

**Kochrezepte
aus Fernsehsendungen**

Cynthia Barcomi

2013-2020

38 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 8. Februar 2021.

Inhalt

Dessert	1
Apfel-Beeren-Vollkorn Muffins	2
Bananen-Käse-Kuchen mit Schokoboden	3
Brownie-Herzen	4
Brownies mit Himbeeren und Frischkäse	5
Erdbeer-Dessert im Glas mit Sandkuchen	6
Gebackenes Eis	7
Ice Cream-Pie	8
Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße	9
Käsekuchen mit Pfirsichen	10
Kastanien-Brownies	11
Kirsch-Mandel-Kuchen	12
Obst-Tarte mit Mandel-Creme	13
Pie mit Limetten-Creme und Erdbeeren	14
Rosen-Torte	15
Schoko-Kokos-Kuchen	16
Schokoladen-Whoopie-Pies mit Erdnuss-Creme	17
Scones mit Clotted Cream	18
Weißer Schokoladen-Kuchen mit Ahornsirup-Butter-Creme	19
Zwetschgen-Kuchen mit Streuseln	20
Vegetarisch	21
Apfel-Walnuss-Karamell-Kuchen	22
Aprikosen Pizza mit Streuseln	23
Buttermilch-Pie mit frischen Erdbeeren	24
Crostata mit Ricotta und Früchten	25

Früchte-Pizza	26
Herzhafte Crostata	27
Karamell-Schnecken mit Pekanuss	28
Käsekuchen vom Blech mit Apfel und Karamell	29
Kürbis-Käsekuchen	30
Linzer Schnitten	31
Mokka-Cupcakes	32
New York Cheesecake mit Kirschguss	33
Teigtaschen mit Sommerfrüchten	34
Zimt-Rosinen-Bagels mit Apfelbutter	35
Zitronen-Kokos-Tarte	36
Zitronen-Soufflé-Tarte	37
Verschiedenes	39
Butter X-Mas Pretzel Cookies	40
Zitronen-Pie mit Baiser	41
Wurst-Schinken	43
Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck	44
Index	45

Dessert

Apfel-Beeren-Vollkorn Muffins

Für 12 Muffins

100 g TK-Beerenmischung	1 Apfel	Butter
200 g Vollkornmehl	2 TL Backpulver	1/2 TL Natron
1 Prise Salz	1 EL Honig	250 g Naturjoghurt
100 g Haferflocken	50 g Rohrzucker	100 ml Pflanzenöl
2 Eier (Gr. M)	80 ml Vollmilch	

Die TK-Beeren zum Auftauen in ein Sieb geben und über einer Schüssel abtropfen lassen.

Den Apfel waschen, entkernen und grob raspeln.

Den Backofen Ofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen. Eine 12er Muffinform ausbuttern und beiseitestellen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen.

Aufgetaute Beeren, geraspelter Apfel, Honig, Joghurt und Haferflocken in eine große Schüssel geben und miteinander vermischen.

Den Rohrzucker mit dem Pflanzenöl in einer Rührschüssel aufschlagen. Die Eier und die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen alles gründlich verschlagen.

Das Mehl-Gemisch zu den flüssigen Zutaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel oder Gummispachtel ein wenig vermischen. Die Beeren-Apfel-Joghurt-HaferflockenMischung hinzufügen und kurz zusammenrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinform verteilen und im vorgeheizten Backofen

21 bis 23 Minuten backen (Garprobe machen). Tipp: Die Muffins schmecken besonders gut, wenn sie noch warm mit Butter serviert werden.

Cynthia Barcomi am 08. März 2019

Bananen-Käse-Kuchen mit Schokoboden

Für 8 Stücke:

Für den Boden:

125 g Butter	250 g Zartbitterschokolade	50 g Muscovado-Zucker
70 g Zucker	50 g Mandeln, gemahlen	35 g Kakao, ungesüßt
1/2 TL Vanillesalz	1/2 TL Natron	1/4 TL Backpulver
3 Eier		

Für die Füllung:

525 g Frischkäse	125 g Zucker	3 Eier
1/4 TL Vanillesalz	1 TL Vanilleextrakt	200 g saure Sahne
1 EL Maisstärke	1 Zitrone	5 Bananen, vollreif

Butter in einem Topf zerlassen. Schokolade hacken. Den Topf mit der Butter vom Herd nehmen und die Schokoladenstücke unter rühren darin schmelzen.

Die Mischung in eine große Schüssel geben. Mit einem Handmixer beide Zuckersorten unterrühren und die Masse 15 Minuten abkühlen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine runde Backform von ca. 23 cm Durchmesser ausbuttern. In einer zweiten Schüssel Mandeln, Kakao, Vanillesalz, Natron und Backpulver vermengen.

Die Eier nacheinander mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, bis alles locker cremig ist. Die Mandelmischung mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben, bis alles gerade so vermischt ist.

Den Teig in die Backform geben, 22 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 170 Grad reduzieren.

Für die Füllung Frischkäse und Zucker mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Vanillesalz, Vanilleextrakt, saure Sahne und Maisstärke unterrühren.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Bananen schälen, zerdrücken, mit Zitronensaft mischen und unter die cremige Masse heben.

Die Backform mit dem gebackenen ausgekühlten Boden von außen mit Alufolie umwickeln und damit gut abdichten. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die eingewickelte Backform auf ein tiefes Backblech stellen und auf die untere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben. Kochend heißes Wasser auf das Blech gießen, sodass die Form 2 cm im Wasser steht. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten kontrollieren, ob die Form noch im Wasser steht.

Aus dem Ofen nehmen. Alufolie entfernen und mit einem dünnen Messer am Rand des Kuchens entlangfahren, um ein Aufreißen zu verhindern.

Ca. 2 Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 07. Oktober 2016

Brownie-Herzen

Für 6 Portionen

Für die Brownies:

200 g Zartbitterschokolade	125 g Butter	40 g Kakaopulver, ungesüßt
2 EL Olivenöl	50 g Mehl	1/2 TL Backpulver
1/4 TL Back-Natron	1/2 TL Salz	2 Eier
150 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt	

zusätzlich:

Butter	100 g weiße Schokolade	1 TL Butter
rote Lebensmittelfarbe	Zuckerperlen	

Eine Backform von 23 x 23 cm mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft oder 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade zugeben und so lange rühren, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist. Diese Vorgehensweise schützt die empfindliche Schokolade vor zu viel Hitze und verhindert ein Anbrennen.

Kakao und Pflanzenöl gründlich unter die geschmolzene Schokolade rühren und beiseitestellen. Das Erhitzen des Kakaopulvers öffnet den schokoladigen Kakaogeschmack. Die Zugabe von etwas Pflanzenöl macht die Brownies wunderbar weich.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schussel sieben.

In einer weiteren Schussel die Eier mit Zucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen ca. 4 Minuten cremig, hell und luftig aufschlagen. Dann die Schokomischung hinzufügen und alles gut verrühren. Das Aufschlagen der Eier mit Zucker und Vanilleextrakt gibt den Brownies die gewünschte leichte Kruste.

Mit einem Teigschaber oder Holzlöffel die Mehlmischung vorsichtig unter die Masse heben dabei so wenig wie möglich rühren! Die Masse in der Backform verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Brownie-Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Anschließend mit einem Herzausstecher aus dem Teig Brownie-Herzen ausstechen.

Zur Verzierung der Herzen die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad sacht schmelzen. Das Pflanzenöl gründlich unterrühren.

Nach Belieben die Schokolade mit Lebensmittelfarbe färben und auf die BrownieHerz-Stückchen träufeln. Brownie-Herzen eventuell mit Zuckerperlen bestreuen, Guss trocken lassen.

Cynthia Barcomi am 14. Februar 2020

Brownies mit Himbeeren und Frischkäse

Für 16 Stücke:

Für den Teig:

200 g Zartbitterschokolade	80 g Butter	120 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	2 Eier	105 g Mehl
$\frac{1}{4}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL Natron	Butter

Für das Frischkäsetopping:

240 g Frischkäse	120 g Zucker	2 TL Zitronensaft
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	$\frac{1}{4}$ TL Salz
2 EL Stärke	200 g frische Himbeeren	

Für den Teig:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 32 x 24 cm) einfetten. Schokolade und Butter in grob zerbröckeln bzw. würfeln und in eine große Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad schmelzen. 100 g Zucker und Vanille unterrühren und etwas abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Eier unter die abgekühlte Masse rühren (Nicht so lange die Mischung noch warm ist, sonst werden die Brownies hart). Anschließend Mehl, Salz und Natron mischen. Mehlmischung mit einem Teigschaber zügig unter die Schokolade ziehen. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen.

Für das Topping:

Frischkäse und Zucker verrühren. Zitronensaft, Ei, Vanilleextrakt, Salz und Stärke nach und nach unterrühren. Frischkäsemischung ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Himbeeren kurz abspülen und vorsichtig trockentupfen. Himbeeren auf der Crème verteilen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Brownies im Backofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Brownies herausnehmen und in ca. 16 Stücke schneiden.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013

Erdbeer-Dessert im Glas mit Sandkuchen

Für 6 Portionen

Butter	300 g Mehl	1/2 TL Salz
1 TL Natron	200 g weiche Butter	200 g Puderzucker, gesiebt
2 TL Vanilleextrakt	4 Eier, Zimmertemperatur	200 g saure Sahne
1 Zitrone, Abrieb		

Zusätzlich:

600 g Erdbeeren	1 EL Honig	2 TL Zitronensaft
2 TL Balsamico	150 g Sahne, kalt	2 EL Puderzucker, gesiebt
150 g griech. Joghurt		

Backofen auf 170 °C. Umluft vorheizen.

Die Backform mit etwas Butter einfetten, nach Belieben zusätzlich mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Salz und Natron in eine Rührschüssel sieben.

Weiche Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer ca. 4 Minuten cremig aufschlagen. Weiterrühren und dabei die Eier nacheinander hinzufügen. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Danach saure Sahne untermischen, zuletzt die übrige Mehlmischung unterrühren. An diesem Punkt dürfen Sie nicht mehr so stark rühren.

Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in die hintere Ecke des Backofens neben den Kuchen auf das Ofengitter stellen – das Wasser sorgt dafür, dass die Kruste nicht zu hart wird. Den Kuchen im Ofen etwa 50 bis 55 Minuten backen.

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren halbieren, die restlichen Erdbeeren klein schneiden.

In einem Topf Honig erhitzen, jedoch nicht aufkochen. Halbierete Erdbeeren und Zitronensaft dazugeben und beim Rühren kurz erwärmen. Abkühlen lassen.

Klein geschnittene Erdbeeren mit Balsamico vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den abgekühlten Sandkuchen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und passend zum Glas rund ausschneiden, pro Glas werden jeweils 2 Kuchenkreise gebraucht.

Tipp:

Die Sandkuchen-Abschnitte zerbröseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 120 Grad im Ofen 25 Minuten knusprig rösten. Die Brösel können als Garnitur auf das fertige Dessert gestreut werden.

Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen, griechischen Joghurt locker unterheben.

Das Dessert wie folgt in Gläser (ca. 5 cm Durchmesser und 8 cm Höhe) schichten. Zunächst einen Teigkreis einlegen, darauf ca. 1EL Erdbeersauce geben, dann 1 EL marinierte Erdbeeren und 2 EL Sahnejoghurt einschichten. Das ganze nochmal wiederholen. Sahnejoghurt glatt streichen und entweder kalt stellen oder gleich mit etwas gerösteten Kuchenkrümeln bestreut genießen.

Cynthia Barcomi am 24. Mai 2017

Ice Cream-Pie

Für 1 Torte (Ø 23–25 cm):

Für den Boden:

50 g Amarettini

50 g Löffelbiskuit 85 g Cantuccini

70 g flüssige Butter

Für die Füllung:

ca. 300 g frisches Fruchtpüree

3 Eier (Gr. M)

130 g Zucker

2 EL frisch gepresster Orangensaft

1 Prise Salz

250 ml gekühlte Sahne

2 EL Puderzucker

3 Eiweiß

Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 3).

Alle Kekse fein mahlen, mit der Butter vermischen. Als Boden in eine gefettete Keramik-Backform (Ø 23-25 cm; evtl. mit Heheboden; gefriergeeignet) verteilen. Andrücken und etwa 1 cm an den Seiten hochdrücken.

Boden etwa 9 Minuten im heißen Ofen vorbacken. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gegebenenfalls Fruchtpüree vorbereiten. Eier trennen. Eigelbe, 100 g Zucker, Saft und Salz mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse dick und hellgelb ist. In eine Wasserbadschüssel umfüllen und über einen Topf mit kochendem Wasser setzen. Die Füllung unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten erhitzen und dicklich werden lassen.

Schüssel auf eine größere, mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel setzen. Gelegentlich umrühren, bis die Füllung abgekühlt ist. Das Fruchtpüree einrühren.

Mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine die Sahne aufschlagen, bis sie Spitzen bildet. Weiterschlagen, dabei gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Vorsichtig unter die Füllung heben.

Eiweiß steif schlagen. Rest Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis der Eischnee gerade steif ist.

Zunächst etwa 1/3 vom Eischnee unter die Füllung heben, um sie aufzulockern. Dann das restliche Eiweiß unterheben, ohne dass die Masse zusammenfällt.

Die Füllung auf dem Boden verteilen, glattstreichen. Mindestens 6 Stunden, oder über Nacht, gefrieren.

Ice Cream-Pie vor dem Servieren aus der Form lösen, leicht antauen lassen.

Cynthia Barcomi am 05. August 2016

Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße

Für 6 Personen

250 g Zucker	60 g kalte Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL grobes Meersalz	200 ml Sahne	500 ml Milch
5 Eigelb		

Für die Sauce:

150 g Kuvertüre (70%)	50 g Vollmilchschokolade	75 g Butter
70 g Zucker	1 TL Rübensirup	150 ml Kondensmilch
80 ml Sahne		

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, leicht erhitzen ohne zu rühren. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Topf mit dem Karamell von der Herdplatte nehmen und erst die Butter, dann das Salz hineinrühren. Sahne zugeben. Den Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Milch und Vanillemark zugeben und langsam erwärmen. Die Eigelbe verquirlen, etwas von der warmen Karamellmasse unterrühren, zurück zum Karamell geben und weiter erwärmen bis die Masse eindickt, dauert etwa 8 Minuten. Die Masse darf nicht kochen. In eine Schüssel umfüllen, diese auf Eiswürfel stellen und die Masse gelegentlich umrühren bis sie abgekühlt ist. Erst wenn sie ganz abgekühlt ist in die Eismaschine füllen und ziemlich dick frieren lassen. Anschließend noch 1 – 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Für die Sauce Die Kuvertüre zerbröckeln, die Vollmilchschokolade in Stücke brechen. Die Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und alle Zutaten hineinrühren. Die Sauce zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze 8 – 10 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Sauce sofort zum Eis servieren.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013

Käsekuchen mit Pfirsichen

Für 8 Stücke

Butter

Für den Boden:

45 g Mehl	15 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 Prise Salz	50 g weiche Butter	50 g Rohrzucker
1 TL Vanilleextrakt	1 Ei	50 g griech. Joghurt

Für die Füllung:

250 g Ricotta	250 g Mascarpone	150 g Sahne
125 g Rohrzucker	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Stärke, gesiebt		

Für das Obst:

6 Pfirsiche	1 TL Zitronensaft	Salz
1 Prise Zimt	50 g Butter	95 g Muscovado-Zucker

Die Backform (15 cm Durchmesser) leicht mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teigboden Mehl mit Speisestärke, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.

Butter in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und weiterschlagen.

Das Ei zugeben und gut unterrühren, dann den Joghurt unterschlagen. Die Mehlmischung hinzufügen und rasch gründlich unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der gefetteten Form verteilen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Um den Kuchen später mit Wasserdampf zu backen, ein tiefes Backblech ins untere Drittel des Ofens geben und mit heißem Wasser befüllen. Darauf einen Bräter setzen, der so groß ist, dass man die Kuchenform später hinein stellen kann.

Für die Füllung Ricotta, Mascarpone, Sahne und Rohrzucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer langsam aufschlagen. Nach und nach die Eier und zuletzt Salz und Stärke unterrühren.

Die Masse in die Kuchenform auf den gebackenen Boden geben, in den Bräter setzten und im Ofen 55 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit gegebenenfalls noch etwas Wasser auf das Backblech gießen.

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form, auf ein Gitter gestellt, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen.

Die Pfirsiche waschen und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann halbieren, den Kern entfernen und die Pfirsichhälften in Scheiben schneiden.

Die Pfirsichscheiben in eine Schüssel geben, Zitronensaft, 1 Prise Salz und Zimt zugeben und vorsichtig vermengen.

Eine große Pfanne erhitzen, Butter und Zucker zugeben und bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Pfirsichscheiben zugeben und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dann bei hoher Hitze die entstandene Flüssigkeit in der Pfanne etwa 5 Minuten einkochen und die Pfirsiche karamellisieren lassen.

Die karamellisierten Pfirsiche auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und genießen.

Cynthia Barcomi am 23. August 2019

Kastanien-Brownies

Für 8 Stücke:

125 g Butter	250 g Zartbitterschokolade	50 g Mascovado-Zucker
90 g Zucker	50 g Maronemehl	35 g Kakao
1/2 TL Vanillesalz	1/2 TL Natron	1/4 TL Backpulver, glutenfrei
3 Eier	100 g weiße Schokolade	50 g Walnusskerne

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine quadratische Backform (23 x 23 cm) einfetten. Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden zerlassen. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Schokoladenstücke zur flüssigen Butter geben, den Topf vom Herd nehmen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Mischung in eine Schüssel geben und die beiden Zuckersorten mit einem Schneebesen darunter schlagen. Etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Maronemehl, Kakao, Vanillesalz, Natron und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Die Eier mit einem Schneebesen in die abgekühlte Schokoladen-Zucker-Mischung schlagen. Mit einem Gummi-Teigschaber die Mehl-Backpulver-Mischung unter die Creme heben. Die weiße Schokolade grob hacken. Schokoladenstücke und Walnüsse unter den Teig geben. Den Teig in der vorbereiteten Backform verteilen und etwa 22 Minuten bei 175 Grad backen. Die Brownies auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zusatzrezept Vanillesalz:

150 g grobes Meersalz, 3 Vanilleschoten

Meersalz zusammen mit den Vanilleschoten in einem Zerhacker oder einer Kaffeemühle fein mahlen. In einem Schraubglas aufbewahrt hält sich das Vanillesalz über ein Jahr.

Apfelmus-Schnitten 8 Stücke:

60 g Haferflocken, 60 g Reismehl, 40 g Maismehl, 170 g Knuspermüsli, glutenfrei

1/4 TL Vanillesalz, 1 TL Agar Agar, 225 g Butter, 50 g Muscovado-Zucker

45 g Zucker, 150 g Zartbitterschokolade, 350 g Apfelmus, 50 g Rosinen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Backform (23 x 23) einfetten.

Die Haferflocken mahlen (mit einer Getreidemühle oder im Reformhaus mahlen lassen). Gemahlene Haferflocken, Reis- und Maismehl, 120 g Müsli, Vanillesalz und Agar Agar in einer Schüssel vermischen. Mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter mit den beiden Zuckersorten cremig schlagen. Die Mehl-Müsli-Mischung unterrühren und nur so lange rühren, bis alles gut vermengt ist. 175 g dieser Mischung für das Topping beiseite stellen. Den Rest des Teigs gleichmäßig in die Backform drücken. Die Zartbitterschokolade fein hacken. Schokoladenstückchen auf dem Teig verteilen und eindrücken. Apfelmus darüber geben, anschließend mit den Rosinen bestreuen. Das restliche Knuspermüsli zu der restlichen Teigmischung geben, gut vermengen und als Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Ca. 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 13. November 2015

Kirsch-Mandel-Kuchen

Für 1 rechteckige Backform (24x32cm):

Für die Kirschfüllung:

420 g entsteinte Kirschen 100 g Zucker 2 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 Prise Salz

Für den Teig:

325 g Mehl 1 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver 1 $\frac{1}{4}$ TL Back-Natron
 $\frac{1}{2}$ TL Salz 175 g Zucker 150 g weiche Butter
100 g Marzipanrohmasse 2 Eier (Gr. M) 1 TL Vanilleextrakt-Pulver
200 g saure Sahne 100 ml Milch 75 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, 4 EL Flüssigkeit beiseite stellen. Kirschen, Zucker, 2 $\frac{1}{2}$ EL Stärke und Salz in einem Topf mischen, unter Rühren aufkochen. Dann köcheln lassen bis die Sauce dicklich wird. Kurz abkühlen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft: 150 Grad/Gasherd: Stufe 2). Eine eckige Backform (ca. 24 x 32 cm) mit Butter ausstreichen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Zucker und Butter hellcremig aufschlagen. Marzipan reiben. Mit Eiern und Vanillepulver unter die Butter rühren. Hälfte der Mehl-Mischung zugeben und untermischen. Saure Sahne und Milch unterrühren. Dann die restliche Mehl-Backpulver-Mischung dazugeben und kurz unterrühren.

$\frac{2}{3}$ Teig in der vorbereiteten Backform verstreichen. Die Kirschfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Den restlichen Teig auf der Füllung verteilen. Mit einem Löffelrücken vorsichtig über die Füllung streichen. Mandeln überstreuen. Kuchen im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach ca. 30 Minuten den Kuchen evtl. mit einem Stück Backpapier bedecken, falls die Oberfläche zu stark bräunt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Backform auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2016

Obst-Tarte mit Mandel-Creme

Für ca. 6 Stücke:

Für den Teig:

100 g Butter, kalt	210 g Mehl	1/2 TL Salz
1 EL Zucker	60 g Pflanzenfett, kalt	75 ml Wasser, eiskalt
Mehl		

Für die Füllung:

65 g weiche Butter	65 g Zucker	1 Ei
100 g gemahlene Mandeln	Schale von 1 Zitrone	3 EL Milch
2 TL Mehl	1 Apfel	2-3 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Teig:

100 g Butter in kleine Stücke schneiden und ins Gefrierfachlegen, während die anderen Zutaten abgewogen werden. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Butterstücke aus dem Gefrierfach nehmen und mit dem Pflanzenfett zur Mehlmischung geben. Mit den Fingerspitzen die beiden Fette einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Das kalte Wasser bis auf 1 EL dazugeben und das Ganze kurz mit einer Gabel vermengen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Falls nötig, den Rest des Wassers dazugeben. Damit die Butter nicht zu weich wird, den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einer 2 cm dicken Scheibe formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen (der Teig hält sich dort maximal 2 Tage). Der Teig muss durchgekühlt sein, damit er sich gut ausrollen lässt.

Für die Füllung:

Weiche Butter und Zucker cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Ei zugeben und gut unterrühren. Mandeln, Zitronenschale, Milch oder Sahne untermischen. Vorsichtig das Mehl untermischen. Apfel oder Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. (Andere Früchte wie Aprikosen oder Zwetschgen waschen, halbieren und die Kerne entfernen, Kirschen ebenfalls waschen und entkernen. Beeren können im Ganzen verwendet werden.) Den Teig auf 195 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den vorbereiteten Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen. Den Teig in die Tarte-Form (ca. 24 cm Durchmesser) geben und leicht an den Seiten andrücken oder einzelne Kreise für 6 kleine Tarte-Formen (ca. 6 cm Durchmesser) ausschneiden. Dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Überhang bleibt. Mit den Fingerspitzen einen gewellten Rand formen. Die vorbereitete Mandelfüllung auf den Boden geben. Darauf die Obstscheiben oder Früchte in einem Muster darauf anordnen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten nachsehen, wenn die Kruste oder die Füllung zu dunkel werden, die Tarte für die restliche Backzeit mit Küchenpapier bedecken. (Die kleinen Tartes schon nach 15 Minuten begutachten.) Die Tarte ist fertig, wenn sie goldbraun ist. Sobald die Tarte leicht abgekühlt ist, die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen. Mit einem Pinsel die Aprikosenkonfitüre auf die Tarteoberfläche streichen, das gibt dem Obst einen schönen Glanz.

Cynthia Barcomi am 24. Mai 2013

Pie mit Limetten-Creme und Erdbeeren

Für 6 Personen

Für den Boden:

100 g Weizenmehl (405)	55 g Weizenvollkornmehl	15 g Weizenkleie
45 g Muscovado-Zucker	1/4 TL Vanillesalz	1 Prise Zimt
1/4 TL (Back-)Natron	1/4 TL Backpulver	130 g weiche Butter
1 EL Honig	1 TL Vanilleextrakt	

Für die Füllung:

4 Eigelb	2 EL Zitronen-Abrieb	400 g gesüßte Kondensmilch
150 ml Limettensaft		

Für die Garnitur:

500 g Erdbeeren	200 g Sahne	1 EL Puderzucker
-----------------	-------------	------------------

Zusätzlich:

Butter	Backpapier	Hülsenfrüchte
--------	------------	---------------

Die Backform (ca. 23-25 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Boden beide Mehlsorten, Weizenkleie, Zucker, Vanillesalz, Zimt, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit dem Handrührgerät weiche Butter, Honig und Vanilleextrakt einarbeiten, nur kurz zu einem Teig vermengen.

Den Teig fest an den Boden und Rand der gebutterten Form drücken. Darauf ein Stück Backpapier legen und mit Hülsenfrüchten zum „Blindbacken“ auffüllen. Den Boden so im Ofen 12 Minuten vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden in der Form auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung mit der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührgerätes die Eigelbe hellgelb cremig aufschlagen (ca. 5 Minuten).

Limettenabrieb und gesüßte Kondensmilch hinzufügen und weitere 5 Minuten aufschlagen.

Zuletzt den Limettensaft langsam unterrühren. Diese Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen den Kuchen 12 Minuten vorbacken.

Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen. Für die Garnierung die Erdbeeren, waschen, putzen und nach Belieben in Scheiben oder Viertel schneiden.

Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen.

Die Tarte mit den Erdbeeren und der Sahne garnieren und servieren.

Cynthia Barcomi am 10. Mai 2019

Rosen-Torte

Für 1 Torte (12 Stücke):

Für die Teigmasse:

280 g Weizenmehl	90 g Speisestärke	50 g Kakaopulver, ungesüßt
$\frac{1}{4}$ TL Salz	250 ml Pflanzenöl	250 g Zucker
2 Eier (Größe M)	4 EL rote Speisefarbe	250 ml Buttermilch
1 TL Vanille Extrakt	1,5 TL heller Essig	1,5 TL Natron

Füllung, Frosting:

125 g weiche Butter	175 g Frischkäse	430 g Puderzucker, gesiebt
---------------------	------------------	----------------------------

Zwei Backformen von 23 cm Durchmesser ausbuttern. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

In eine große Schüssel Mehl, Stärke, Kakao und Salz sieben und vermengen.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer in einer zweiten Schüssel das Öl und den Zucker kurz aufschlagen. Die Eier und die Speisefarbe dazugeben und 2 Minuten weiterschlagen. Dann die Buttermilch und Vanille Extrakt dazugeben.

Mit einem Teigschaber oder einem Holzlöffel sanft die Mehl-Stärke-Kakao-Mischung unter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Essig und Natron mischen und gründlich unter die Masse rühren.

Die Masse in die vorbereiteten Backformen verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher den Gartest machen. Dafür den Zahnstocher in der Kuchenmitte einstechen und wieder herausziehen. Der Kuchen ist perfekt, wenn keine Masse am Zahnstocher klebt.

Den gebackenen Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Der Kuchen sollte ganz ausgekühlt sein, ehe Füllung und Frosting darauf verteilt wird.

Für die Füllung (Frosting) mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter und Frischkäse cremig schlagen, dann Puderzucker dazugeben und einige Minuten kräftig aufschlagen. Die Masse für etwa 30 Minuten kaltstellen, damit sie etwas fester wird. Tipp: Man kann die aufgeschlagene Frostingmasse auch auf 2 Schüsseln verteilen, die eine Hälfte dann mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben und dann vorsichtig unter die weiße Hälfte mischen, so dass sich ein Marmoreffekt ergibt.

Zum Zusammenstellen der Torte einen Kuchen auf eine Platte legen, darauf achten, dass die Oberfläche ebenmäßig flach ist (vielleicht muss man die Böden ein wenig begradigen, wenn sie sehr gewölbt sind).

Etwas Füllung auf der flachen Seite des Bodens verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Dann etwas Füllmasse sehr dünn auf den Seiten der Torte und auf der Oberseite verstreichen. So die Torte und übrige Frischkäsemasse wieder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Übrige Frischkäsemasse (Frosting) in einen Spritzbeutel mit einer Stern-Tülle geben. Mithilfe dieses Spritzbeutels das Frosting in Rosenform auf die Torte dressieren. Am besten außen anfangen und versuchen die Rosen gleichmäßig und eng aneinander zu setzen. Die Seiten kann man semi-nackt lassen, so kommt die Oberfläche und die Rosen perfekt zur Geltung!

Cynthia Barcomi am 08. Januar 2019

Schoko-Kokos-Kuchen

Für eine Kuchenform (8 Stücke):

Für den Boden:

1 Eiweiß (Eigelb	140 g Kokosraspel	50 g Zucker
1 Prise Vanillesalz	30 g weiche Butter	

Für die Füllung:

150 g Zartbitterschokolade	100 g weiche Butter	100 g Zucker
1 TL Instant-Espressopulver	1 Eigelb	2 Eier
1 Prise Salz		

Für den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Eiweiß, Kokosraspel, Zucker, Vanillesalz und weiche Butter mischen, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig in eine Backform (23 cm Durchmesser) verteilen und fest an Boden und Seiten andrücken. Die Masse ist etwas trocken, doch genau so soll sie sein.

Die Form mit dem Teig 1 Stunde in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen, anschließend ca. 15 Minuten zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Ofen auf 175 Grad Umluft (oder Unterhitze) vorheizen.

Die weiche Butter mit Zucker mit der Küchenmaschine oder Handmixer fluffig aufschlagen. Espresso-Pulver hinzufügen. Dann Eigelb und Eier nach und nach unterrühren. Salz und die abgekühlte, geschmolzene Schokolade hinzufügen und nur so lange rühren, bis alles gerade so vermengt ist.

Die Füllung auf den gekühlten Boden in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 13-15 Minuten backen. Die Füllung ist dann noch etwas wackelig, das ist okay. Vor dem Servieren den Kuchen 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 05. Oktober 2018

Schokoladen-Whoopie-Pies mit Erdnuss-Creme

Für 18 Stück:

Für den Teig:

230 g Mehl	80 g Kakaopulver, ungesüßt	1 ½ TL Natron
½ TL Salz	125 g Butter	200 g Muscovado-Zucker
1 Ei	1 TL Vanilleextrakt	250 ml Milch

Für die Füllung:

200 g Erdnussbutter	125 g Butter	90 g Puderzucker
½ TL Salz		

Backofen auf 185 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Kakao, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel mit einem Mixer bei niedriger Geschwindigkeit verschlagen, bis sie sich so eben vermischen. Auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen und 3 Minuten schlagen. Ei und Vanille dazugeben und noch einmal 2 Minuten schlagen.

Die Hälfte der Mehlmischung und die Hälfte der Milch dazugeben und bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis alles vermischt ist. Mit der restlichen Mehlmischung und der restlichen Milch ebenso verfahren.

Den Teig mit einem Esslöffel in jeweils 4 cm Abstand auf das Backblech platzieren. 10 Minuten backen, bis die Whoopie Pies leicht goldfarben sind und bei leichter Berührung zurückfedern. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen, damit sie vor dem Füllen vollständig auskühlen.

Für die Erdnussbutter-Füllung Erdnussbutter und Butter mit einem Handrührgerät bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse cremig ist. Puderzucker und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit unterschlagen, bis alles vermischt ist. Auf mittlere Geschwindigkeit hochschalten und einige Minuten lang schlagen, bis die Füllung leicht und luftig ist.

Füllung mit einem Spritzbeutel oder einem Buttermesser auf die flache Seite einer abgekühlten Whoopie-Pie-Hälfte verteilen. Die zweite Hälfte daraufsetzen und sanft andrücken. Die Whoopie Pies halten sich in Klarsichtfolie gehüllt einige Tage im Kühlschrank oder in einem luftdichten Behälter.

Tipp: Probieren Sie ein Cherry-Frosting als Creme. Dafür 125 g weiche Butter in eine große Rührschüssel geben und 200 g gesiebten Puderzucker dazugeben. Auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Mischung glatt ist. Dann unter ständigem rühren nach und nach weitere ca. 200 g Puderzucker unterrühren, bis die richtige Konsistenz zum Verstreichen erreicht ist. Zuletzt 2 EL Kirschmarmelade untermischen.

Cynthia Barcomi am 17. April 2015

Scones mit Clotted Cream

Für 8 Scones

Für die Clotted Cream:

400 g Bio-Schlagsahne

Für die Scones:

250 ml Sahne-Milch-Mischung	280 g Mehl	1 EL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Salz	2,5 EL Zucker	100 g Butter, kalt
1 Ei		

Die Scones sind schnell gebacken, wer jedoch die Clotted Cream selbst machen möchte, muss diese bereits am Vortag ansetzen und 12 Stunden bei 80 Grad im Ofen lassen. Für die Clotted Cream einen Tag vor dem Verzehr, den Ofen auf 80 Grad Unterhitze vorheizen.

Die Schlagesahne (am besten Bio und nicht homogenisiert) in einen breiten Bräter geben und mit passendem backofengeeigneten Deckel abdecken und 12 Stunden bei 80 Grad Unterhitze im Ofen garen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und die entstandene gelbe, dicke Schicht von der Oberfläche in einer Schüssel abschöpfen – das ist die Clotted Cream!

Die restliche Sahne aus dem Topf abmessen und wenn nötig, Milch dazugeben um 250 ml Flüssigkeit zu erhalten.

Die abgeschöpfte Clotted Cream und auch die Sahne-Milch- Mischung jetzt 12 Stunden kalt stellen, damit die Clotted Cream richtig andickt.

Für die Scones Ofen auf 220 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.

Mit den Fingerspitzen die Butter in die Mehlmischung grob einarbeiten. Dabei möglichst schnell vorgehen: kalte Butter sorgt für leichte und blättrige Scones.

Die kalte Sahne-Milch-Mischung in die Mehl-Butter-Mischung geben und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas oder einer Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Versuchen Sie, die einzelnen Stücken möglichst eng auszustechen, damit Sie den Teig nicht mehrmals ausrollen müssen damit die Scones ihre Leichtigkeit behalten.

Cynthia Barcomi am 18. Mai 2018

Weißer Schokoladen-Kuchen mit Ahornsirup-Butter-Creme

Für 6 Stücke:

Für den Teig:

120 g weiße Schokolade	Butter	140 g Mehl
60 g Speisestärke	160 g Zucker	3 TL Backpulver
1/2 TL Salz	3 Eiweiß	170 ml Milch
1 TL Vanilleextrakt	90 g weiche Butter	

Für die Buttercreme:

3 Eigelbe	85 g Ahornsirup	75 g Zucker
250 g weiche Butter		

Weißer Schokolade in grobe Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zwei runde Backformen mit ca. 15-16 cm Durchmesser ausbuttern.

Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In eine Rührschüssel Eiweiß, Milch und Vanilleextrakt geben und mit dem Handrührgerät verquirlen.

Weiche Butter in die Mehlmischung schneiden. Mit den Fingerspitzen die Butter ins Mehl einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Dann die Eiweißmischung zugeben und mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten unterrühren, bis alles vermischt ist. Zuletzt die geschmolzene Schokolade behutsam einrühren. Die Teigmasse gleichmäßig auf beide vorbereiteten Formen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 21 Minuten backen. Mit einem Metallspieß oder Zahnstocher den Gartest machen.

Die Böden in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Böden auf Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme die Eigelbe in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen oder mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, bis sie ganz hell und dick sind. Ahornsirup und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, bis eine Temperatur von 115 Grad erreicht ist. Dann in einen Messbecher abgießen. Diesen Sirup nach und nach zum Eigelb geben, nach jeder Portion gut verschlagen. Wenn der ganze Sirup untergerührt ist, die Masse schlagen, bis sie kühl ist. Die zimmerwarme Butter esslöffelweise hineinschlagen. Achtung- wenn die Butter zu kalt ist, gerinnt die Masse. Sollte das passieren, sehr weiche Butter dazugeben und weiter schlagen. Zum Zusammensetzen der Torte die Rundungen beider Böden mit einem Sägemesser glatt schneiden. Beide Böden waagrecht halbieren. Einen Boden mit Buttercreme bestreichen, die zweite Hälfte darauf setzten, mit Buttercreme bestreichen und genauso mit den beiden anderen Hälften verfahren. Mit kreisenden Bewegungen die Oberfläche und die Seiten des Kuchens mit Buttercreme bedecken.

Cynthia Barcomi am 08. Mai 2015

Zwetschgen-Kuchen mit Streuseln

Für 18 Stücke

Für den Teig:

1 Päckchen Trockenhefe	50 g Zucker	100 ml warmes Wasser
1 Bio-Zitrone	450 g Weizenmehl (405)	1 TL Salz
2 Eier	125 ml Milch	125 g weiche Butter

Für den Belag:

800 g Zwetschgen	1 EL Mehl	Zucker
------------------	-----------	--------

Für die Streusel:

100 g Marzipan, gekühlt	75 g kalte Butter	75 g Mehl
2 EL Rohrzucker	1/2 TL Zimt	1 Prise Salz

zusätzlich:	Mehl	Butter
--------------------	------	--------

Für den Teig die Trockenhefe mit 1 Prise Zucker und lauwarmen Wasser verrühren und 10 Minuten gehen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

In einer großen Schüssel Mehl, restlichen Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale vermengen.

Milch mit Eiern verquirlen und zum Mehlgemisch geben, ebenfalls das Hefewasser zugeben und alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät mit Knethaken 2 Minuten kneten. Dann nach und nach die Butter unterkneten. Der Teig hat eine weiche Konsistenz. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig von Hand noch einige Minuten weiter kneten.

Eine Schüssel mit ein wenig Butter austreichen, den Teig hineingeben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen (oder über Nacht in den Kühlschrank stellen; dann jedoch vor dem Weiterverarbeiten 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen).

Eine rechteckige Backform (24 x 32 cm) leicht einbuttern. Den Teig in der Backform verteilen und weitere 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, abtropfen, halbieren und entsteinen.

Zwetschgenhälften mit 1 EL Mehl sowie etwas Zucker nach Bedarf vermengen.

Für die Streusel das Marzipan klein schneiden und in eine Schüssel geben. Butter, Mehl, Zucker, Zimt und Salz zugeben und alles mit den Fingerspitzen grob vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.

Zwetschgen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln locker bedecken.

Im vorgeheizten Ofen den Streuselkuchen ca. 45 Minuten backen.

Nach etwa 30 Minuten die Farbe prüfen und den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken.

Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 17. September 2020

Vegetarisch

Apfel-Walnuss-Karamell-Kuchen

Für ca. 12 Kuchenstücke:

Für den Teig:

300 ml Pflanzenöl	300 g Zucker	3 Eier
280 g Mehl	1 TL Natron	3/4 TL Salz
100 g Haferflocken	1 TL Zimt	3 Äpfel
100 g Walnusskerne		

Für die Creme:

500 g Frischkäse	125 g weiche Butter	125 ml Karamellsauce, abgekühlt
------------------	---------------------	---------------------------------

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Zwei runde Backformen (24 cm) ausbuttern.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer das Öl und den Zucker cremig schlagen, bis die Masse leicht und fluffig ist. Die Eier dazugeben und 2 Minuten weiterschlagen. Mit einem Holzlöffel oder einem Gummispachtel sanft Mehl, Haferflocken, Zimt, Natron und Salz unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Nüsse zerkleinern. Äpfel und Nüsse unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Backformen verteilen und etwa 35-40 Minuten backen.

Für die Füllung mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer den Frischkäse mit der Butter verschlagen, bis die Masse glatt ist. Die erkaltete Karamellsauce dazugeben. Wenn die Masse warm oder dünn wirkt, für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Zahnstocher den Gartest beim gebackenen Kuchen machen: Bleibt kein Teig am Zahnstocher kleben, ist der Kuchen fertig. Bevor der Kuchen aus der Form genommen wird, ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen, dann aus der Form herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung einen Kuchen auf eine Platte legen, darauf achten, dass die Oberfläche ebenmäßig flach ist. Etwas Füllung auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und den zweiten Kuchen daraufsetzen. Darauf achten, dass der zweite Kuchen mittig sitzt. Dann die Füllung auf den Seiten der Torte und auf der Oberseite verstreichen. Nach Belieben, kann die Torte zusätzlich mit Karamellsauce beträufelt und mit Walnussstückchen verziert werden.

Zusatzrezept Karamellsauce

200 g Zucker, 90 g Butter, 125 g Sahne

Den Zucker in einen sauberen hohen Topf geben (ca. 3 Liter Fassungsvermögen mit dickem Boden). Bei mittlerer Temperatur den Zucker zergehen lassen. Nicht rühren, nur im Auge behalten! Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, rütteln Sie den Topf ein wenig hin und her, um sicherzustellen, dass der Zucker gleichmäßig schmilzt.

Sobald der Zucker ganz geschmolzen und hellbraun ist (aufpassen, dass er nicht anbrennt!), die Temperatur reduzieren und mit dem Schneebesen die Butter hinein rühren.

Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, ein paar Sekunden warten und dann langsam die Sahne hineingießen. Sobald die Sahne mit Butter und Zucker in Kontakt kommt, fängt die Mischung an zu blubbern. Die Karamellsauce ist fertig!

Etwas abkühlen lassen, oder in einen anderen Behälter umfüllen, in dem sie dann abgekühlt in den Kühlschrank wandert. Dort hält sie sich mehrere Wochen.

Cynthia Barcomi am 30. September 2016

Aprikosen Pizza mit Streuseln

Für 8 Stücke:

Für den Teig:

1 Bio- Orange	200 ml Buttermilch	3 EL Olivenöl
1 EL Voll-Rohrzucker	230 g Dinkelmehl	100 g fein gemahlene Mandeln
1 Päckchen Trockenhefe (7g)	1 TL Salz	1/2 TL Backnatron
1/2 TL Olivenöl		

Für den Belag:

ca. 500 g frische Aprikosen	100 g Butter	50 g Dinkelmehl
70 g Zucker	25 g Voll-Rohrzucker	1/2 TL Zimt
100 g gehobelte Mandeln	30 g Haferflocken (kernig)	1 Prise Salz
Polentagrieß		

Für den Teig die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Buttermilch, 3 EL Olivenöl, Muscovado -Zucker und abgeriebene Orangenschale verrühren. Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Hefe, Salz und Natron vermengen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät mit Knethaken 3 Minuten zu einem Teig kneten. Dann auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und mehrere Minuten von Hand kneten. Der Teig bleibt weich und klebrig.

Etwa $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Teig darin wenden, damit er rundum mit Öl bedeckt ist, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für eine Stunde einfach vergessen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Die Aprikosen abspülen, trocknen, halbieren und entkernen. Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen. Dinkelmehl, 50 g Zucker, Muscovado-Zucker, Zimt, gehobelte Mandeln, Haferflocken und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gründlich vermengen. Die Aprikosen-Hälften mit restlichem Zucker (ca. 2 EL) vermengen.

Den Backofen auf 205 Grad Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Polenta bestäuben.

Den geruhten Teig liebevoll zusammenboxen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ein wenig kneten. Dann den Teig direkt auf das Backblech geben und mit den Händen oder einem Nudelholz zu einem Kreis von ca. 32 cm Durchmesser ausrollen. Der Teig sollte nicht dicker als 1 cm sein. (Sollte der Teig ein bisschen zu klebrig sein, kann man die Hände bemehlen, aber bitte nicht noch mehr Mehl in den Teig kneten. Dadurch würde er hart und pappig werden.) Dann einen Rand formen, indem man rundum einen flachen Graben in den Teig drückt.

Die Aprikosen auf dem Teig platzieren und die Streusel über das Obst verteilen, dabei den Rand auslassen. Das Ganze 10 Minuten ruhen lassen vor dem Backen.

Anschließend den Kuchen 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann nach der Farbe sehen. Wenn sie zu dunkel wird, mit einem Backpapier abdecken und weitere 5 Minuten goldgelb backen.

Cynthia Barcomi am 19. Juni 2015

Buttermilch-Pie mit frischen Erdbeeren

Für 8 Portionen

Für den Boden:

100 g Weizenmehl Type 405	50 g Weizenvollkornmehl	15 g Weizenkleie
45 g Muscovado-Zucker	1/4 TL Vanillesalz	1/4 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Ingwer	1/4 TL Natron	1/4 TL Backpulver
125 g Butter	1 EL (10 g) Honig	1 TL Vanilleextrakt

getrock. Hülsenfrüchte

Für die Füllung:

3 Eigelb	1 EL Zitronen-Abrieb	400 g gesüßte Kondensmilch
125 ml Zitronensaft, frisch	50 ml Buttermilch	ca. 400 g frische Erdbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Butter ausfetten. Für den Boden Weizenmehl und -vollkornmehl mit Weizenkleie, Zucker, Vanillesalz, Zimt, Ingwer, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit einem Handrührgerät Butter und Honig einarbeiten und das Vanilleextrakt dazugeben. Alles nur kurz zu einem Teig vermengen. Den Teig fest an den Boden und Rand der vorbereiteten Backform drücken und 10 Minuten kalt stellen.

Mit einer Gabel den Teigboden und Rand einstechen. Backpapier auf den Teig legen, mit Hülsenfrüchten beschweren und ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers entfernen und den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 160 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

Für die Füllung die Eigelbe in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Zitronenabrieb und Kondensmilch hinzufügen und noch ein paar Minuten weiter aufschlagen. Dann langsam Zitronensaft und anschließend Buttermilch unterrühren.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 2 Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Halbieren oder in Scheiben schneiden, den Kuchen damit verzieren und servieren.

Cynthia Barcomi am 27. Mai 2016

Crostata mit Ricotta und Früchten

Für 6 Portionen

Für den Teig:

100 g kalte Butter	140 g Mehl	40 g Polentagrieß
1 TL Zucker	1/2 TL Salz	3 EL saure Sahne
75 ml Wasser, eiskalt	Mehl	

Für die Füllung:

1 Bio-Zitrone	1 Ei	2 EL Honig
300 g Nektarinen	2 EL Zucker	1 EL Mehl
100 g Blaubeeren	1/2 TL Zimt	250 g Ricotta

Für den Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und 15 Minuten kalt stellen.

Mehl, Polenta, Zucker und Salz vermengen. Die kalte Butter grob einarbeiten. Saure Sahne und 75 ml sehr kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rasch zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Füllung Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. 1 TL Zitronensaft auspressen.

Das Ei trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen. Das Eigelb mit dem Honig, Zitronenabrieb und Zitronensaft aufschlagen.

Die Nektarinen waschen, halbieren und entkernen und in ca. 2 cm starke Spalten schneiden. Die Fruchtspalten in eine Schüssel geben und mit 1 EL Zucker und Mehl vermengen.

Die Blaubeeren waschen und auf einem Küchenpapier vorsichtig trocknen.

Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

1 EL Zucker mit Zimt vermengen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Kreis von ca. 35 cm Durchmesser ausrollen.

Tipp: Einen großen runden Teller vorsichtig auf den Teig legen und mit einem Teigrädchen den Rand umfahren, so lässt sich ein schöner Kreis ausschneiden.

Den Teigkreis auf das Backblech legen und zwei Drittel des Ricottas darauf verteilen, dabei zu den Seiten je 8 cm aussparen. Nektarinen darauf verteilen. Den Teigrand anheben und im Abstand von ca. 10 cm zu einem vertikalen Saum zusammendrücken. Vorsichtig die Blaubeeren über die Nektarinen und in der Mitte den restlichen Ricotta verteilen. Die Teigseiten mit dem Eiweiß bestreichen und Früchte und Ricotta mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen die Crostata ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech etwas abkühlen lassen. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Cynthia Barcomi am 17. Juni 2016

Früchte-Pizza

Für 8 kleine Pizzen

Für den Teig:

220 g Weizenmehl Type 405	80 g Weizenvollkornmehl	1 EL Zucker
1 Pck Trockenhefe	200 ml warmes Wasser	1 TL Salz
3 EL Traubenkernöl		

Für die Blaubeerpizza:

300 g Blaubeeren	4 EL Zucker	3 EL Mehl
------------------	-------------	-----------

Für die Streusel:

100 g Mehl	70 g Zucker	1 /4 TL Zimt
20 g Walnüsse, gehackt	1 Prise Salz	60 g Butter

Für die Pfirsichpizza:

5 Pfirsiche	3 EL Mehl	4 EL Zucker
-------------	-----------	-------------

Für die Streusel:

50 g Mehl	60 g brauner Zucker	50 g Pekannüsse, gehackt
1 Prise Salz	20 g Vollkornhaferflocken	60 g Butter, zerlassen

Zusätzlich:

Mehl	Maisgrieß	2 EL zerlassene Butter
------	-----------	------------------------

Mehl und Vollkornmehl mit Zucker und Hefe vermischen. Wasser, Salz und Öl verrühren und zu der Mehlmischung geben. Mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer mit Knethaken etwa 3 Minuten kneten. Dieser Hefeteig ist recht weich und klebrig. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einige Minuten lang weiterkneten, er bleibt weich und klebrig.

Etwa $\frac{1}{2}$ TL Öl in eine Rührschüssel geben, den Teig darin wenden, bis er rundum eingeölt ist, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Beeren vorbereiten, z.B. putzen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Zu den Beeren 4 EL Zucker und 3 EL Mehl geben und locker untermischen.

Für die Streusel Mehl mit Zucker, Zimt, Walnüssen und einer Prise Salz mischen. Die Butter in einem Topf zerlassen und zur Streusel-Mehl-Zucker-Mischung geben. Alles verrühren, bis es sich gut verbunden hat.

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit etwas Maisgrieß bestäuben.

Den gegangenen Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, den Teig in 8 Stücke teilen und dann direkt auf dem Backblech weiterarbeiten. Jedes Teigstück zu einem Fladen von etwa 7 cm Durchmesser platt drücken. Wenn der Teig etwas klebt, die Finger einfach in Mehl tauchen.

Jeden Fladen mit zerlassener Butter bepinseln. Einen gehäuften Esslöffel Streusel direkt auf jedem Fladen platzieren und gleichmäßig verteilen. Die Beeren auf die Streusel geben. Zum Schluss je 2 EL Streusel obendrauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen, bis die Beeren-Pizzen goldbraun sind. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Für die Pfirsichpizza die Pfirsiche waschen, entkernen und achteln. Pfirsiche mit 3 EL Mehl und 4 EL Zucker vermengen.

Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Butter vermengen. Die Butter in einem Topf zerlassen und zur Streusel-Mischung geben. Alles verrühren, bis es sich gut verbunden hat.

Pfirsiche und Streusel wie bei der Beerenpizza auf den Teigfladen verteilen und backen.

Cynthia Barcomi am 06. Juli 2018

Herzhafte Crostata

Für 4 Personen

Für den Boden:

200 g Butter	225 g Mehl	55 g Polenta
20 g Zucker	3/4 TL Salz	80 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
Meersalz	1 EL Pinienkerne	50 g Parmesan
1 Bund gemischte Kräuter	100 g milder halbfester Schnittkäse	1 Kugel Mozzarella
1 Ei		

Für den Boden:

Butter in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. Mehl, Polenta, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und vermengen. Die eiskalte Butter mit den Fingern unterarbeiten bis alles grob krümelig ist. So viel Wasser zugeben, bis der Teig gerade zusammenhält. Den Teig schnell auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe mit 15 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl und Meersalz bestreuen und 25 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Parmesan reiben. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Eine Scheibe mit einem Durchmesser von 34 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen, das Gemüse in die Mitte geben. Zu den Seiten 3–4 cm frei lassen. Den Schnittkäse in Scheiben schneiden und auf das Gemüse geben, frische Kräuter und Pinienkerne darüber streuen. Vom Mozzarella Stückchen abzupfen und darüber verteilen. Den Teigrand anheben und rundum zu einem Rand formen und dabei ein wenig über die Füllung klappen. Das Ei verschlagen und den Rand damit bestreichen. Die Crostata backen bis sie goldbraun ist (ca. 35 Minuten). Dazu passt grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013

Karamell-Schnecken mit Pekanuss

Für 18 Schnecken

Für den Teig	1 Bio-Orange	35 g Vollkorn-Haferflocken
35 g Muscovado-Zucker	1,5 TL Salz	325 ml Milch
2 Eier	550 Weizenmehl, Type 405	7 g Trockenhefe
75 g kalte Butter, gewürfelt	Für den Sirup	250 ml Ahornsirup
125 g Butter	150 g Muscovado-Zucker	Für die Füllung
100 g Pekannüsse, gehackt	50 g Muscovado-Zucker	1 EL Zimt

zusätzlich:

Butter

Achtung: Sie brauchen 18 Backförmchen von ca. 5 cm Durchmesser und 3-4 cm Höhe Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

In einer kleinen Schüssel Haferflocken, Muscovado-Zucker, Orangenschale und Salz mischen. Die Milch in einem Topf erwärmen und über die Haferflockenmischung gießen, 10 Minuten stehen lassen.

Die Eier ins Haferflocken-Milch-Gemisch einschlagen.

Mehl und Hefe in eine Schüssel geben, die Haferflocken-Mischung hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder der Küchenmaschine kneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist. Nach und nach die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles ca. 5 Minuten lang kneten (evtl. noch etwas Mehl zugeben, falls der Teig zu feucht ist). Anschließend den Teig mit der Hand auf der Arbeitsfläche kurz kneten und zu einer Kugel formen.

Eine Schüssel mit Butter ausfetten, den Teig einlegen und mit einem fechten Geschirrtuch bedecken. Ca. 45 Minuten den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den gegangenen Teig noch einmal von Hand sanft durchkneten und nochmals 15 Minuten abgedeckt in der Schüssel stehen lassen.

Ahornsirup mit Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann den Topf vom Herd ziehen und den Zucker untermischen. Alles etwas abkühlen und eindicken lassen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Jeweils etwa 2 EL Sirupmischung in die Backförmchen geben, darauf jeweils 1 EL gehackte Pekannüsse.

Den Teig auf eine Größe von 50 x 30 cm ausrollen. Den Teig bis auf einen 1 cm am Rand mit der restlichen Sirupmischung bepinseln, anschließend mit Zucker und Zimt bestreuen.

Dann den Teig wie einen Teppich aufrollen und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden, diese mit der Schnittfläche nach oben in die Förmchen legen. Die Förmchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen die Schnecken ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Sobald sie aus dem Ofen kommen, müssen die Förmchen auf den Kopf gestellt werden, damit der Sirup nicht fest wird und die Nüsse nicht in der Form kleben bleiben. Nach 5 Minuten, wenn die Förmchen etwas abgekühlt sind, können sie entfernt werden. Falls nötig, restliche Nüsse und Sirup mit einem Löffel aus der Form holen und über die Schnecken geben.

Cynthia Barcomi am 17. März 2017

Käsekuchen vom Blech mit Apfel und Karamell

Für eine Backform:

Für den Boden:

Butter	75 g Amarettini	75 g Cantuccini
100 g Löffelbiskuit	95 g Butter	1/4 TL Zimt

Für die Äpfel:

5 große Äpfel (1,2 kg)	65 g Butter	150 g Zucker
------------------------	-------------	--------------

Für die Füllung:

525 g Frischkäse	80 g Zucker	2 Eier
1 TL Vanilleextrakt		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Backform einfetten. Amarettini, Cantuccini und Löffelbiskuit fein mahlen. 95 g Butter in einem Topf schmelzen. Die gemahlene Brösel mit Zimt und der geschmolzenen Butter in eine Schüssel geben und vermengen, dann in die Backform drücken. Im vorgeheizten Ofen diesen Boden 9 Minuten vorbacken, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel der Länge nach halbieren. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 65 g Butter schmelzen. Sobald sie zu schäumen beginnt, den Zucker zugeben und mit einem Holzkochlöffel umrühren, den Zucker bernsteinfarben karamellisieren. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Apfelscheiben im Kreis hineinlegen. Die Scheiben dürfen ruhig ein bisschen übereinanderliegen. Die Äpfel in der Pfanne bei großer Hitze ca. 10 Minuten kochen. Die austretende Flüssigkeit immer wieder mit einem großen Löffel über die Äpfel geben. Dann beiseite stellen. Den Backofen auf 175 Grad herunterschalten. Für die Füllung Frischkäse und Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät aufschlagen. Eier und Vanilleextrakt zugeben und eine halbe Minute weiterschlagen. Dann die Füllung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Apfelscheiben in 5 Reihen zu je 8 Apfelscheiben auf die Füllung legen. Den Karamellsaft im Topf lassen, er wird später noch gebraucht. Den Kuchen 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Karamellsaft in der Pfanne erhitzen und auf den Äpfeln verteilen, dann alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, anschließend mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kuchen aus der Form nehmen, aufschneiden und servieren.

Cynthia Barcomi am 18. September 2015

Kürbis-Käsekuchen

Für 8 Portionen

Für die Kürbis-Füllung:

1 Hokaido Kürbis	350 g Frischkäse	125 g Zucker
3 Eier	375 ml Kürbispüree, abgetropft	2 EL Schlagsahne
1 TL Vanilleextrakt	1 EL Stärke	1½ TL Zimt
½ TL Muskat	¾ TL gemahlener Ingwer	½ TL Salz

Für den Boden:

100 g Zwieback	50 g Walnüsse	60 g Butter
50 g Zucker		

Für die Glasur:

400 ml saure Sahne	2 EL Zucker	12 Walnusshälften
--------------------	-------------	-------------------

Für die Kürbis-Füllung den Kürbis waschen, (nicht schälen), entkernen und klein schneiden. Mit etwas Wasser in einem Topf ca. 20 Minuten kochen, bis er weich ist. Fein pürieren und in einem Feinsieb mindestens 30 Minuten gut abtropfen lassen.

Für den Boden Zwieback und Walnüsse fein mahlen. Butter zerlassen. Zwieback, Walnüsse, flüssige Butter und Zucker vermengen und in einer Backform (Durchmesser 25 cm) verteilen, gut andrücken. 60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ca. 1 Liter Wasser zum Köcheln bringen. Das ist später für das Wasserbad.

Mit einem Handmixer den Frischkäse mit 75 g Zucker glatt rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen, gefolgt von dem Kürbispüree, Schlagsahne und Vanilleextrakt. 50g Zucker mit der Stärke, Zimt, Muskat, Ingwer und Salz mischen, durch ein Sieb geben und zur Masse hinzufügen. Die Masse in die Backform auf den vorbereiteten Boden geben. Die Backform mit zwei Bahnen Alufolie von außen kreuzweise umwickeln und abdichten.

Die Backform in eine größere Form setzen und diese etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, aus dem Ofen holen, die Alufolie entfernen und 30 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen glasieren.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Für die Glasur saure Sahne mit dem Zucker vermengen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen nochmals 7 Minuten im Ofen backen.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor Sie ihn in den Kühlschrank stellen. Mindestens 5 Stunden vor dem Servieren kühlen. Mit Nusshälften garnieren.

Cynthia Barcomi am 30. Oktober 2015

Linzer Schnitten

Für 18 Stück:

180 g Mehl	1/8 TL Nelken, gemahlen	1/4 TL Zimt
200 g Mandeln, gemahlen	125 g Zucker	1/2 TL Vanillepulver
Zitronenabrieb	250 g weiche Butter	2 Eier
Butter	240 g Himbeerkonfitüre	Puderzucker

Mehl, Nelken, Zimt in eine große Schüssel geben, gefolgt von den Mandeln, Zucker, Vanille und Zitronenschale. Mit einem Handmixer bei geringer Geschwindigkeit Butter und Eier untermischen, bis gerade so ein Teig entsteht. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine runde Backform mit 23 cm Durchmesser oder eine eckige Form (23 x 23 cm oder 12 x 36 cm) mit niedrigem Rand leicht ausbuttern. Etwa 270 g Teig zur Seite stellen, den Rest in die Backform gleichmäßig drücken. Die Hände immer wieder ins Mehl tauchen damit der Teig nicht darauf klebt. Himbeerkonfitüre gleichmäßig über dem Teig verteilen und ein kleinen Rand von 1cm an den Seiten freilassen. 270 g Teig in den Spritzbeutel mit welligem Aufsatz geben. Streifen auf die Tarte spritzen, so dass sie 3 X bilden. Dann etwa 30 Minuten backen, bis die Torte leicht angebräunt ist. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen Dann mit Puderzucker bestäuben und in Schnitten schneiden.

Cynthia Barcomi am 05. Dezember 2014

Mokka-Cupcakes

Für 12 Cupcakes:

Für die Muffins:

1,5 TL Instant-Espressopulver	125 ml stark gebrühter Kaffee	125 ml Vollmilch
1 TL Vanilleextrakt	1 Ei	180 g Mehl
40 g ungesüßter Kakao	1 TL Backpulver	1/2 TL Natron
1/4 TL Salz	75 g Zucker	75 g brauner Zucker
125 g weiche Butter		

Für das Frosting:

1,5 TL Instant-Espressopulver	1,5 TL Vanilleextrakt	125 g weiche Butter
125 g Puderzucker	12 schokolierte Espressobohnen	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Muffinbackform mit Papiermanschetten auskleiden.

Espressopulver im gebrühten Kaffee auflösen. Milch und Vanilleextrakt zugeben, das Ei aufschlagen und mit einem Schneebesen unterrühren.

Mehl, Kakao, Backpulver, Natron, Salz und beide Zucker in einer Schüssel vermischen. Weiche Butter in kleinen Stücken in die Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis es grob krümelig ist. Dazu die Kaffee-Milch-Mischung geben und unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die 12 Backförmchen verteilen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit einem Metallspieß oder einem Zahnstocher den Gartest machen. Die gebackenen Muffins aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für das Frosting (Cremehaube) Espressopulver und Vanilleextrakt mischen. Butter ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen, dann bei niedriger Stufe nach und nach den Puderzucker unterrühren. Die Espresso-Vanille-Mischung hinzufügen und bei steigender Geschwindigkeit die Creme ca. 3 Minuten fluffig rühren.

Das Frosting in einen Spritzbeutel geben, die Muffins damit verzieren und jeweils eine schokolierte Espressobohne obenauf setzen.

Cynthia Barcomi am 04. November 2016

New York Cheesecake mit Kirschguss

Für 12 Stücke:

Für den Boden:

45 g Butter	35 g Mehl	30 g Speisestärke
1 TL Backpulver	Salz	3 Eier
95 g Zucker (aufgeteilt 70 g, 25 g)	1 TL Vanille-Extrakt	1 TL Bio-Zitronen-Abrieb

Für die Füllung:

900 g Frischkäse	320 g Zucker	30 g Stärke
1 TL Vanille-Extrakt	2 Eier	175 g Sahne

Für den Kirschguss:

280 g entsteinte Kirschen	100 g Zucker	1,5 EL Speisestärke
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Boden die Backform großzügig mit Butter ausfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl, Stärke, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Eier trennen.

Eigelbe mit einem Handrührgerät drei Minuten verquirlen, dann 70 g Zucker hineinrieseln lassen und fünf Minuten weiterschlagen, bis sich dicke, hellgelbe Bänder bilden.

Vanille-Extrakt und Zitronenschale untermischen. Das Mehlgemisch darüber sieben und mit einem Schneebesen unterrühren, bis keine weißen Mehlflecken mehr sichtbar sind. Dann die zerlassene Butter hineinrühren.

In einer Schüssel mit einem Handrührgerät die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann langsam 25 g Zucker hineinrieseln lassen, dabei immer weiter schlagen, bis sich Spitzen im Eiweiß bilden.

Etwa ein Drittel vom Eiweiß unter den Teig mischen, dann behutsam das restliche Eiweiß unterheben.

Den Teig in die Backform geben und gerade so lange backen, bis die Mitte des Kuchens, wenn man leicht draufdrückt, zurück in die Form springt, das sind ca. zehn Minuten (nicht aus den Augen lassen). Den Boden in der Backform auf einem Gitter abkühlen lassen, nicht aus der Backform nehmen.

Den Dampfgarer auf 175 Grad vorheizen.

Ca. 200 g Frischkäse mit ca. 100 g Zucker und Stärke in eine große Schüssel geben und bei niedriger Stufe etwa drei Minuten mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine verrühren. Dann den Rest des Frischkäses untermischen. Restlichen Zucker und Vanille-Extrakt zugeben und auf mittlerer Stufe weiterschlagen. Dann nach und nach die Eier und zuletzt die Sahne unterrühren, nur so lange schlagen, bis die Creme verrührt ist, nicht „überschlagen“.

Die Füllung behutsam auf dem Boden verteilen. Den Kuchen bei 100% Feuchtigkeit für ca. eine Stunde backen, bis die Füllung kaum noch wackelt.

Mit einem dünnen Messer am Rand des Cheesecakes entlang fahren um Risse beim Abkühlen zu verhindern. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter eine Stunde abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen, bis er richtig gut durchgekühlt ist, mindestens fünf Stunden oder über Nacht. Wer keinen Dampfgarer hat, kann den Kuchen auch in einem Wasserbad bei 175 Grad backen. Dazu ca. 1 Liter Wasser zum Köcheln bringen. Die Backform mit der Frischkäsemasse mit zwei Bahnen Alufolie von außen kreuzweise umwickeln und abdichten. Die Backform in eine größere Form setzen und diese etwa zwei cm hoch mit heißem Wasser füllen. Ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen backen, bis die Füllung kaum noch wackelt. Kuchenform aus dem Wasserbad nehmen. Mit einem dünnen Messer am Rand des Cheesecakes entlang fahren um Risse beim Abkühlen zu verhindern. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter 1 Stunde abkühlen lassen.

Dann in den Kühlschrank stellen, bis er richtig gut durchgekühlt ist, mindestens fünf Stunden oder über Nacht.

Für den Guss die Kirschen mit Saft, Zucker, Stärke und Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Ein bis zwei Minuten köcheln, bis die Soße dicklich wird. Eine Minute abkühlen lassen und dann über den abgekühlten Kuchen gießen.

Cynthia Barcomi am 05. Februar 2016

Teigtaschen mit Sommerfrüchten

Für 10 Taschen:

Für den Teig:

200 g Butter, kalt	55 g Pflanzenfett	375 g Mehl
2 1/4 TL Zucker	1 1/2 TL Salz	1 Eigelb
160 ml kaltes Wasser	Mehl	

Für die Füllung:

2 Pfirsiche	150 g Himbeeren	4 EL Mehl
120 g Zucker	100 g Brombeeren	100 g Blaubeeren

zusätzlich:

1 Ei	1 TL Wasser
------	-------------

Butter und Pflanzenfett in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. In der Zwischenzeit Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Dann mit den Fingerspitzen das kalte Fett zu einer grob krümeligen Masse einarbeiten. Das Eigelb mit 160 ml kaltem Wasser vermischen, zur Teigmasse geben und mit einer Gabel untermischen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst schnell zu einer Scheibe formen, damit das Fett nicht zu weich wird. Die Teigscheibe in Klarsichtfolie einpacken und 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren, den Stein entfernen, die Frucht in Streifen schneiden. Pfirsich mit den Himbeeren in 2 EL Mehl und dann in 60 g Zucker wenden.

Brom- und Blaubeeren abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls in 2 EL Mehl und dann in 60 g Zucker wenden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von der Teigplatte die Hälfte abschneiden, den Rest noch im Kühlschrank lagern. Die Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, dann Rechtecke(ca.10 x 8 cm) ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Rechtecke jeweils 1 EL einer Fruchtmischung geben, die andere Hälfte überklappen und dann den Rändern zusammendrücken. Mit den Zinken einer Gabel ein Muster in den Saum stanzen. 1 Ei mit 1 TL Wasser verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Die Taschen auf das Backblech geben und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Nach 15 Minuten die Farbe prüfen und mit Backpapier bedecken, falls die Taschen zu dunkel werden.

Während die ersten Taschen packen den restlichen Teig ausrollen, weitere Taschen füllen und backen.

Cynthia Barcomi am 03. Juli 2015

Zimt-Rosinen-Bagels mit Apfelbutter

Für 15 Stück:

Apfelbutter:

2 kg Äpfel	500 ml Apfelsaft	150 brauner Zucker
1/4 TL Salz	1 T Zitronensaft	1 TL Zimt
1 TL Vanille Extrakt	1 Prise Gewürznelken, gemahlen	ca. 250 g Frischkäse

Teig:

1 kg Weizenmehl, Type 550	14 g Trockenhefe	45 g Zucker
15 g Salz	530 ml warmes Wasser	

Zimt-Rosinen-Beigabe:

1 EL Zimt	100 g Rosinen	1 EL Zucker
40 g Zucker für Kochwasser	4 EL Polenta	

1. Für die Apfelbutter den Backofen auf 120°Grad Umluft vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Obst klein schneiden. Äpfel mit Wasser, Zucker und Salz in einem backofengeeigneten Schmortopf zum Kochen bringen. 20 Minuten köcheln lassen, Zitronensaft, Zimt, Vanille Extrakt und Nelken dazu geben. Dann mit einer Küchenmaschine oder Stabmixer fein pürieren.
3. Den Topf in den Ofen stellen und ca. 2,5 -3 Stunden weiter kochen. Dabei alle 30 Minuten kurz umrühren und zurück in den Ofen geben um weiter zu kochen. Anschließend in ein Schraub-Glas abfüllen. Im Kühlschrank hält sich die Apfelbutter mehrere Wochen.
4. Für den Teig in einer großen Rührschüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz mischen. Wasser dazugeben. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer mit Knethaken 4 Minuten kneten. (Dabei sollte man Geduld haben. Dieser Teig ist recht trocken und steif. Das soll so sein.)
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einige Minuten von Hand weiterkneten. Der Teig bleibt steif.
6. In einer kleinen Schüssel Zimt, Rosinen, Zucker und 1 EL Wasser vermengen und anschließend einfach in den Teig kneten. Machen Sie das nicht zu gründlich damit der Teig marmoriert bleibt. Aus dem Teig eine Kugel formen, zurück in die Rührschüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch bedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
7. Den Backofen auf 215 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
8. Einen großen Topf mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Teigstücke von 110 g auswiegen und auf der Arbeitsfläche ablegen. Damit sich der Teig besser rollen lässt, kein zusätzliches Mehl verwenden; der Teig sollte sich leicht klebrig anfühlen. Ist er nicht klebrig genug, ein kleine Schüssel Wasser bereit halten, in das man die Hände tauchen kann, ehe die Bagel gerollt werden.
9. Jedes Stück Teig zu einer Wurst rollen, dann diese um die Hand wickeln und die Enden versiegeln, indem man mit der Hand darüber rollt. Gerollte Bagel auf ein Geschirrtuch legen und 15 Minuten gehen lassen.
10. Ein Backblech großzügig mit Polenta bestreuen. Wenn das Zuckerwasser kocht, so viele Bagel wie möglich hinein geben, ohne dass diese sich gegenseitig berühren. 2 Minuten lang kochen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und aufs Backblech setzen.
11. Wenn die Bagel gekocht haben, 15 Minuten oder länger backen, bis sie goldbraun sind.
12. Die abgekühlten Bagel mit der Apfelbutter und etwas Frischkäse bestreichen und genießen.

Cynthia Barcomi am 18. März 2016

Zitronen-Kokos-Tarte

Für 6 Portionen

Für den Boden:

50 g Zucker	1/4 TL Vanillesalz	30 g weiche Butter
1 Eiweiß	60 g Kokosraspel	100 g Mandeln, gehobelt

Für die Füllung:

2 Eier	1 Eigelb	190 g Zucker
1/4 TL Salz	1/2 TL Backpulver, glutenfrei	2 EL Zitronenabrieb
2 EL Zitronensaft	2 EL Maisstärke	2 EL Puderzucker

Für den Boden mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät Zucker, Vanillesalz und weiche Butter fluffig aufschlagen. Zunächst Eiweiß, dann Kokosraspel und Mandeln unterrühren. Die Backform (23 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Die aufgeschlagene Buttermasse gleichmäßig in der Form verteilen und andrücken. Alles 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

Dann den Backofen auf 175 Grad Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes Eier und Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen. Salz und Backpulver unterrühren. Dann Zitronenabrieb, Zitronensaft und Maisstärke untermischen.

Die Füllung gleichmäßig auf dem gekühlten Boden verteilen.

Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens 25 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten nach der Farbe schauen, wenn die Tarte zu viel Farbe annimmt, die Oberfläche mit Backpapier abdecken.

Die gebackene Tarte auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank geben und ca. 4 Stunden gut durchkühlen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Cynthia Barcomi am 01. April 2016

Zitronen-Soufflé-Tarte

Für eine Tarteform 22 cm

Für 10 Stücke:

Für den Teig:

½ Bio-Zitrone	160 g Mehl	30 g Zucker
1/4 T Salz	1 Prise Backpulver	85 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)	30 ml kaltes Wasser	Mehl
250 g getrock. Hülsenfrüchte		

Für die Zitronenfüllung:

2 Bio-Zitronen	4 Eier (Größe M)	120 g Zucker
1 Prise Salz	20 g Reisstärke	Puderzucker

Für den Teig die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

In einer Schüssel Mehl, Zitronenschale, Zucker, Salz und Backpulver vermengen.

Kalte Butter in Würfel schneiden und mit den Fingerspitzen, Handmixer oder Küchenmaschine in die Mehlmischung grob einarbeiten. Dann zunächst das Ei und anschließend das Wasser unterarbeiten.

Alles auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, so dass gerade ein Teig entsteht. Den Teig zudecken und 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier mit wenig Mehl ausrollen, dann den Teig gleichmäßig in der Tarteform (ca. 22 cm Durchmesser) verteilen und leicht andrücken, den überstehenden Teig abschneiden. Die Backform inklusive Teig 15 Minuten kalt stellen.

Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit einem Stück Backpapier bedecken und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen den Teig 10 Minuten vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden in der Form kurz abkühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 175 Grad reduzieren.

Inzwischen für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen und 80 ml Zitronensaft abmessen. Die Eier trennen.

Die Eigelbe in einem Topf mit der Hälfte des Zuckers mit einem Schneebesen aufschlagen. Salz, Reisstärke, Zitronenschale und den abgemessenen Zitronensaft hinzufügen. Alles vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis die Masse etwas eindickt das dauert ein paar Minuten. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht kocht! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif aufschlagen. Sobald sich erste Spitzen bilden, den restlichen Zucker beim weiterem Aufschlagen nach und nach einstreuen.

Zunächst ein Drittel vom Eischnee zur Zitronenmasse geben und mit einem Teigschaber unterrühren, um die Masse aufzulockern. Dann vorsichtig den Rest unterheben.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die Tarte im unteren Drittel des Ofens 20 Minuten backen. Dabei nach 10 Minuten mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu stark bräunt.

Gebackene Tarte aus dem Backofen heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Tarte aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Cynthia Barcomi am 20. März 2020

Verschiedenes

Butter X-Mas Pretzel Cookies

Für ca. 20 Cookies:

Für den Teig:

160 g Mehl	50 g Nüsse, fein gemahlen	4 TL Salz
150 g Butter, weich	80 g Zucker	1 Eigelb, hart gekocht

1 TL Vanilleextrakt

Zusätzlich:

1 TL Zimt	2 EL Zucker	1 Eiweiß
-----------	-------------	----------

Mehl, Nüsse und Salz vermischen. Butter, Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig schlagen. Das Eigelb fein zerbröseln oder durch ein Sieb streichen und mit dem Vanilleextrakt unter die cremige Butter rühren. Die Mehl-Nuss-Mischung zugeben und grob vermischen, bis sich die Zutaten gerade so verbunden haben. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde fest werden lassen.

Vom Teig kleine Stücke von ca. 15-20 g abstechen. Die einzelnen Teigstücke zu einer dünnen Schnur formen und dann zu einer Brezel zusammenlegen. Die Brezel darf nicht zu fest zusammengezurrert werden, sonst verliert sie beim Backen ihre Form. Die Brezeln im Abstand von ca. 4 cm auf das vorbereitete Blech legen und 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit sie beim Backen ihre Form behalten. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. 2 EL Zucker und Zimt in einem Schälchen vermischen.

Direkt vor dem Backen die Brezeln mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Dann die Brezeln im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf dem Blech ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann herunternehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 04. Dezember 2015

Zitronen-Pie mit Baiser

Für 8 Personen

100 g Butter, kalt	40 g Pflanzenfett, kalt	210 g Mehl
1/2 TL Salz	2 TL Zucker	75 ml Wasser, eiskalt
Butter	getrocknete Hülsenfrüchte	

Füllung:

2 Bio-Zitronen	150 g Zucker	1,5 EL Maisstärke
5 Eigelb	2 Eier	1 Prise Salz
125 g Butter, kalt		

Baiser:

1 Spritzer Essig	1 Prise Salz	5 Eiweiß (ca. 150 g)
1 Prise Salz	1 TL Zitronensaft	150 g Zucker

Für den Teig Butter und Fett in kleine Würfel schneiden, kalt stellen.

Mehl, Salz und Zucker vermengen. Butter und Fett grob einarbeiten, kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe formen. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen und die gefettete Pie-Form (Durchmesser 23 cm) damit auslegen. Die Ränder bis auf 1 cm abschneiden und dekorativ wellenförmig gestalten. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Boden mit einem Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Ofen den Boden 10 Minuten anbacken. Dann herausnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen, den Boden nochmals leicht mit einer Gabel einstechen und den Boden in der Form nochmals ca. 10 Minuten weiterbacken, bis der Teig goldbraun ist. Dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

Für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zucker und Maisstärke in einem Topf vermengen. Eigelbe und Eier hineinschlagen, 125 ml Zitronensaft, Zitronenschale und Salz hineingeben und gut verrühren. Den Topf auf den Herd geben und bei mittlerer Hitze die Masse ca. 5 Minuten rührend erhitzen, bis die Masse eindickt und an den Rändern zu köcheln beginnt.

Dann den Topf vom Herd nehmen, Butter in kleinen Stücken hinzufügen und schlagen, bis sich die Masse glättet. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor diese Füllung auf den gebackenen Teigboden gegeben wird. Für das Baiser die Schüssel und den Schneebesen (oder Rührbesen des Handrührgerätes) mit Essig und Salz abwischen, danach jedoch nicht mehr abspülen.

Eiweiß mit Salz und 1 TL Zitronensaft in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät verschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen, bis das Baiser steif ist. Dann auf der Füllung verstreichen. Darauf achten, dass es bis an den Rand reicht, damit der Kuchen regelrecht versiegelt ist.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene im Ofen bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten backen, bis das Baiser goldbraun ist.

Vor dem Servieren den Kuchen auf einem Gitter mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 20. Januar 2017

Wurst-Schinken

Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck

Für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

120 g eiskalte Butter 45 g eiskaltes Palmfett 210 g Mehl
½ TL Salz 1 TL Zucker

Für den Eieguss:

3 Eier 300 g Milch Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

2 Stiele Thymian 6 Scheiben Bacon 200 g Bergkäse

Für den Teig:

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Tarte- oder Pieform (Durchmesser ca. 26 cm) einfetten. Butter und Palmfett in sehr kleine Würfel schneiden und erneut kalt stellen (damit der Teig schön mürbe und knusprig wird) Mehl, Salz und Zucker mischen und in eine Schüssel geben. Butter und Palmfett zugeben und mit einem Handrührgerät krümelig rühren. Etwa 100-140 ml sehr kaltes Wasser nach und nach dazu geben, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zügig zu einer Scheibe pressen. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Für den Eieguss:

In der Zwischenzeit Eier, Milch und/oder Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Füllung:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Speck in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Käse grob reiben. Teig aus der Folie wickeln und ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser). Teig in die Form geben und am Rand etwas andrücken. Zunächst ein wenig Käse auf den Boden streuen. Danach Bacon und Thymian darauf verteilen. Dann den übrigen Käse, bis auf eine gute Handvoll, auf dem Bacon verteilen. Den Eieguss darüber gießen. Restlichen Käse darauf verteilen. Im Backofen ca. 35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und Ofen- oder lauwarm servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013

Index

Apfel, 2
Aprikosen, 13

Bananen, 3
Beeren, 2
Biskuit, 8
Bohnen, 32
Brownies, 5, 11
Butter, 40, 41

Creme, 7, 8, 13, 14, 18

Eier, 22, 28–31, 33, 36, 37
Eis, 9
Erdbeeren, 6, 14

Früchte, 8, 14
Frischkäse, 22, 29, 30, 33, 35

Himbeeren, 5

Käse, 27
Kürbis, 30
Kirschen, 12
Kokos, 16
Kuchen, 3, 6, 7, 10, 12, 16, 19, 20, 22, 29, 30

Mandeln, 3, 12
Mascarpone, 10
Mozzarella, 27
Muffins, 2

Nüsse, 40

Obst, 13, 41
Orangen, 8

Paprika, 27
Pfirsich, 10
Pflaumen, 20
Pizza, 23, 26
Polenta, 23, 25, 27, 35

Schoko, 4, 5, 11, 17
sonstige, 24, 34

Speck, 44

Törtchen, 15
Tarte, 13