

Schokobrownies

Nicht nur was für Schokoliebhhaber/innen

► Für 20 Stück, 1 BE pro Brownie (ca. 25 g)

3 Eier · 250 g Puderzucker · 3 Päckchen Vanillezucker · 300 ml Öl (z. B. Sonnenblumenöl) · 250 ml Milch · 300 g geraspelte Vollmilchschokolade · 150 g gemahlene Mandeln · 80 g Speisestärke · 125 g glutenfreies Mehl für Kuchen · 1 Päckchen Backpulver · 1 gestrichener TL Zimt · 2 Päckchen Schokoglasur

🕒 15 Min. + 35 Min. backen

- Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Milch dazu rühren. Schokolade, Mandeln, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Zimt miteinander vermengen und mit dem restlichen Teig verrühren.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im 150 Grad vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
- Den Kuchen auskühlen lassen und mit der Schokoglasur bestreichen. Wenn alles erkaltet ist in kleine Stücke schneiden.



Marleens Tipp

Mein Bruder Moritz mag die Brownies bestreut mit klein gehackten Haselnüssen und dem Papa tauche ich sie an einer Ecke in weiße Schokoglasur.



Apfel-Zwetschgen-Kuchen vom Blech

Warm mit einem Klecks Sahne am besten

► Für 20 Stücke, 1 BE pro Stück (ca. 35 g)

Für den Boden:

350 g glutenfreies Mehl für Kuchen und Kekse ·
 ¾ glutenfreie frische Hefe · ⅛ l lauwarme Milch · 50 g geschmolzene Butter · 2 EL Zucker · 1 Schluck Milch · etwas Fett für das Backblech

Für den Belag:

2 Schälchen Zwetschgen · 3 Äpfel

Für die Streusel:

50 g Butter · 50 g Zucker · 50 g gemahlene Mandeln · 30 g glutenfreies Mehl für Kuchen und Kekse

 30 Min. + 30 Min. backen

- Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde formen und die Hefe hineinbröseln. Die lauwarme Milch darüber gießen und leicht rühren. Zudecken und gehen lassen.
- Die geschmolzene Butter, Zucker und Milch miteinander verrühren. Mit dem Vorteig verkneten und zugedeckt gehen lassen.
- Das Obst waschen. Die Zwetschgen entsteinen und halbieren. Die Äpfel schälen und in Schnitze schneiden.
- Das Blech einfetten und den Teig darauf auswellen. Zwetschgen und Apfelschnitze darauf verteilen.
- Für die Streusel Butter, Zucker, Mandeln und Mehl miteinander verkneten und Streusel formen. Die Streusel über den Kuchen verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 30 Minuten backen.

Käse-Kirschkuchen

Die sahnig-saftig leckere Verführung

 50 Min. + 60 Min. backen

- Den Vanillepudding mit Milch und Zucker nach Packungsbeschreibung kochen und abkühlen lassen.
- Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Den Sahnequark und das Backpulver unterrühren. Die Sahne steif schlagen, die Kirschen abtropfen lassen. Die Sahne, die Kirschen und den Vanillepudding unter die Quarkcreme heben.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen und im Herd auskühlen lassen.

► Für 12 Stücke, 1 BE pro Stück (ca. 38 g)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver · ½ l Milch · 50 g Zucker · 4 Eier · 150 g Butter · 200 g Zucker · 750 g Sahnequark · 1 TL Backpulver · ¼ l Schlagsahne · 1 Glas Kirschen · etwas Fett für die Backform



Johannisbeerkuchen

Ein süß-herbes Geschmackserlebnis

 30 Min. + 60 Min. backen

- Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten, bis man eine feste Teigkugel formen kann. Diese eine Stunde kalt stellen.
- Die Johannisbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen.
- Für den Guss das Eiweiß steif schlagen und Zucker und Mandeln unterrühren.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Mürbeteig darauf verteilen. Sollte der Mürbeteig zu krümelig sein, einfach 1 bis 2 Esslöffel Wasser unterkneten.
- Die Beeren unter die Hälfte des Eiweißschaums ziehen und auf dem Teig verteilen. Die andere Hälfte verteilt man darüber. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

► Für 12 Stücke, 1 BE pro Stück (ca. 24 g)

Für den Mürbeteigboden:

250 g glutenfreies Mehl für Kuchen und Kekse ·
125 g Zucker · 2 Eier ·
125 g Butter

Für den Belag:

500 g Johannisbeeren

Für den Guss:

6 Eiweiß · 200 g Zucker ·
125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Russische Zupftorte

Oben und unten schmeckts nach Schokolade und in der Mitte quarkig fein

► Für 12 Stücke, 1 BE
pro Stück (ca. 40 g)

Für den Teig:

400 g glutenfreies Mehl
für Kuchen und Kekse ·
40 g Kakao · 1 Päckchen
Backpulver · 200 g But-
ter · 200 g Zucker · 2 Eier

Für die Füllung:

250 g Butter · 3 Eier ·
250 g Zucker · 1 Päck-
chen Vanillezucker ·
500 g Magerquark ·
1 Päckchen Vanille-
puddingpulver

 40 Min. + 60 Min. backen

- Für den Teig Mehl, Kakao und Backpulver vermischen. In die Mitte eine Mulde formen und flöckchenweise die Butter sowie den Zucker und die Eier hinein geben. Alles kräftig miteinander verkneten.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Mit $\frac{2}{3}$ des Teiges die Form auslegen.
- Für die Füllung die Butter mit den Eiern, dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Quark und Puddingpulver dazu geben und alles miteinander verquirlen. Es soll eine sämige Creme entstehen. Diese auf den Teig geben. Den restlichen Teig in Streifen darüber geben, dass eine rautenförmige Gitterstruktur entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.



Marleens Tipp

Mit meinem Teigrädchen schneide ich die Streifen für den Belag aus und lege sie dann quer über den Kuchen. Und wenn ich mein Rädchen nicht finde, form ich mir einfach Streifen aus Teig und leg sie nach Lust und Laune auf den Kuchen, das sieht auch lustig aus.

Biskuit-Sahne-Torte

Ein himmlischer Genuss

 20 Min. + 25 Min. backen

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 60 g Zucker mit dem Eischnee verrühren. Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker und dem Eigelb verrühren. Den Eischnee auf die Eigelb – Schaummasse heben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben.
- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Im 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Philadelphia mit dem Zucker cremig rühren und auf den Biskuitboden streichen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und auf die Philadelphiacreme streichen. Die Himbeeren obendrauf legen.

► Für 12 Stücke, 1 BE pro Stück (ca. 30 g)

Für den Boden:

6 Eier · 180 g Zucker ·
1 Päckchen Vanillezucker · 200 g glutenfreies Mehl für Kuchen und Kekse · ½ TL Backpulver · etwas Fett für die Springform

Für den Aufstrich und Belag:

200 g Philadelphia Doppelrahmstufe · 60 g Zucker · 200 ml Sahne · 1 Päckchen Sahnesteif · 300 g Himbeeren