



Mandel-Nuss-Brownie (ohne Mehl)

- w8 Eier
- w1 Prise Salz
- w1 60 g Kristallzucker
- w1 Pkg. Vanillezucker
- w1 60 g dunkle Kuvertüre
- w1 60 g Butter
(zimmerwarm)
- w200 g Haselnüsse
- w70 g Mandeln
- w2 TL Backpulver



180 °C bei Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 20 Minuten

Dieses Rezept reicht für ein herkömmliches Backblech (37,5 x 46,5 cm) mit einer Mindestdiefe von 2 cm.

Vorbereitung:

Backrohr vorheizen. Backtrennpapier auf Blechgröße zuschneiden und das Backblech damit auslegen. Geben Sie die dunkle Kuvertüre in einen feuerfesten Teller und stellen Sie sie zum Schmelzen in das Backrohr.

So geht's:

Eier trennen, das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker und einer Prise Salz steif schlagen, zur Seite stellen. Die zimmerwarme Butter mit dem restlichen Zucker ca. 2 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer hellgelb und luftig schlagen, danach die Eidotter dazugeben und nochmals ca. 1 Minuten weiterschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre mit dem Mixer auf niedrigster Stufe in die Butter-Ei-Masse unterrühren. Das Backpulver zu den Haselnüssen und Mandeln geben und vorsichtig abwechselnd mit dem Eischnee in die Schoko-Masse unterheben. Die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen.



VERNASCH

MICH!





Rezepte für die Kuchenlagen

Heller Oberskuchen

- w7 Eier
- w1 Prise Salz
- w375 ml Schlagobers
- w375 g Kristallzucker
- w1 Pkg. Vanillezucker
- w375 g griffiges Weizenmehl
- w2 TL Backpulver
- w200 ml Milch



180 °C bei Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 30 Minuten

Dieses Rezept reicht für ein herkömmliches Backblech (37,5 x 46,5 cm) mit einer Mindesttiefe von 2 cm.

Vorbereitung:

Backrohr vorheizen. Backtrennpapier auf Blechgröße zuschneiden und das Backblech damit auslegen.

So geht's:

Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen. Das Schlagobers halb steif schlagen, Zucker und Vanillezucker ca. 10 Sekunden auf niedrigster Stufe unterrühren, danach die Eidotter dazugeben und nochmals ca. 20 Sekunden auf niedrigster Stufe mit dem Mixer verrühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig abwechselnd mit der Milch unter die Masse heben.

Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen.

Schneller Schoko-Orangen-Kuchen (vegan)

- w500 g glattes Weizenmehl
- w90 g Kakaopulver (ungesüßt)
- w450 g Kristallzucker
- w3 TL Backpulver
- w1 Prise Salz
- w1 Pkg. Vanillezucker
- w4 TL Orangenzesten
- w600 ml Sojamilch
- w240 ml Sonnenblumenöl



180 °C bei Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 20 Minuten

Dieses Rezept reicht für ein herkömmliches Backblech (37,5 x 46,5 cm) mit einer Mindesttiefe von 2 cm.

Vorbereitung:

Backrohr vorheizen. Backtrennpapier auf Blechgröße zuschneiden und das Backblech damit auslegen.

So geht's:

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel vermischen. Danach die flüssigen Zutaten dazugeben und auf niedrigster Stufe mit dem Mixer ca. 20 Sekunden lang verrühren – fertig!

Die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen.

Sie können anstatt der Orangen- natürlich auch Zitronenzesten verwenden oder den Kuchen mit Grand Marnier aromatisieren. Lassen Sie Ihrer Phantasie und vor allem Ihren Geschmacksvorlieben freien Lauf – erlaubt ist, was gut schmeckt!



Teaparty-Kekse

Gibt es etwas Gemütlicheres als eine duftende Tasse Tee und feines Gebäck dazu? Laden Sie Ihre Freunde zu einer geselligen Runde ein oder verbringen Sie einfach mit Ihren Lieben einen ruhigen, gemütlichen Abend daheim, fernab der Alltagshektik. – Und natürlich haben wir auch dazu eine besonders nette Idee: die Teaparty-Kekse!

Wir verwenden für ca. 20 Kekse

- wKekse „Sugar Cookie“ (Rezept Seite 152)
- wEiweißspritzglasur (Rezept Seite 158)
- wca. 500 g Fondant
- wpastöse Lebensmittelfarben Grün, Blau und Rosa
- wZuckerleber oder Marmelade Ihrer Wahl

Dieses Werkzeug wird benötigt

- w2 Ausstecher (Teetassen- und Teekannenform)
- w2 blütenförmige Ausstecher (1 cm und 3 cm breit)
- wAusrollstab oder antihafbeschichteter Nudelwalker
- wPinsel für den Zuckerleber oder die Marmelade
- wZahnstocher zum Einfärben des Fondants
- wEinweghandschuhe zum Einfärben des Fondants
- wPapierstanitzel für die Eiweißspritzglasur
- wscharfe Schere



Backen Sie die Kekse laut Rezept und lassen Sie sie auskühlen. Färben Sie den Großteil Ihres Fondants grün, eine kleinere Mengen rosa und eine ganz kleine Menge blau ein. Stechen Sie mit denselben Ausstechern, mit denen Sie auch die Kekse gemacht haben, nun Ihren grünen Fondant aus und kleben Sie diesen entweder mit Zuckerleber oder mit Marmelade auf die Kekse. Dann stechen Sie aus dem rosa Fondant die Blumen aus und verzieren damit die Tassen und Kannen.

Nun einen Teil Eiweißspritzglasur grün und einen Teil blau einfärben. Die grüne Eiweißspritzglasur in ein Stanitzel füllen und mit ruhiger Hand die Linien auf den Keksen ziehen (siehe Bild). Die blaue Eiweißspritzglasur ebenfalls in ein Stanitzel füllen und die blauen Punkte auf die rosa Blumen setzen. Der große Punkt in der Mitte der Blüte auf der Keks-Teekanne ist bei uns aus blauem Fondant ausgestochen, Sie können ihn aber auch mit blauer Eiweißspritzglasur machen.