

Ital. Schokoladenkuchen mit Tonkabohneneis und Sauerkirsch-Ragout

für 4 Portionen

Zutaten

450g Schokolade- zartbitter
200 Butter
400g Zucker
4 EL Mehl (Universal)
8 Eier

Butter und Zucker für die Form

Vanilleeis
Tonkabohnen

200g Sauerkirschen
100g Zucker
1/8 l Rotwein
Gewürze: Zimtstange,
Sternanis, Vanilleschote, Nelken

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen bis die Masse weiß wird. Die Butter mit Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen.

Dann die Schokoladenbutter und das Mehl unterrühren, das Eiweiß vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine gebutterte und ausgezuckerte Form füllen und bei 160°C für ca. 40 Minuten backen.

Backofen

4D Heißluft mit Dampfzugabe gering

160 Grad vorheizen

Dauer: 40 Minuten

Währenddessen 100 g Zucker karamellisieren lassen, mit 1/8l Rotwein ablöschen und die Sauerkirschen hineingeben. Die Gewürze hinzugeben und einköcheln lassen.

Für das Tonkabohneneis: die Tonkabohne in das Vanilleeis rein reiben.

Anschließend Schokoladenkuchen mit gewünschter Menge Tonkabohneneis und Sauerkirsch-Ragout anrichten.

Snow White

für 4 Portionen (G, A, E)

Zutaten

1000 g Rote Grütze aus dem
Kühlregal
500 g Topfen mager
250 ml Schlagobers
5 EL Vanillezucker
8 EL Schokoladenraspel oder
Schokostreusel

Zubereitung

Die Rote Grütze in eine Schale füllen, sehr gut eignet sich eine Glasschüssel. Das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Topfen dazu geben und alles gut verrühren. Die Topfenmischung auf der Roten Grütze verteilen.

Zum Schluss alles mit Schokoladenraspeln oder Schokostreuseln bestreuen, bis von oben keine Topfencreme mehr zu sehen ist.

Frisch g'schupfte Palatschinken

mit Marillen-, Erdbeermarmelade, Nutella,
Nüssen, Schokosauce und frischem Schlagobers

für 4 Portionen

Zutaten

500 ml Milch
250 g Mehl glatt
3 Eier
Prise Salz

Für die Füllung:

Erdbeer- oder
Marillenmarmelade oder
Nutella, geriebene Nüsse
Staubzucker
250 ml Schlagobers
4 EL Schokosauce

Zubereitung

Milch, Mehl, Eier und Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem Teig verrühren.

Schlagobers frisch schlagen.

Palatschinken-Pfanne mit ein wenig Öl erhitzen.

Portionsweise aus dem Teig Palatschinken von beiden Seiten goldgelb braten.

Induktion

Zubehör: Palatschinken-Pfanne

Dauer: 2-3 Minuten pro Palatschinke

Die Palatschinke mit beliebiger Füllung füllen, zusammenrollen und mit Staubzucker, Schokosauce und Schlagobers verzieren.

Schoko-Brownies mit Birnen

für 4 Portionen (A, C, G, E, H)

Zutaten

3 reife Birnen
Saft von 1 Zitrone
150 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
4 Eier
3 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g Crème fraîche
150 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Walnüsse, grob gehackt
Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, Birnenhälften würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen.

Eier mit Vanillezucker und einer Prise Salz in ca. 5 Minuten cremig-schaumig schlagen. Zuerst Crème fraîche, dann flüssige Schokoladenbutter unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Birnenwürfeln und den Walnüssen unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 30 Minuten backen.

Anschließend abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und mit Staubzucker bestäuben.

Backofen (vorgeheizt)
Heißluft 180 Grad
Dauer: ca. 30 Minuten

Käsekuchen mit Waldbeeren

für 4 Portionen (G, C)

Zutaten

3 Eier
120g weiße Schokolade
120g Doppelrahmfrischkäse

Zubereitung

Weißer Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen und die abgekühlte Schokolade mit den Eigelben vermengen. Mit dem Frischkäse zu einem Teig verrühren.

Eiweiße steif schlagen und den Eischnee locker unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Springform (20 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Backofen
Heißluft
180 Grad
15 Min.

Dann die Temperatur auf 150 °C reduzieren und den Kuchen weitere 15 Minuten backen. Ofen ausschalten und den Kuchen noch für weitere 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Herausnehmen und komplett auskühlen lassen.

Backofen
Heißluft
150 Grad
15 Min.

Nach Belieben mit Obst servieren.

Ital. Schokoladenkuchen mit cremigem Vanilleeis & Orangenfilets

für 1 Blech

Zutaten

Teig:
450g Schokolade zartbitter
200g Butter
400g Zucker
4 EL Mehl (Universal)
8 Eier

Vanilleeis
Orangen

Butter & Zucker für die Form

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen bis die Masse weiß wird. Die Butter mit Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen.

Dann die Schokoladenbutter und das Mehl unterrühren, das Eiweiß vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine gebutterte und ausgezuckerte Form füllen und bei 160°C für ca. 40 Minuten backen.

Backofen

4D Heißluft mit Dampfzugabe gering

160 Grad vorheizen

Dauer: 40 Minuten

Orangen schälen und filetieren.

Anschließend Schokoladenkuchen mit gewünschter Menge Vanilleeis und Orangenfilets anrichten.

Topfennougatknödel in Nussbrösel auf Waldbeerspiegel

für 4 Portionen

Zutaten

100 g Butter
2 Eier
80 g Grieß
100 g Mehl
80 g Nougat (oder
Haselnusscreme)
Prise Salz
80 g geriebene Haselnüsse
500 g Topfen (fein)
1 Stk. Zitrone (Schale abreiben)
50 g Staubzucker (zum
Bestreuen)
Für den Beerenspiegel:
250 g Waldbeeren (frisch oder
TK)
2 EL Rum
100 ml Rotwein
100 ml Läuterzucker

Zubereitung

Butter in einem Kochgefäß zerlassen. Anschließend mit Grieß, dem Topfen, Eiern und Mehl zu einem Teig vermengen. Den Abrieb einer Zitrone und Prise Salz hinzugeben. Den fertigen Teig dann für ca. 12 Minuten ruhen lassen.

Aus diesem Teig kleine Taler formen. Nougat oder Haselnusscreme in Portionen teilen und auf die Mitte der Taler platzieren. Dann die Knödel formen und den Nougat dabei umhüllen. Die Knödel in ein gelochtes Dampfgareinsatz und Backpapier legen.

Dampfgarer
100 Grad
Dauer: 15 Minuten

Unterdessen die geriebenen Nüsse in eine Pfanne oder Gefäß geben.

Waldbeerspiegel:
Waldbeeren mit Läuterzucker, Rum und Rotwein mischen, kurz aufkochen.

Die Knödel aus dem Dampfgarer nehmen, in den Nussbröseln wälzen, auf Waldbeerspiegel legen, mit Staubzucker bestreuen und mit Schokosauce verzieren.

Zucchinikuchen auf Mango- Confit mit frischer Minze

für 4 Portionen

Zutaten

3 Eier
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Backpulver
3 Tassen griffiges Mehl
1 Tasse geriebene Nüsse
2 Tassen geriebene Zucchini
Zimt
Vanillezucker

Mango-Confit:
1 reife Mango
2 EL Zitronensaft
frischer Ingwer
50 ml Läuterzucker

Zubereitung

Eier mit Zucker und Öl schaumig rühren, geriebene Zucchini dazu geben. Mehl, Nüsse und Backpulver vermengen und unterheben. In ein mittelgroßes Backblech geben.

Backofen

180 Grad

Dauer: 45 Minuten

Mango-Confit:

Mango schälen und klein würfelig schneiden. Zitronensaft, Läuterzucker und geriebenen Ingwer dazu geben und mit Stabmixer pürieren.

Zucchinikuchen auskühlen lassen und auf dem Mangospiegel mit Staubzucker, Schokosauce und frischer Minze anrichten.

Apfelkuchen mit karamellisiertem Walnussboden

Zutaten

Boden:

Springform mit 28cm
Durchmesser
Backpapier
250g Walnusskerne
30g Zucker

Rührteig:

4 säuerliche Äpfel
200g Butter
4 Eier
200g Zucker
Messerspitze Vanille
200g Mehl
gestrichener Teelöffel
Backpulver

Zubereitung

Die Walnüsse mit Zucker in eine Pfanne geben und kurz karamellisieren. Sofort in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben und gleichmäßig verteilen.

In einer Schüssel warme Butter mit Zucker und Vanille glatt rühren. Mehl und Backpulver einrühren und die in 1x1cm Würfeln geschnittenen Äpfel unterheben.

Die Maße vorsichtig auf den Walnussboden geben und bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 55 Minuten goldbraun backen.

Backofen

Ober/Unterhitze

180 Grad

Dauer: ca. 55 Minuten