


Rezepte

Du hast jetzt richtig Lust aufs Backen bekommen?

Was für ein Glück, dass Gila von Gila's Backstube Viviennes Rezepte gefunden und mit uns geteilt hat. Die zauberhaften Fotos stammen übrigens auch von ihr.





Toppengolatsche *(oder auch Quarktaschen)*

Zaubert Lächeln aufs Gesicht – völlig ungefährlich

Für den Teig:

125 g Quark

3 EL Puderzucker

1/2 TL Salz

50 ml Milch

50 ml Öl

1 Päckchen Backpulver

300 g Mehl

1 TL Zitronenschale

1 Ei

Die Zutaten miteinander vermengen und den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend dünn ausrollen und 8 Quadrate von 11 x 11 cm ausschneiden. Das geht prima mit dem Pizzaschneider.

Für die Füllung:

50 g Butter

350 g Quark

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Speisestärke

1 Ei

100 g Zucker

50 g Rosinen (Wer mag, weicht sie über Nacht in Rum ein)

Optional Früchte der Saison

Etwas Eigelb zum Bestreichen.

Für die Füllung die Butter schaumig rühren und alle anderen Zutaten nach und nach hinzufügen. Als letztes die Rosinen unterheben.

Je einen EL Füllung mittig auf die Teigplatten verteilen und nach Geschmack mit Obst belegen. Wir mögen sie auch ohne Obst. 😊

Die Ecken der Teigstücke zur Mitte einschlagen und mit verquirlen Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 18-20 Minuten goldgelb backen.

Anschließend mit Puderzucker bestreuen und am Besten gleich schmecken lassen.

Guten Appetit!





Red Velvet Cake

Zergeht auf der Zunge und versüßt deinen Nachmittagskaffee

Für den Boden:

125 g weiche Butter

280 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier Größe M

1 TL Vanillepaste

280 g Mehl

15 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

1 TL Natron

250 ml Buttermilch

1 EL Essig

30 g Öl

Rote Lebensmittelfarbe

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron) miteinander vermengen, sieben und beiseite stellen.

Die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Salz und der Vanillepaste schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben.

Anschließend die trockenen Zutaten hinzufügen und im Wechsel mit Buttermilch, Öl und Essig zur Masse geben. Um eine schöne rote Farbe zu bekommen, etwas rote Lebensmittelfarbe hinzufügen.

Auf zwei Backringe mit einem Durchmesser von ca. 20-22 cm verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen und oben begradigen, indem Du den Deckel abschneidest.

Die Kuchenreste zerkrümmeln und für die Dekoration verwenden.

Frischkäsecreme:

600 g Frischkäse

400 ml Sahne

140 gr Zucker

1 TL Vanilleextrakt

Die Sahne zusammen mit dem Zucker und Vanilleextrakt steif schlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren. Ein paar Esslöffel Creme für die Deko beiseite stellen.

Ca. die Hälfte der Creme auf den untersten Boden verteilen und den zweiten Boden draufsetzen und wieder mit etwas Frischkäsecreme bestreichen. Mit der restlichen Creme den Rand einstreichen. Wenn Du den sogenannten "semi-naked cake" erreichen möchtest, dürfen die Tortenböden noch zu sehen sein.

Die Torte ca. 2 Stunden kühlstellen. Anschließend den Rand entfernen und mit der restlichen Creme und Kuchenkrümmel dekorieren.

Lass ihn Dir schmecken!





Super leckeres Mürbeteig-Spritzgebäck

Für die gute Laune zwischendurch, am besten gemeinsam genießen

300 g weiche Butter

200 g Zucker

Mark einer Vanilleschote oder 2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

1 Ei

450 g Mehl

60 g gemahlene Mandeln

250 g Kokosraspel

1/2 Päckchen Backpulver

Zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und dann das Salz und die Eier nach und nach zugeben.

Mehl, Backpulver, Kokosraspeln und Mandeln mischen und nach und nach zugeben.

Den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mit der Gebäckspritze oder dem Fleischwolf Stränge durchdrehen und zum Ring formen. Bei 180°C Grad Ober- und Unterhitze nach und nach für 10 Minuten backen.

Wer mag, kann die Kriegel anschließend in Kuvertüre eintauchen.

Viel Spaß beim Nachbacken!





Schillerlocken

Macht Spaß bei der Herstellung und besonders beim Verzehr!

Kennst Du dieses zarte Gebäck?

Voraussetzung, um sie zu machen, sind natürlich die Formen, die man aber überall zu kaufen kriegt. Du kannst sie zur Not aber aus Alufolie auch selbst herstellen.

Für den Teig:

250 g Margarine

200 g Quark

250 g Mehl

1 Ei und einen Schuss Milch zum Bestreichen

Die Margarine, den Quark und das Mehl zu einem glatten Teig verrühren.

Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Formen mit etwas Öl leicht einfetten, damit nichts anklebt und den Ofen auf 170°C Grad Umluft vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen (ca. 2 mm), teilen und in gleichlange Streifen schneiden.

Jeden Streifen einzeln um das Hütchen wickeln. Dabei an der Spitze beginnen und den Teig dort etwas festdrücken. Am Ende, an der breiteren Stelle, den Teig ebenfalls etwas festdrücken.

Diesen Schritt bei jedem einzelnen Streifen wiederholen und die Formen auf das vorbereitete, mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Das Ei mit etwas Milch verquirlen und jede einzelne Schillerlocke damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen die Schillerlocken für ca. 12-14 Minuten backen. Dabei aufpassen, dass sie nicht zu braun werden.

Aus dem Ofen nehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Wenn sie lauwarm sind, vorsichtig aus der Form lösen.

Die typischen Schillerlocken haben eine Schaumfüllung.

Dafür musst Du 2 Eiweiß mit 30 g Zucker zu Eischnee schlagen.

Dann 50 ml Wasser mit 150 g Zucker auf 120°C Grad aufkochen.

Sobald die Temperatur erreicht ist, sie in einem langsamen, gleichmäßigen Strahl zum Eischnee geben. Dabei immeriterrühren.

Solange rühren, bis der Eischnee abgekühlt ist. Wenn es zu lange dauert, zwischendurch etwas im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist und glänzt, ist sie fertig und kann mit einem Spritzbeutel in die Schillerlocken gespritzt werden.

Wenn es einmal schnell gehen soll, kannst Du auch einen fertigen Blätterteig verwenden. Die Schillerlocken dann bei 190°C Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Als Füllung schmeckt auch geschlagene Sahne oder eine Creme aus Sahne und Mascarpone sehr gut.



Punschkräpfen

Solange du den handelsüblichen Rum verwendest, besteht keine »Gefahr«.

Für den Biskuitteig:

4 Eier

80 g Zucker

80 g Mehl

20 g Speisestärke

30 g flüssige Butter

Die Eier mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen.

Mehl und Speisestärke mischen, sieben und vorsichtig unterrühren.

Zum Schluss die zerlassene Butter unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad Ober- und Unterhitze ca. 8 Minuten backen. Sichtkontakt halten, damit der Biskuit nicht verbrennt und zu trocken wird.

Anschließend abkühlen lassen und zwei Rechtecke von 16 x 12 cm ausschneiden. Vom restlichen Boden 2 x 40 g zerbröseln und zur Seite stellen.

Für die erste Füllung

50 g Schokolade

2 EL Rum oder etwas Rumaroma

40 g Biskuitreste

Die Schokolade schmelzen und mit dem Biskuit und dem Rum vermengen.

Vorsichtig auf eine der Biskuitplatten verstreichen.

Für die zweite Füllung:

40 g Biskuitreste,

100 g Aprikosenkonfitüre

und 1 EL Zitronensaft miteinander vermengen.

Über der ersten Füllung verteilen und mit der zweiten Biskuitplatte vorsichtig abschließen.

Für ca. 1-2 Stunden mit einem Holzbrett beschwert in den Kühlschrank stellen.

Anschließend mit einem scharfen Messer in Würfel von 3 x 3 cm schneiden.

Bevor die Würfel glasiert werden, am besten einfrieren, dann lassen sie sich besser verarbeiten.

Für die Glasur:

250 g Puderzucker gesiebt

etwas heißes Wasser

Himbeersirup

etwas Rum zu einem Guss

Das heiße Wasser und den Rum in den gesiebten Puderzucker rühren, bis sich eine geschmeidig-flüssige Masse gebildet hat.

Dann etwas Himbeersirup oder Lebensmittelfarbe hinzufügen, bis der gewünschten Rosaton erreicht ist.

Die Würfel mit der Glasur überziehen.

Vielen Dank, liebe Gila, für die wundervollen Rezepte und Fotos.

@gilasbuecherstube

@gilasbackstube

<https://gilasbuecherstube.home.blog/>

Alles Liebe

Deine

Tini

