

Saftiger Kokoskuchen vom Blech

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig

320 g Kristallzucker

2 Stk. Eier

450 ml Buttermilch

580 g Mehl

1.5 Packungen Backpulver

Für den Belag

160 g Kokosraspel

160 g Kristallzucker

2 Packungen Vanillezucker

Zum Begießen

200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Für den saftigen Kokoskuchen vom Blech, ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Dann den Zucker mit den Eiern verrühren und die Buttermilch hinzufügen.

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Den Teig nun auf das Blech geben und glatt

streichen.

Für den Belag die Kokosraspel mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verstreuen. Das Blech sollte nun für ca. 20 Minuten in den Ofen, bis der Kuchen goldbraun ist (Stäbchenprobe machen).



Dann den Kuchen aus dem Ofen holen und sofort, wenn der Kuchen noch heiß ist, mit dem Schlagsahne übergießen. Den Kokoskuchen abkühlen lassen, in 20 Stücke schneiden und servieren.

Unvergessliche Hefebrötchen

mit Vanillecreme

Zutaten

Für den Teig:

1/4 lMilch

100 mlÖl

3 St.Eigelb

400 gMehl

10 TLZucker

1 PriseSalz

20 gfrische Hefe

Für die Vanillecreme:

3 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

3/4 lMilch

3 Pck.Vanillezucker

5-6 ELZucker

180 gButter

Außerdem:

1Ei zum Bestreichen

Pudertzucker zum Bestäuben



Zubereitung

2 TL Zucker, Milch und Hefe aufgehen lassen.

Dann mit Mehl, einer Prise Salz, Zucker, Eigelben, Milch und Öl verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen einen Pudding zubereiten, auskühlen lassen und danach mit Butter verrühren. In den Kühlschrank stellen.

Ungefähr 1 cm dicke und 20 cm lange Röllchen formen. Diese in der Mitte umknicken, flechten und die Enden nach unten umschlagen.

Auf dem Blech gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200 °C ca. 15 Minuten backen (bis sie goldbraun sind).

Auskühlen lassen. Danach aufschneiden, mit der Vanillecreme

füllen und mit Puderzucker bestäuben. Das Rezept ergibt ca. 18 Stück mit einer Länge von 10 cm.

Affenschnitten – ein genialer Bananenkuchen

Zutaten

Für den Teig:

5 St.Eier

300 gZucker

125 mlÖl

125 mlWasser

3 ELKakaopulver

200 gMehl

1/2 Pck.Backpulver

Für die Creme:

500 gMagerquark

100 gPuderzucker

Saft von 1 Zitrone

6 BlätterGelatine

2 Pck.Schlagsahne

Für die Glasur:

200 g Bitterschokolade

1 EL Öl

150 ml Schlagsahne

Außerdem:

ca. 8 mittelgroße Bananen

Zitronensaft zum Beträufeln der Bananen



Zubereitung

Eier und Zucker steif schlagen. Öl und Wasser abwechselnd unterrühren. Zum Schluss eine Mischung von Kakao, Mehl und Backpulver unterheben.

Den Teig aufs gefettete und bemehlte Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10-15 Minuten.

Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Bananen halbieren, mit

Zitronensaft beträufeln und auf den Kuchen legen.

Blattgelatine in Wasser legen und quellen lassen (die Packungsanleitung beachten, jede Gelatine ist anders). Quark, Zucker und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Ein wenig Quarkcreme in die Gelatine beimengen und dann mit dem Rest der Quarkcreme verrühren. In einer anderen Schüssel Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Die Creme auf den Bananen verteilen und glatt streichen. Den Kuchen im Kühlschrank fest werden lassen.

Wenn die Creme fest geworden ist, die Glasur zubereiten. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Öl und Sahne hinzufügen. Verrühren und auf die Creme geben. Glatt streichen und den Kuchen erneut kalt stellen.

Quark-Pfannkuchen im Backofen überbacken

Zutaten

Für den Teig:

250 gMehl

2 St.Eigelbe

2 TLZucker

1 PriseSalz

2 ELÖl

400 mlMilch

200-250 ml Mineralwasser

Für die Füllung:

750 g Speisequark

5 EL Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Rosinen (können weggelassen werden)

2 St. Eiweiß

Zitronenschale nach Geschmack

Außerdem:

200 ml Milch

2 St. Eier

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker



Zubereitung

Für den Teig die Zutaten einfach verrühren. Den glatten Teig in einer dünner Schicht in der heißen Pfanne mit sehr wenig Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Quark, Zucker, Rosinen und Eiweiß glatt rühren. Wenn man will, kann man es mit Zitronenschale abschmecken, es ist aber kein Muss.

Die Pfannkuchen jeweils mit der Quarkfüllung füllen und aufrollen. Halbieren und in die Form setzen; das abgeschnittene Ende zeigt nach oben.

Eier verquirlen und mit Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Pfannkuchen damit übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C so lange backen, bis die Soße „dick“ wird.

Heiß servieren, mit Puderzucker bestäubt.

Vanillepudding-Heidelbeer-Schnecken

Zutaten

Für den Teig:

45 g Butter

125 ml Milch

0,5 Pck Trockenhefe

100 g Zucker

300 g Mehl

1 St. Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

400 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

3 EL Zucker

120 g Heidelbeeren



Zubereitung

Die Zutaten von Hand zu einem Teig verkneten. Leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

Inzwischen einen Pudding kochen. Dafür 350 ml Milch zum Kochen bringen, das Puddingpulver in dem Rest der Milch anrühren und zu der kochenden Milch geben. Den Pudding auskühlen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit dem abgekühlten Vanillepudding bestreichen, mit Heidelbeeren bestreuen, aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben (Schnecken) schneiden. Ich lege sie dann in Muffin-Papierkörnchen.

Bei 180 °C goldbraun backen.

Quarktaschen mit Pflaumenmus

Zutaten

250 g Speisequark

300 g Mehl

1 St. Ei

1/2 TL Salz

25 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

100 g dickflüssiges Pflaumenmus

Zum Servieren:

100 g Butter, zerlassen

Lebkuchen, zerbröselt

Puderzucker

Außerdem:

1 Eiweiß zum Bestreichen der Ränder der Quadrate



Zubereitung

Die Zutaten zu einem nicht klebrigen, elastischen Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigradchen in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.

In die Mitte jeweils einen Teelöffel Pflaumenmus geben und den Teig umklappen. Die Ränder mit den Fingern gut zusammendrücken. Genügend Wasser in den Topf geben und mit einem Teelöffel Salz salzen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, die Taschen vorsichtig hineinlegen und mit einem Kochlöffel umrühren, damit sie nicht am Topfboden kleben.

Ab dem Zeitpunkt, wo die Taschen nach oben steigen, werden sie noch 5 Minuten gekocht. Mit einer Lochkelle herausnehmen. Noch heiß servieren.

Mit Lebkuchenbröseln und Zucker reichlich bestäuben und mit

zerlassener Butter überziehen. Bon Appetit. ☐

Kartoffelpuffer mit Camembert gefüllt

Zutaten

Für die Kartoffelpuffer:

7 St.mittelgroße Kartoffeln

2 ELMehl

100 mlMilch

4Knoblauchzehen

1 PriseMajoran

1 St.Ei

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Öl für die Pfanne nach Bedarf

Für die Füllung:

1 St.Camembert



Zubereitung

Kartoffeln reiben und mit Mehl, Milch, gepresstem Knoblauch, Majoran, einem Ei, Salz und Pfeffer verkneten.

Camembert in 8 Stücke teilen (längs halbieren und dann vierteln). Öl in der Pfanne erhitzen. Vier Kartoffelmasse-Häufchen darauf geben, jeweils 1 Stück Camembert darauf legen und wieder mit der Kartoffelmasse zudecken.

Von beiden Seiten goldbraun braten. Das Rezept ergab bei mir 8 Kartoffelpuffer.

Tiramisu in Tortenform

Zutaten

500 ml Schlagsahne

500 g Mascarpone

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Puderzucker

1 Pck. Löffelbiskuits oder Eierplätzchen

1 Tasse starker schwarzer Kaffee

Kakao zum Bestäuben



Zubereitung

Sahne mit Vanille- und Puderzucker steif schlagen und dann Mascarpone beimengen.

Löffelbiskuits in abgekühlten Kaffee eintauchen und damit eine Springform mit 22 cm Durchmesser auslegen. Den Rand der Form nicht vergessen.

Die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen, darauf noch eine Löffelbiskuit-Schicht geben, mit Kakaopulver bestäuben und den Rest der Creme darauf verstreichen.

Wieder in Kaffee eingetauchte Löffelbiskuits darauf geben und reichlich mit Kakao bestäuben.

Über Nacht kalt stellen.

Hefekuchen mit Mohn, Aprikosen und Quark

Zutaten

Für den Teig:

400 gMehl

200 mlMilch

20 gfrische Hefe

60 mlÖl

2 ELZucker

Für die Quarkfüllung:

250 gQuark

Zucker nach Geschmack

1 St.Vanillezucker

1 St.Eigelb

Für die Mohnfüllung:

150 g Mohn, gemahlen

100 ml Milch

2 EL Aprikosenkonfitüre

Zucker nach Geschmack

Außerdem:

Aprikosen



Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen 40 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Füllungen vorbereiten. Aprikosen abtropfen

lassen (falls sie aus der Dose sind), ich hatte frische.

Quark mit Zucker und einem Eigelb verrühren. Wer es etwas süßer mag, kann mehr Zucker nehmen. Mohn mahlen, mit kochender Milch verrühren, vom Herd nehmen. Aprikosenkonfitüre und eventuell noch Zucker und ein Schnapsglas Rum oder beliebigen Likör dazugeben (wer möchte).

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.

Ein toller Leckerbissen für Kinder: selbstgemachte Quarkcreme mit Löffelbiskuits und Früchten

Zutaten

4 kleine Pck. Quark

10 EL Puderzucker

500 ml Schlagsahne

200 g Milkschokolade

1 Pck. Löffelbiskuits

Schokolade zum Verzieren

Früchte zum Verzieren



Zubereitung

Quark und Puderzucker mit dem Schneebesen verrühren (nicht mit dem Handrührgerät). Dann die steif geschlagene Sahne unterheben und die Masse 1:2 teilen. Den kleineren Teil mit geschmolzener Schokolade verrühren.

Die Form mit Löffelbiskuits auslegen, die helle Quarkcreme verstreichen, mit beliebigen Beeren (wer will) und Löffelbiskuits belegen, die Schokoquarkcreme verstreichen, noch eine helle Schicht und die Oberseite mit geriebener Schokolade und Früchten verzieren.

Kurz kalt stellen und dann kann das Dessert serviert werden.