

S. 10



Ja, diese kleinen Rührkuchenherzen heißen wirklich so. Während der Victorianischen Zeit waren diese Herzen wohl das übliche Valentinstag-Geschenk.



Das Backblech mit den Herzausbuchtungen habe ich in England gefunden. Du kannst den Teig natürlich in jeder beliebigen Form backen, wenn gerade keine Herzen zur Stelle sind.



Zutaten:

- 225g Butter
- 170g dunkler / brauner Zucker
- 1 Ei
- 340g MEHL
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Nelken
- 2 TL ZIMT
- 2 TL INGWER Pulver
- Puderzucker
- ZUM Bestäuben

Butter und Zucker zusammenrühren, das Ei dazutun. Nun alle anderen trockenen Zutaten darunter mischen. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bei mir war der Teig so weich, dass ich ihn noch 30 Min. im Kühlschrank gekühlt habe. Nun

entweder in Formen drücken oder den Teig ausrollen und ausstechen. Danach noch mal 30 Min. kühlen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C etwa 10-15 Min. (je nach Größe) backen bis sie braun sind.

Danach mit Puderzucker bestäuben. Das sieht auch wie auf dem Foto gut aus, wenn man dafür eine Schablone verwendet.



S. 11



Butter und Zucker zusammenrühren, das Ei dazutun. Nun alle anderen trockenen Zutaten darunter mischen. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bei mir war der Teig so weich, dass ich ihn noch 30 Min. im Kühlschrank gekühlt habe. Nun

entweder in Formen drücken oder den Teig ausrollen und ausstechen. Danach noch mal 30 Min. kühlen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C etwa 10-15 Min. (je nach Größe) backen bis sie braun sind.

Danach mit Puderzucker bestäuben. Das sieht auch wie auf dem Foto gut aus, wenn man dafür eine Schablone verwendet.



RASPBERRY
OATMEAL
SQUARES

Himbeer
Haferflocken
Ecken



Ich war in London und habe dort auf dem Spitalfield Market diese Himbeerecken entdeckt. Ich mag sie ganz arg und hab sie für Dich gleich mal nachgebacken.



Für den Teig:

- 115g Butter
- 200g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL VANILLE Extrakt
- 165g MEHL
- 1/2 TL. BACKPULVER
- 1/4 TL. SALZ
- 180g grobe Haferflocken

Für die Füllung:

- 240 ML Himbeermarmelade

Alles in einer Schüssel zusammenmischen. Ich mache das von Hand. 2/3 vom Teig kommt als Boden in eine quadratische 23 x 23 cm Backform, oder in eine runde. Je nachdem



welchen "Shape" Du möchtest. Nun die Marmelade über dem Teighoden verteilen. Den restlichen Teig als Streusel darüber geben. Im Ofen bei 180 Grad C ca. 30 Min. backen. Nach dem Abkühlen, kannst Du den Kuchen in Stücke schneiden.

X₈ O₂ X₈ O₁

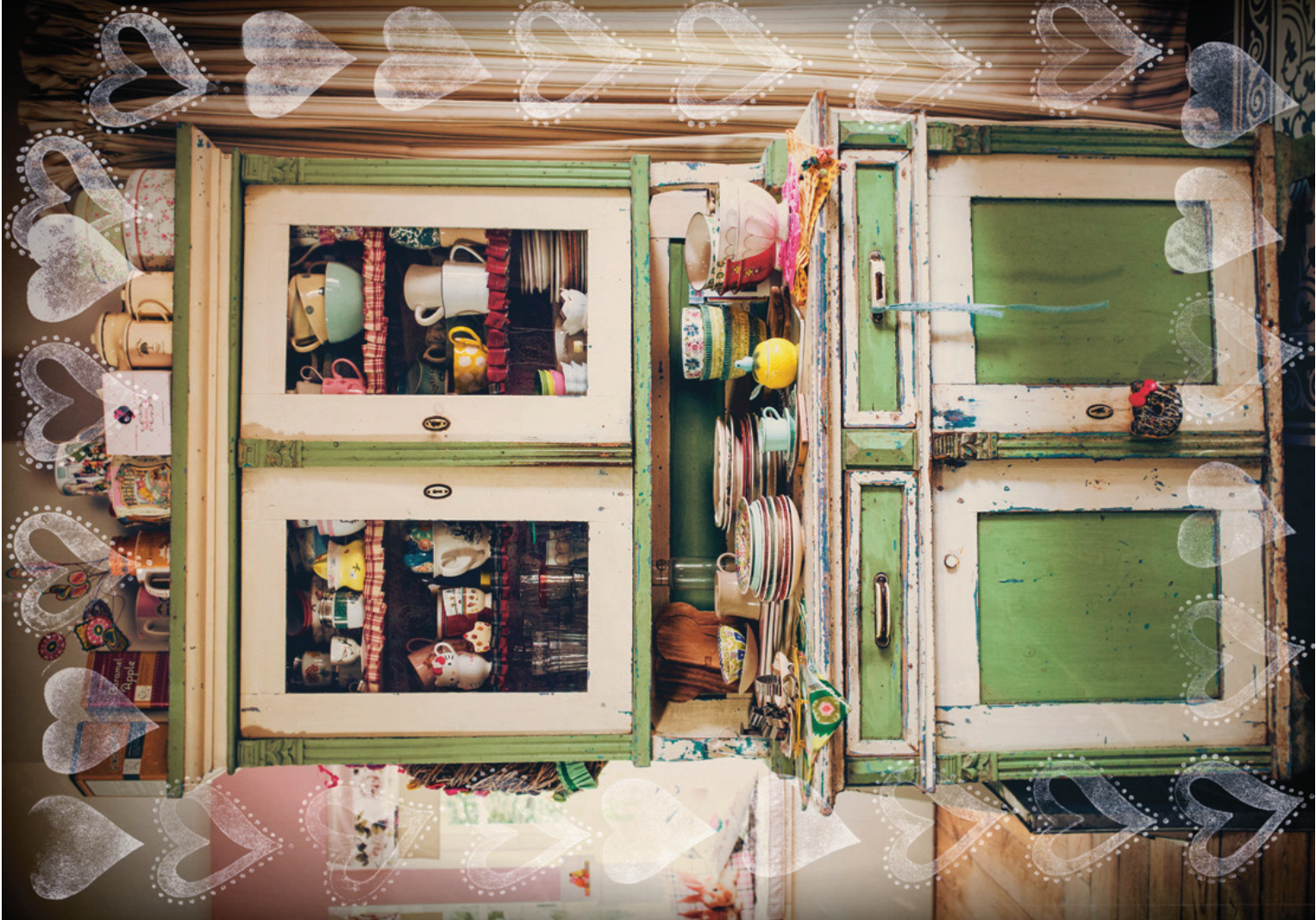


Lemon drizzle cake

Zitronen-
kuchen
(mit extra saft
Zitronensaft)



Diesen Kuchen beträufle
ich nach dem Backen
nochmal mit Zitronensaft,
deshalb schmeckt der so
toll saftig sauer (ich
mach das sogar 2 Mal, für
extra saftig + extra
sauer, hiii...). Dass er in
einer Herzbackform gebacken
wird sieht man am Ende
nicht mehr, weil ich
ihn für alle Gäste immer
in kleine Stücke
schneide.



Coffee & Walnut cake

Kaffee & Walnusskuchen



Handwritten note: Mein Kuchen ist so lecker, er macht mich glücklich. Ich esse es oft.

Handwritten note: Auf dem Weg zum Bäcker.

Handwritten note: Meine Mutter hat mir diesen Kuchen gegeben.



Der Kuchen ist nicht nur was für Kaffeeliebhaber. Eigentlich trinke ich viel lieber Tee, aber den Kuchen finde ich trotzdem super. Auch hier wird wieder der fertige Kuchen noch mit einem Kaffeesirup getränkt. Das macht ihn einfach saftiger & noch ein bisschen mehr kaffeelastig.



Butter und Zucker zusammenrühren. Die Zitronenschale von 2 Zitronen dazugeben

und Eier nacheinander einrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver unterrühren + Mandeln dazugeben. Zum Schluss den Saft von 2 Zitronen. Den Teig in eine 20 cm Springform füllen und mit dem Essl. Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C 1 Stunde backen. 10 Min. abkühlen.

Mit dem extra Zucker und dem Saft der 3. Zitrone ein "Icing" zubereiten und auf den Kuchen auftragen.



Zutaten:

225g Butter

225g ZUCKER

SCHALE VON 3 Zitronen

Saft von 3 Zitronen

4 Eier

200g Mehl

2 Tl. Backpulver

50g MANDELN gemahlen

1 El. Zucker

100g extra Zucker

Für den Teig: Alle Zutaten in der Küchen-

maschine zusammenrühren,

in 2 Springformen (22 cm)

verteilen und bei

180 Grad C 30 Min.

backen.

2 TL Backpulver

4 EL starker Kaffee (kalt)

Sirup:

60ml starker Kaffee

50g PUDERZUCKER

Den Zucker mit 1 TL. Wasser in

einem Topf aufkochen. Nicht

rühren und warten bis der

Zucker karamellfarben ist.

Dann die Walnüsse zugeben und

umrühren. Alles auf ein geöltes

Backblech geben + kalt werden lassen. Die karamellisierten

Walnüsse müssen nun in einer Küchenmaschine klein gehackt

werden. Hast Du keine, mach es einfach von Hand.

Icing:

Alles zusammenrühren. Die Hälfte des

Icings auf einem Boden

verteilen. Die Hälfte der

Walnüsse drauf und den

2. Boden darüber. Mit

dem restlichen Icing

und Walnüssen "toppen".

Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

mit Mohn

Käsekuchen mit Mohn

Das ist so ein typisch deutscher Käsekuchen, nicht mit Frischkäse, sondern mit Quark. Die zusätzliche Lage innendrin mit Mohn macht ihn noch interessanter. Allerdings musst Du die Mohnfüllung auch extra vorkochen, ist

also ein bisschen aufwändig. Ich habe übrigens den Fehler gemacht, den Kuchen über Nacht in der Springform auf dem Backpapier abkühlen zu lassen. Ahhhh... keine gute Idee! Der

Kuchen ist so feucht durch den Quark, dass ich ihn nicht mehr vom Papier runter bekommen habe.

Also doch besser auf ein Gitter ziehen und mit Alufolie abdecken.

Mürbeteig:

120g Stärkemehl

200g Mehl

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

1 Ei + 1 EGGELB

150g kalte Butter

120g Puderzucker

Alles zu einem Teig kneten und eine Stunde kühl stellen.



I love my
KITCHEN



Mohnmasse:

Milch mit Mohn,
Butter und Zucker
aufkochen.
Grieß einrühren +
2 Min. einkochen.
Die Masse muss richtig
dick werden!

450ml MILCH

90g Mohn trocken

50g Butter

250g Zucker

50g Hartweizen Grieß



28 cm Springform mit dem Mürbeteig
auslegen. Einen Rand formen und
andrücken. Den Boden mit einer Gabel
einstechen + Teig noch mal kühlen.

Quarkfüllung:

800g Magerquark

5 EIER getrennt

200g Zucker

100g Mehl

1 TL. VANILLE EXTRAKT

100ml Milch

SCHALE von 1 Zitrone

250ml Sahne

Zucker mit Mehl,
Vanillezucker, Milch +
Eigelb verrühren. Quark
und Zitronenschale
unterrühren. Eiweiß +
Sahne musst Du getrennt
jeweils steif schlagen.
Beides unter die
Quarkmasse heben.

Die Mohnmasse auf dem Teighoden verteilen.
Dann darüber die Quarkmasse einfüllen.
Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei
180 Grad C 50-60 Min. backen.

