,5cm dünn ausrollen und nach Belieben Formen ausstechen. Diese im Ofen bei 155°C Umluft ca. 8-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken und mit 1 EL Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und übrige Plätzchen darauf setzen. Nach Wunsch mit Kakaopulver bestäuben.

Zimtsterne einmal anders



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150g Puderzucker
- 200g gemahlene Haselnuskerne
- 1 TL Zimtpulver

Zubereitung:

Die Eiweiß zusammen mit der Prise Salz mit der Hilfe eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und kurz weiter rühren bis eine glänzende und geschmeidige Masse entstanden ist. 50g davon beiseite stellen und in einen Spritzbeutel füllen.

Nun in die restliche Masse Haselnüsse sowie Zimt unterrühren. Mit feuchten Händen zu Kugeln formen. (Die Größe könnt ihr natürlich selber bestimmen meine waren in etwa 1,5cm groß.) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Finger leichte Mulden in die Kugeln drücken. Jetzt kommt der Spritzbeutel zum Einsatz – einfach in jede Mulde etwas Eiweißmasse füllen. Bei 80°C Umluft ca. 45 Minuten (je nach Ofen) backen.