

SCHOKO-KIRSCH KUCHEN

SCHOKO-KIRSCH KUCHEN

Es war wieder so weit – Bessere Hälfte hatte Geburtstag. Da darf natürlich der Kuchen nicht fehlen! Gewünscht wurde ein Schoko-Kirsch Kuchen. Im letzten Jahr habe ich dafür diese Saftige Schokoladentorte mit Kirschcrème Füllung gezaubert, dieses Jahr hatte ich leider nur wenig Zeit und habe diesen schokoladigen Rührkuchen mit Kirschen gefüllt. Schoki drin, Schoki drüber – was will man mehr?



Zutaten für eine 28 cm Ø Backform:

300g Zucker

450g Mehl

5 Eier

1 Päckchen Backpulver

200g Butter + etwas zum einfetten der Springform

1 Messerspitze gemahlene Vanille (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

1 Glas Sauerkirschen

200g Zartbitter-Schokolade

50g Kakaopulver

200g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Das Ganze ist im Prinzip nichts weiter als ein einfacher Rührteig. Ich gebe Zucker, Mehl, Eier, Backpulver, Kakaopulver, die Hälfte der Butter und die gemahlene Vanille in eine Schüssel. Die Butter sollte Raumtemperatur haben und schön weich sein. Die dunkle Schokolade wird in Stücken gebrochen und mit der restlichen Butter zusammen im Wasserbad geschmolzen. Diese Butter-Schokoladensauce gebe ich zu den anderen Zutaten in die Schüssel und rühre alles zusammen mit dem Handrührgerät solange durch bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Die Hälfte vom Teig gebe ich in die eingefettete Springform. Darauf werden die abgetropften Kirschen verteilt.



Die zweite Hälfte vom Teig kommt als Decke darüber. Gleichmäßig verteilen, so darf der Kuchen für etwas über 1 Stunde in den auf 180°C vorgeheizten Backofen.



Ab und an Sichtkontrolle machen – wenn der Kuchen zu dunkel wird kann man ihn mit etwas Backpapier abdecken. Ich versuche mich wie immer im Holzstäbchen-Test um herauszufinden ob der Kuchen fertig ist... danach bin ich auch nicht schlauer – es hängt zwar Teig dran, aber nicht sehr viel... außerdem sind da ja Kirschen drin und der Kuchen soll nicht trocken werden. Ich bin optimistisch – der ist jetzt fertig! (War er auch).



Ich löse den Kuchen aus der Form und lasse ihn abkühlen. Sobald er abgekühlt ist wird er mit Kuvertüre glasiert. Dazu lasse ich zwei Becher Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, gebe die flüssige Schokolade über den Kuchen und verteile sie mit dem Silikonpinsel kreuz und quer und rundherum bis der Kuchen gleichmäßig überzogen ist.



Eine halbe Stunde aushärten lassen, dann kann der Geburtstagskuchen angeschnitten werden.

Ein schneller und trotzdem leckerer (Geburtstags-) Kuchen.

Viel Spaß beim Backen!



BUNTE MARZIPAN-EIER

BUNTE MARZIPAN-EIER

Ich gebe zu – ich bin ein recht ereignisorientierter Mensch. Ich liebe Weihnachten, Nikolaus, Ostern, Valentinstag, Jahrestage, usw. Ich mag es Geschenke zu machen und freue mich natürlich auch wenn ich etwas bekomme. Es muss aber nicht immer etwas Gekauftes sein, manchmal sind auch selbst gemachte „Give-aways“ genau das Richtige. In diesem Fall in Form von bunten Marzipan-Eiern mit dunkler Glasur und Zuckerstreuseln.



Zutaten für 30 Marzipan-Eier:

400g Marzipan

150g dunkle Kuvertüre (je nachdem wie geschickt man im Glasieren ist kommt man mit weniger aus)

bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Das Marzipan lässt sich am besten verarbeiten, wenn es leicht gekühlt ist. Es klebt dann nicht so sehr an den Händen. Ich schneide die Marzipanrohmasse in mehr oder weniger gleichgroße Würfel. Die werden dann nacheinander zwischen den Händen erst zu kleinen Kugeln gerollt, dann rolle ich sie zu einem leichten Oval. So setze ich sie auf einen Bogen Backpapier und drücke sie ganz leicht an damit sie etwas abgeplättet sind.



Nebenbei habe ich den Becher Kuvertüre im Wasserbad verflüssigt. Ich habe mich für dunkle Kuvertüre entschieden weil das Marzipan ja schon recht süß ist. Man kann natürlich auch jede andere Sorte nehmen.

Dann geht es ans Glasieren. Ich piekse einen Holzzahnstocher unten in das Marzipan-Ei und tunke es in die Schokolade. Kurz über dem Becher abtropfen lassen. Dann lege ich es auf dem Backpapier ab und schiebe es mit einem zweiten Zahnstocher vom ersten Zahnstocher runter.



Ich lasiere immer eine Reihe (8 Eier) und gebe dann die bunten Zuckerstreusel darüber. Sonst würde die Kuvertüre antrocknen und die Streusel nicht mehr halten.



Wenn alle Eier lasiert und bestreuselt sind lasse ich sie einige Minuten aushärten.



Jetzt können sie als „Give-away“ verpackt oder auf kleinen Ostertellern angerichtet werden.

Viel Spaß beim ausprobieren und verschenken!



TARTE AU SCHOKO-BROWNIE

Tarte au Schoko-Brownie

Auf der Suche nach einem passenden Geburtstagskuchen für eine liebe Kollegin war mir schnell klar – es sollte etwas Schokoladiges sein! Schokoladig und saftig, klebrig. Jetzt brauchte ich nur noch ein Rezept auf das ich meine Idee aufbauen konnte. Bei Sandra von [from-snuggs-kitchen](#) bin ich fündig geworden. Sie hat ein Rezept für [weiche Schoko-Brownies](#) und das habe ich, mit ein paar kleinen Änderungen, auf meinen Kuchen angewendet. Ich habe den Kuchen morgens gebacken und so kam er noch leicht warm auf den Schreibtisch...



Zutaten für eine 26cm Ø große Springform:

100g dunkle Schokolade

180g Caramac (Karamell-Schokoladen Riegel)

160g Butter

200g Zucker

200g Puderzucker + 1-2 EL zum Bestäuben

4 Eier

1 EL Honig

230g Mehl

2 EL Kakao

1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Ich lasse zuerst die Butter bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen (hier Stufe 5 von 9), dann kommt die in Stücken gebrochene Schokolade dazu. Unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Jetzt hebe ich den Zucker und den Honig unter. In eine Schüssel kommt in der Zeit das Mehl mit Puderzucker, Backpulver, Eiern und Kakao. Die Schoko-Zucker Sauce dazugeben und alles mit dem Handrührgerät gut rühren, bis ein glatter Teig entsteht.



Als nächstes heize ich den Ofen auf 180°C vor. Auf den Boden der Springform lege ich Backpapier bevor ich den Rand befestige. So kann unten schonmal nix festkleben. Den Rand reibe ich mit

etwas Butter ein. Dann darf der Teig in die Springform und die wandert für 40 Minuten in den Backofen. Nach 20 Minuten decke ich den Kuchen mit Backpapier ab damit er nicht zu dunkel wird.



Nach 40 Minuten hole ich den Kuchen wieder aus dem Ofen und versuche den Stäbchentest zu interpretieren. Da klebt zwar Kuchen dran, aber ich habe ja auch gerade in einen super saftigen Schokokuchen gepekst. Ich bin optimistisch - der ist fertig!



So wird der Kuchen samt Form in reichlich Alufolie gepackt und Reisefertig gemacht. Ich nehme außerdem etwas Puderzucker und ein kleines Sieb mit. Würde ich den Zucker jetzt schon auf den heißen Kuchen geben würde er wohl schmelzen.

Im Büro habe ich dem Kuchen dann noch kurzerhand etwas Puderzucker-Schnee verpasst und ihn meiner Kollegin auf den Schreibtisch gestellt.

Happy Birthday!



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH MUFFIN

Schwarzwälder-Kirsch Muffin

Kennt ihr das - ein ganzer Kuchen wäre viel zu viel aber lecker wäre so ein Törtchen schon... Da sind Muffins perfekt. Das Muffin-Blech habe ich hier zur Hälfte für die süßen und zur Hälfte für die herzhaften Ziegenkäse-Rucola Muffins genutzt.



Zutaten für 6 Muffins:

50g Butter

100g zart-bitter Schokolade

120g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

100g Schmand

50g Zucker

80g Kirschen (entsteint, frisch oder aus dem Glas)

150g Mascarpone

2 EL Puderzucker

1 cl Kirschlikör

2 Stückchen dunkle Schokolade

6 Kirschen (optional)

Zubereitung:

Ich heize den Backofen auf 180°C vor und schmelze Butter und Schokolade zusammen in einem kleinen Schälchen in der Mikrowelle. Die Schokoladenbutter mische ich jetzt mit dem Ei, Zucker und Schmand zu einer glatten Masse. Dann mische ich Mehl und Backpulver unter. In diesen Teig gebe ich als letztes die Kirschen.

Die Muffinform wird mit Papierschälchen ausgelegt und der Teig gleichmäßig aufgeteilt. So kommt die Form für 20-25 Minuten in den Ofen.



Dann hole ich die Muffins aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Wenn sie abgekühlt sind mische ich Mascarpone, Puderzucker und Likör und gebe die Crème mit dem Spritzbeutel auf die Muffins. Darüber reibe ich noch etwas dunkle Schokolade und setze eine Kirsche obendrauf.

Ein Törtchen zum Genießen!

EIER- / PFANNKUCHEN MIT SCHOKOLADE UND OBST

Eier- / Pfannkuchen mit Schokolade und Obst

Pfannkuchen (Eierkuchen) sind lecker und schnell gemacht. Mit ein wenig Obst und Schokoladensauce ein perfektes Frühstück... oder wann auch immer man Lust darauf hat!



Zutaten für 4 Pfannkuchen:

300g Mehl

3 Eier

300 ml Milch

2 EL Zucker

1/2 TL gemahlene Vanille (optional)

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

3-4 TL Nutella

1/2 Banane

6 Erdbeeren

1 Hand voll Kirschen

Zubereitung:

Ich mische Eier, Mehl, Milch und Vanille mit Zucker und Salz zu einem glatten Teig. Dann rühre ich das Backpulver ein.



Für die Pfannkuchen erhitze ich eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe (Stufe 6 von 9). Dann gebe ich den Teig ohne weiteres Öl in die Pfanne und verteile ihn mit der Kelle gleichmäßig flach in der Pfanne. Kurz stocken lassen und dann wenden.

Nachdem der Pfannkuchen beidseitig angebraten wurde klappe ich ihn zusammen und gebe etwas Schokoladensauce (geschmolzene Nutella) darauf.

Das Ganze richte ich mit etwas frischem, klein geschnittenen Obst an.

Fertig!

SCHOKOLADEN DEKO SELBSTGEMACHT

SCHOKOLADEN DEKO SELBSTGEMACHT

Egal ob auf Kuchen, Muffins oder Desserts, manchmal macht ein kleines Detail einfach den großen

Unterschied. Hier ein ganz einfacher Trick wie man sich Schokoladen Deko selber machen kann!



Zutaten:

Schokolade oder Kuvertüre in der gewünschten Geschmacksrichtung

Plätzchenform im gewünschten Motiv

Zubereitung:

Auf einem Teller ein Stück Backpapier auslegen. Das Förmchen mit dem gewünschten Motiv darauf setzen.



Die Schokolade oder Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und vorsichtig in das Förmchen füllen. Nicht zu dünn, aber max. 0,5 cm dick.



Den Teller so wie er ist ins Tiefkühlfach stellen. Dort für mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.

Den Teller rausholen und vorsichtig das Förmchen abheben und die Schokolade mit viel Feingefühl lösen.

Die fertige Schokoladen Deko auf den Kuchen, Muffin oder das Dessert geben.

Fertig!

SAFTIGE SCHOKOLADENTORTE MIT KIRSCHCRÉME FÜLLUNG

Saftige Schokoladentorte mit Kirschcrème Füllung

Wenn man jemanden fragt was er sich als Geburtstagskuchen wünscht, dann muss man mit neuen Herausforderungen rechnen. Hier war der Wunsch „Schokoladenkuchen mit Kirschen“. Ich hatte mir vorgenommen meinen ersten Schokokuchen ohne Backmischung zu backen und habe viele Rezepte durchstöbert ohne wirklich das perfekte Rezept zu finden. Also habe ich folgendes probiert: 2 wirklich saftige Schokoladenkuchen, Kirschen mit Mascarponecrème in die Mitte und viel Glasur obendrüber. Ein selbst gegossenes Schokoladenherz und Schokostreusel als Deko – fertig ist eine Geburtstagsstorte wie ich sie mir vorstelle.



Zutaten:

Für 2 flache Schokoladenkuchen (Boden + Decke)

8 Eier (2×4)

400g Schokolade (2×200) je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter, hier Vollmilch

400g Butter (2×200) + etwas Butter um die Form einzufetten

1 Päckchen Backpulver (2x 1/2)

400g gemahlene Mandeln (2×200)

340g Zucker (2×170)

Backform 26cm Ø

Für die Kirschcrème

1 kleines Glas Kirschen (Abtropfgewicht 175g)

6 EL Kirschsafft aus dem Kisch-Glas

250g Mascarpone

2 EL Puderzucker

Für die Glasur / Deko

300g Vollmilchkuvertüre (oder Zartbitter- / weiße Kuvertüre)

1 handvoll Schokostreusel

50g weiße Kuvertüre oder Schokolade

Zubereitung:

Da ich nur eine Backform (26 cm Ø) habe muss ich Tortenboden und Decke nacheinander backen. Ich mache dem entsprechend auch den Teig in zwei Portionen, das kostet zwar ein bissl Zeit, geht aber auch. Zuerst lege ich Backpapier auf den Boden der Springform und befestige den Ring. Die Seitenwände fette ich mit Butter ein. Den Ofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Jetzt bastel ich mir ein Wasserbad (Schüsselchen in einen Topf mit Wasser stellen und zum kochen bringen). 200g Butter hineingeben und schmelzen lassen. Sobald die Butter flüssig ist die Schokolade dazugeben. Auf keinen Fall anders herum machen, die Schokolade verbrennt dann leichter und braucht auch deutlich länger zum schmelzen.

Während Butter und Schokolade im Wasserbad vor sich hin schmelzen gebe ich 4 Eier und 170g Zucker in eine Schüssel und schlage sie mit dem Handrührgerät etwas schaumig. Dann hebe ich 200g Mandelmehl und 1/2 Päckchen Backpulver unter. Alles weiter verrühren.

Die Schoko-Butter-Mischung vorsichtig aus dem Wasserbad heben, zum Teig geben und alles auf höchster Stufe noch 1-2 Minuten verrühren. Dann kommt der Teig in die vorbereitete Backform und diese wandert für ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen. Ab und an prüfen ob der Kuchen zu dunkel wird und bei Bedarf mit Backpapier abdecken.



Kurz vor Ende der Backzeit bereite ich die zweite Teigportion zu. Den ersten Teil vom Kuchen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen (5min). Den Ring von der Springform lösen und den Kuchen samt Backpapier vom Boden der Form ziehen. Etwas beiseite stellen.



Die Form wieder mit Backpapier und Butter präparieren und die zweite Teigportion wieder für 45min unter gelegentlicher Sichtkontrolle in den Ofen schieben.

Den zweiten Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Jetzt muss man sich entscheiden welchen Teil man als Deckel und welchen man als Boden verwenden möchte.

Für die Crème gebe ich den Mascarpone mit 6 EL Kirschsafte aus dem Kirschglas in einen Becher und schlage ihn cremig. Puderzucker einrühren und die Kirschen unterheben. Die Crème verteile ich gleichmäßig auf dem Tortenboden.



Jetzt wird es knifflig. Der Deckel will auf die Torte. Dazu vorher rundherum sicherstellen, dass der Kuchen nicht am Backpapier haftet. Bei Bedarf mit einem langen Messer vorsichtig lösen. Dann am besten vorsichtig auf einen flachen Teller schieben und vom Teller auf die Torte oder mit viel Feingefühl direkt hochheben und draufsetzen. So ausrichten, dass beide Kuchenteile überall gleichmäßig abschließen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Kuchen rundherum glasieren. Den Rand rundherum mit Schokostreuseln bestreuen. Für das Schokoherz etwas weiße oder zartbitter Kuvertüre schmelzen. Auf einem Teller ein Stückchen Backpapier auslegen und ein Plätzchenförmchen darauf setzen. Die Kuvertüre vorsichtig in das Plätzchenförmchen geben (nicht zu dünn, aber max. 0,5cm hoch). Den Teller für 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Dann das Förmchen vorsichtig lösen und das Herz auf die noch etwas weiche Schokoglasur kleben.



Die Kuchenglasur aushärten lassen und überstehendes Backpapier entfernen.



Den Kuchen zum Beispiel auf dem Geburtstagstisch anrichten.

Lasst es euch schmecken!

