



Butterkekse nach Fr. Zung

200 g Feinkristallzucker
 250 g Butter
 4 Eier
 750 g Mehl
 1 Backpulver
 1 Vanillezucker



Chocolate Chip Cookies (CCC)

Dieses Rezept wird mit einem Messbecher „gewogen“:

Halber Liter Dinkelmehl glatt
 1 Backpulver / 1 TL Natron
 1 TL Salz
 Viertel Liter brauner Zucker
 2 Eier
 1 Vanillezucker
 Halber Liter Dinkelflocken
 etwa (je nach Lust und Laune:
 Viertel Liter Schokolade (weiß, braun) gehackt
 Viertel Liter Nüsse (gehobelte Mandeln oder ganze
 Walnüsse, Cashewkerne.....)



Spekulatius:

250 g Mehl
 120 g braunen Zucker
 100 g Butter
 30 g Lebkuchen(oder
 Spekulatius)gewürz
 1 Ei
 1 Teelöffel Backpulver
 2 Esslöffel Milch
 (ganze geschälte Mandel gehackt)



Saftiger Kuchen ohne Mehl

Zutaten:

6 Dotter, 6 Eiklar, 15dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Kl Löskaffe, 2 El Rum, 10dag Butter, 10dag geriebene Nüsse, 10dag ger. Biskotten, 8dag kandierte Früchte

Glasur:

20dag Staubzucker, Zitronensaft, lauwarmes Wasser
 Weiteres: Marillenmarmelade

Zubereitung:

Dotter mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker schaumig rühren. Löskaffee in Rum auflösen. Butter zerlassen und lauwarm zur Dottermasse geben. Rum/Kaffee einrühren. Eiklar mit restlichem Zucker aufschlagen und unter die Dottermasse heben. Biskottenbrösel und Nüsse mit den kandierten Früchten vermengen und unterheben. Eine gut befettete Wannenform mit Mehl bestäuben und Teig einfüllen. Bei 150°Grad mit vorgeheiztem Rohr auf unterster Schiene backen.

Nach dem Abkühlen, den Kuchen aus der Form stürzen und mit heißer Marillenmarmelade bestreichen. Die Zutaten für die Glasur verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Guten Appetit.

Koch mal wieder mit deinem Schuh!



Köstlich! Der 1. Schuh mit Kochrezept



Schoko- Topfen - Streuselkuchen

Zutaten:

25 dag Mehl, 12,5 dag Butter, 12,5 dag Zucker, 2,5 dag Kakao, 1 Ei, halbes Päckchen Packpulver.

Fülle:

12,5 dag Butter, 12,5 dag Zucker, 3 Eidotter, halbe Packung Vanillepudding, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft, 50 dag Topfen, 3 Eiklar.

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker, Kakao, Ei und Backpulver mit dem Knethacken des Handrührgerätes zu lockerem Streuseln verarbeiten.

Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren. Puddingpulver, Vanillezucker, Zitronensaft und Topfen und dann den Schnee dazu. Gut die Hälfte der Streuselmasse auf ein gefettetes Blech (bzw. größere Backform) drücken und die Topfenmasse daraufstreichen. Die restlichen Streusel locker darüber verteilen. Bei 180 Grad eine Stunde backen.

Koch mal wieder mit deinem Schuh!



Köstlich! Der 1. Schuh mit Kochrezept



Sachertorte nach Think !

Zutaten:

140 g Zucker
 140 g Butter
 1 Pkg. Vanz
 200 g Schokolade
 4 TL Backpulver
 4 Eidotter und 4 Eiklar
 160 g Mehl
 1/8 L Milch
 4 EL Marillenmarmelade
 Glasur:
 100 g Schokolade 140 g Butter

Zubereitung:

Man schmilzt 200 g Kochschokolade im Backrohr bei 120 Grad Rührt 4 Eidotter mit Zucker, Vanillezucker, Butter und der weichen Kochschokolade schaumig. Für den extra Frische Kick fügt man Zitronenschale dazu, vermengt Mehl mit Backpulver und rührt abwechselnd Mehl und Milch unter die Teigmasse. Das zu festen Schnee geschlagene Eiklar hebt man unter die Masse. Danach wird die Springform eingefettet und mit Mehl bestäubt, bevor der Teig eingefüllt und bei 170 - 180 Grad ca 45 - 50 Minuten gebacken wird.

Auskühlen lassen, in der Mitte waagrecht durchschneiden, mit selbstgemacher Marillenmarmelade füllen und außen bestreichen. Zu guter Letzt die Glasur: 100 g Kochschokolade mit 140 g Butter im Wasserbad schmelzen und lippenwarm über die Torte gießen.

Koch mal wieder mit deinem Schuh!



Köstlich! Der 1. Schuh mit Kochrezept