

BAKE TOGETHER - DAS MAGAZIN

BAKE TOGETHER - OSTERN



Happy Easter!

Der Osterhase hat uns heute einen Besuch abgestattet!

Ostern rückt immer näher und man muss sich so langsam überlegen, was man seinen Liebsten an den Feiertagen auftischen könnte. Wer auf der Suche nach leckeren Backrezepten ist, wird hier sicher fündig werden. Vom Hefezopf bis zum Käsekuchen haben wir hier einiges im Angebot! Wie es sich für Ostern gehört, sind einige Rezepte mit Eierlikör dabei – wer für oder mit Kindern backt, kann da natürlich auch ersetzen.

Als kleinen Bonus haben wir uns noch eine Spezialistin für Dekorationen mit ins Magazin geholt, die ein paar tolle Tipps für eine schöne Ostertafel hat.

Viel Spass beim Durchschauen des ersten Bake Together Magazins!

2

Unsere Osterrezepte



Karottenkuchen

Bake to the roots

Zu Ostern darf dieser Kuchen eigentlich nicht fehlen. Karottenkuchen, Rüblikuchen, Carrot Cake – viele verschiedene Namen für einen einfachen und leckeren Kuchen.



Hi-Hat Cupcakes mit Eierlikör

Bake to the roots

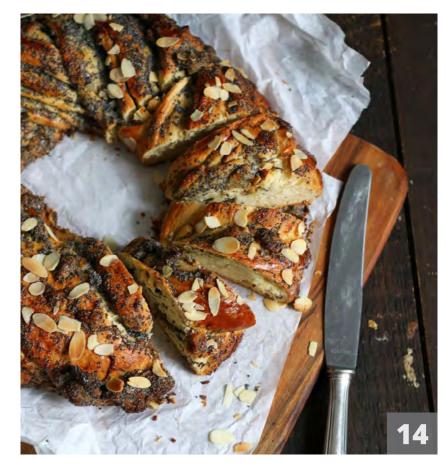
Eierlikör gehört zu Ostern wie der Osterhse. Wenn er dann noch in Form dieser Hi-Hat Cupcakes daherkommt, kann mit Sicherzeit niemand "Nein"



Eierlikör Cheesecakes

Bake to the roots

Wenn viele Gäste zum Osterbrunch kommen, ist es praktisch, wenn man einige Dinge schon vorab vorbereiten kann.



Marzipan Mohn Hefekranz

Bake to the roots

Ein Hefezopf gehört zu jedem Osterbrunch oder Frühstück mit dazu. Egal ob man ihn ohne Füllung macht, oder wie hier mit Marzipan und Mohn – das Ergebnis ist eigentlich immer lecker!



Osterhasen aus Blätterteig

Bake to the roots

Diese kleinen Osterhasen eignen sich als Snack oder für die Dekoration der Ostertafel. Schnell und einfach gemacht sind diese kleinen Dinger bei uns schon länger der Hit zu Ostern!

5

 \mathbf{l}

Unsere Osterrezepte



Eierlikör-Törtchen

Zimtkeks & Apfeltarte

Eine Eierlikör-Torte ist ja fast ein Muss auf jeder Tafel und diese hier ist nicht nur schnell gebacken und super lecker, sondern auch noch glutenfei.



Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Zimtkeks & Apfeltarte

Die Quark-Öl-Hasen sind eine blitzschnell gebackene Leckerei und machen auch als Deko auf dem Kaffeetisch richtig was her.



Eierlikörkuchen

Zimtkeks & Apfeltarte

Saftig und lecker, schnell gerührt und gebacken: der klassische Eierlikör-Gugelhupf.



Carrot Cake Cinnamon Rolls

Zimtkeks & Apfeltarte

Diese fluffigen Zimtrollen haben eine ganz besondere Füllung aus Möhren, sind dadurch super saftig und lecker! Die perfekte Ergänzung für ein Osterbrunch oder zum österlichen Frühstück.



Zitronen Cheesecakes

Zimtkeks & Apfeltarte

Ein Cheesecake muss in jedem Fall auf die Kaffeetafel zu Ostern! Dieser ist unglaublich fruchtig und cremig und mit dem Lemon-Curd geht geschmacklich die Sonne auf!

7



Karottenkuchen

Zu Ostern darf dieser Kuchen eigentlich nicht fehlen. Karottenkuchen, Rüblikuchen, Carrot Cake – viele verschiedene Namen für einen leckeren Kuchen. Dieser hier hat auch noch Ananas und Pekannüsse mit drin.

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwei Kastenformen mit 22x11cm mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Die Karotten schälen, fein reiben und ebenfalls zur Seite stellen. Pekannüsse für den Teig und die Dekoration grob hacken.
- Das Mehl mit Natron, Backpulver, Zimt, Ingwer und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen. In einer großen Schüssel die beiden Zuckersorten mit dem Öl, Eiern und Vanille Extrakt verrühren. Die Ananas abtropfen lassen und den Saft in die Schüssel geben. Die Ananasstücke in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den geriebenen Karotten und gehackten Pekannüssen zur Schüssel dazugeben und alles gut vermengen. Die Mehlmischung kurz unterrühren. Den Teig auf die Kastenformen aufteilen und dann für 40-45 Minuten backen mit einem Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt und erst herausnehmen, wenn der Zahnstocher einigermaßen sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen und in den Formen für etwa 20-30 Minuten abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- Für das Frosting den Frischkäse mit der Butter verrühren, bis sich beides gut verbunden hat. Den Puderzucker, Vanille Extrakt und Salz zugeben und gut verrühren. Die Kuchen damit bestreichen und mit den gehackten Nüssen dekorieren.

Für die Kuchen

320 g Mehl (Type 405)

1 TL Natron

2 TL Backpulver

2 TL Zimt, gemahlen

1/4 TL Ingwer, gemahlen

1/2 TL Salz

100 g Mascobado Zucker

200 g Zucker

180 ml Sonnenblumenöl

3 Eier (L)

2 TL Vanille Extrakt

1 Dose Ananasstücke im

(230 g) Saft

280 g Karotten, geraspelt

60 g Pekannüsse, gehackt

Für das Frosting

120 g Frischkäse (Zimmertemperatur)

60 g Butter (Zimmertepmeratur)

260 g Puderzucker

1 1/2 TL Vanille Extrakt

1 Prise Salz

30 g Pekannüsse, gehackt

Hi-Hat Cupcakes mit Eierlikör

Eierlikör gehört zu Ostern wie der Osterhse. Wenn er dann noch in Form dieser Hi-Hat Cupcakes daherkommt, kann mit Sicherzeit niemand "Nein" sagen. Auch die Eierlikör-Skeptiker werden diese Cupcakes mögen!.

- 1 Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen bestücken. Zur Seite stellen. Die Schokolade schmelzen und wieder abkühlen lassen.
- Die Butter mit Zucker auf höchster Stufe aufschlagen, bis alles hell und luftig ist. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut verrühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen und mit dem Eierlikör zur Buttermischung zugeben, kurz verrühren. Den Teig auf die Förmchen verteilen und dann für 16-18 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob noch Teig kleben bleibt und erst herausnehmen, wenn der Zahnstocher sauber herauskommt. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
- Für die Füllung den Pudding mit dem Eierlikör verrühren, bis alles eine glatte Masse ist. Zur Seite stellen.
- Für das Frosting das Eiweiß zusammen mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft in eine hitzebeständige Schüssel geben und dann auf einen Topf mit köchelndem Wasser stellen. Die Mischung so lange verrühren, bis die Mischung 71°C erreicht hat und sich der Zucker komplett aufgelöst hat, dauert in etwa 5-6 Minuten. Vom Herd nehmen und die Masse mit der Küchenmaschine/Handmixer für weitere 5-6 Minuten aufschlagen, bis die Masse sehr dick und glänzend ist. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer runder Öffnung füllen.
- In die Cupcakes mit einem Cupcake Corer oder scharfen Messer eine Mulde schneiden, den Teig darin entfernen und mit der Pudding-Mischung befüllen. Eine gute Portion Frosting auf jeden Cupcake aufspritzen und dann für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Während die Cupcakes durchkühlen, die Schokolade für die Glasur schmelzen und dann mit dem Öl glatt rühren und dann ebenfalls abkühlen lassen. Wenn die Glasur maximal nur noch Handwarm ist, die Cupcakes darin eintauchen und dann antrocknen lassen. Servieren.

Für die Cupcakes

150 g Butter

150 g Rohrzucker

2 Eier

100 g Zartbitterschokolade

130 g Mehl (Type 405)

2 1/2 EL Kakao

1TL Backpulver

1/4 TL Salz

3 EL Eierlikör

Für die Füllung

200 g Sahnepudding

4-5 EL Eierlikör

Für das Frosting

8 Eiweiß

400 g Zucker

etwas Zitronensaft

Für die Glasur

350 g Zartbitterschokolade

60 ml Pflanzenöl





Eierlikör Cheesecake im Glas gebacken

Wenn viele Gäste zum Osterbrunch kommen, ist es praktisch, wenn man einige Dinge schon vorab vorbereiten kann. Diese kleinen Eierlikör Käsekuchen kann man z.B. schon einen Tag früher machen.

- Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerdrücken, bis sehr feine Brösel entstehen. Die Brösel mit dem Zucker und Kakao vermischen. Die Butter schmelzen und dann zur Schüssel mit den Keksbröseln geben und alles verrühren. Die nassen Brösel auf Weckgläser (á 290ml) aufteilen und zu einer glatten Schicht festdrücken. Zur Seite stellen.
- Den Backofen auf 160°C (320°F) vorheizen. Das Ei mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Den Frischkäse und Eierlikör dazugeben und unterrühren. Das Mehl, Muskatnuss und Salz mischen und dann über die Masse streuen und unterrühren. Die Käsekuchenmasse gleichmäßig auf die Gläser verteilen und für 16-18 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in den Gläsern komplett auskühlen lassen.
- Die abgekühlten Käsekuchen mit geschmolzener Schokolade dekorieren und servieren.

Für den Boden

150 g Butterkekse

1 EL brauner Zucker

1 EL Kakao

60 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung

1 Ei (L)

100 g Zucker

400 g Frischkäse

60 ml Eierlikör

2 EL Mehl (Type 405)

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Salz

etwas Zartbitterschokolade, geschmolzen

Marzipan Mohn Hefekranz

Ein Hefezopf gehört auf jeden Fall immer zu Ostern dazu. Egal ob in der klassischen Form oder wie hier mit Mohn als Kranz. Hauptsache lecker!

- Die Hefe zerbröckeln und zusammen mit einem Eßlöffel des Zuckers zur lauwarmen Milch zugeben und verrühren.
- Das Mehl mit dem restlichen Zucker, Salz und Abrieb der Zitrone in einer großen Schüssel verrühren. Die Hefemilch mit dem Ei und der weichen Butter zur Schüssel dazugeben und alles für 4-5 Minuten verkneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 35-40 Minuten gehen lassen
- Während der Teig geht, die Füllung vorbereiten. Dazu das Marzipan raspeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und dann mit dem Mohn, Zucker und dem geraspelten Marzipan verrühren – zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
- Den gegangenen Teig noch einmal etwas durchkneten und dann auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck mit 50x30cm ausrollen. Die Marzipan-Mohn Masse auf dem Teig verteilen und dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen, mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und die beiden Stränge übereinanderschlagen, verdrehen und zu einem Kranz formen. Den Kranz auf ein Blech mit Backpapier legen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und damit den Kranz bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und dann noch einmal 20-25 Minuten gehen lassen.
- Den Ofen auf 175°C vorheizen. Den Kranz auf der unteren Schiene etwa 45-50 Minuten backen. Nach 30 Minuten checken und ggf. mit etwas Alufolie abdecken, damit der Kranz nicht zu dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Wer möchte, kann den Kranz noch mit einer Zuckerglasur verzieren.

Für den Teig

21 g frische Hefe

200 ml Milch, lauwarm

100 g Zucker

500 g Mehl (Type 405)

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone, Abrieb

1 Ei (M)

100 g weiche Butter

Für die Füllung

200 g Marzipan

100 g Butter

100 g Zucker

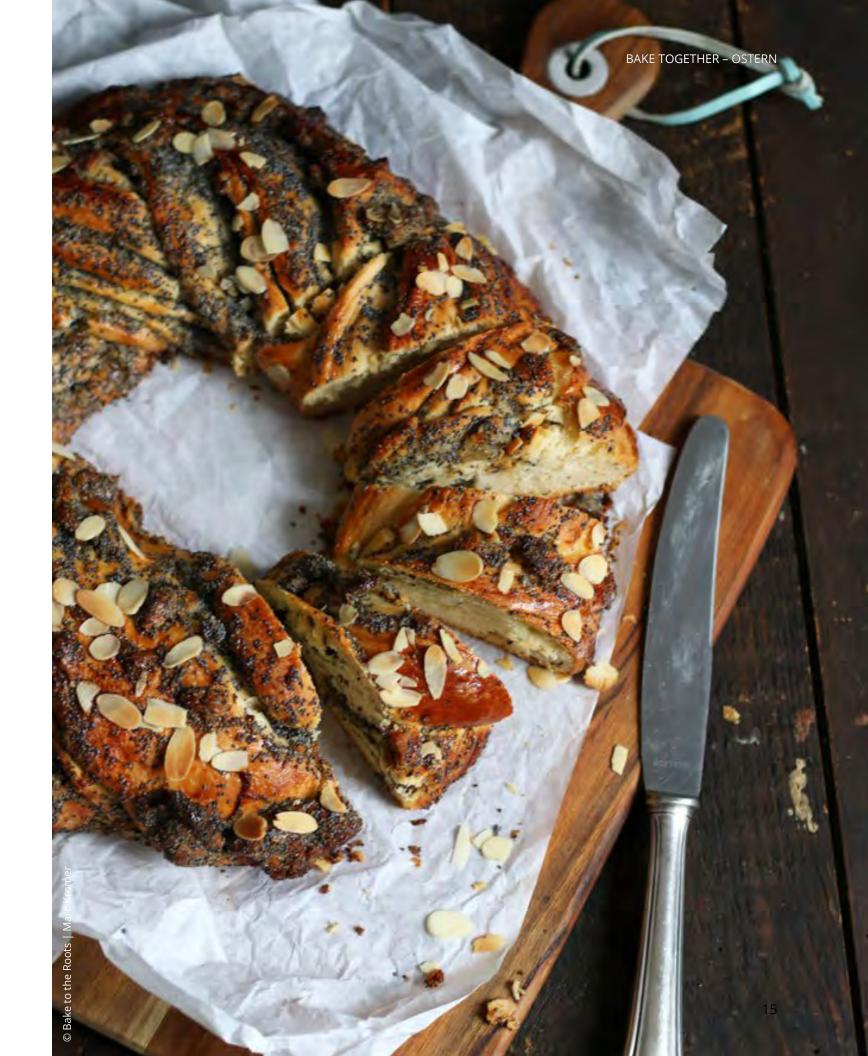
120 g Mohn

Für die Dekoration

1 Eigelb

1 EL Milch

2-3 EL Mandelblättchen





Osterhasen aus Blätterteig

Auf dem Tisch dürfen an Ostern natürlich Osterhasen nicht fehlen. Diese kleinen Blätterteighasen sind schnell gebacken und mit Schokoladenganache gefüllt. Super lecker und machen sich wirklich gut als Blickfang!

- 1 Für die Ganache die Zartbitterschokolade hacken und dann zusammen mit der Sahne in der Mikrowelle oder in einer Schüssel über einem Topf mich köchelndem Wasser schmelzen und glatt rühren. In den Kühlschrank stellen und für 1-2 Stunden kühlen. Vor dem Verwenden wieder auf Zimmertemperatur bringen.
- 2 Den Ofen auf 200°C (390°F) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.
- 3 Den Blätterteig ausrollen und eine gerade Anzahl von Hasen ausstechen. Wenn Ihr Ausstecher habt, die symmetrisch sind, dann ist alles prima, wenn das nicht der Fall ist, müsst ihr beide Seiten der Ausstechen verwenden, damit ihr passende Vorder- und Rückseiten bekommt. Die Hasen auf das vorbereitete Blech legen. Das Ei mit etwas Milch verquirlen und die Hasen damit bestreichen. Das Blech in den Ofen schieben und für 8-10 Minuten backen die Hasen sollten schön hochgegangen sein und eine goldbraune Farbe haben. Aus dem Ofen nehmen, sofort mit Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.
- Die abgekühlte und festgewordene Ganache durchrühren, damit sie wieder weicher wird und dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Sollte die Ganache noch zu fest sein, kann man sie im Spritzbeutel noch einmal durchkneten durch die Wärme der Hände wird sie auf jeden Fall weicher. Auf die Hälfte der Hasen Ganache aufspritzen und dann mit einem zweiten passenden Hasen zusammendrücken.

Für die Ganache

50 g Zartbitterschokolade

50g Sahne

Für die Hasen

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Ei (M)

etwas Milch

Puderzucker zum Bestreuen

Die perfekte Deko für die Ostertafel

Zum leckeren Essen gehört eine schön gedeckte Tafel an Ostern. Jule von "Craft Room Stories" hat da einige schöne Ideen parat!



Ich freue mich sehr, dass ich den kreativen Part für dieses wunderschöne Oster-Ebook beisteuern darf. Ich bin Jule und blogge seit Anfang des Jahres über 's Selbermachen rund ums Jahr und kreative Geschichten aus meinem Hamburger Bastelzimmer auf www.craftroomstories.com.

Als Mutter von drei Mädels ist meine Zeit immer recht knapp, deshalb mag ich schnelle Bastelund Dekorationsideen, die sich mit einfachen Mittel umsetzen lassen und am liebsten ruck zuck fertig sind. Bei mir muss es einfach immer hübsch aussehen.

Da Marc und Andrea so leckere Kuchen und Schlemmereien mitgebracht haben, decke ich für euch heute den Ostertisch.





Ostern ist ein wunderbares Familienfest, das ja gerne in großer Runde gefeiert wird. Egal, ob Frühstück, Brunch oder Kaffeetafel, ein hübsch gedeckter Tisch sieht immer einladend aus.

Eine schöne Frühlings-Stimmung lässt sich mit verschieden großen Eiern, Federn und Blumen ganz einfach selber machen.

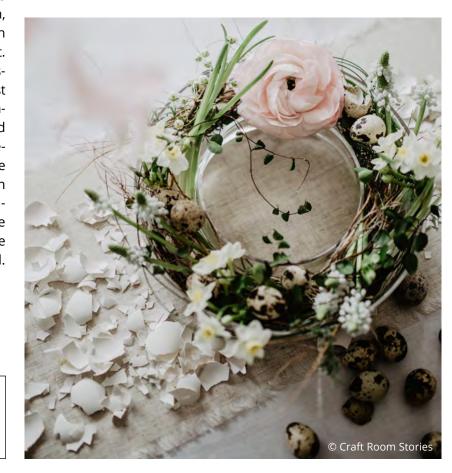




Ich habe euch sogar noch einen Upcycling Tipp mitgebracht, denn die Eierschalen, die beim Backen der leckeren Rezepte übrig bleiben könnt ihr in diesem Jahr direkt als Tischdekoration verwenden. Dafür werden die Eierschalen einfach zerbröselt und mittig auf den Ostertisch gestreut. Als Farbtupfer, drapiert ihr kleine Gestecke dazwischen. Ich habe Kränze aus rosa Federn verwendet und in diese jeweils ein aufgebrochenes Gänseei, als Vase, gestellt wird. Mit einer Blüte und etwas Grün bestückt, ergibt es eine zarte Tischdekoration. Am Schönsten wirken mehrere dieser kleinen Gestecke auf einer langen Tafel.

Für die Tischmitte sieht auch ein selbstgemachtes Blumengesteck wunderbar zart aus. Ich habe Gräser, Zweige, Blumenzwiebeln, Wachteleier und ein paar Blüten in einer großen Schale arrangiert. Dafür benötigt man eine Glasschale oder eine offene Vase. Zuerst werden Zweige, einzelne Blumenzwiebeln und Gräser kreisrund eingelegt. Dann dürfen verschiedene Frühblüher dazu. Ich habe Perlhyazinthen, Mini-Narzissen und Kirschlütenzweige genommen. Als Highlight kommt eine einzelne größere Blüte dazu, wie hier die rosé farbene Ranunkel.





www.craftroomstories.com



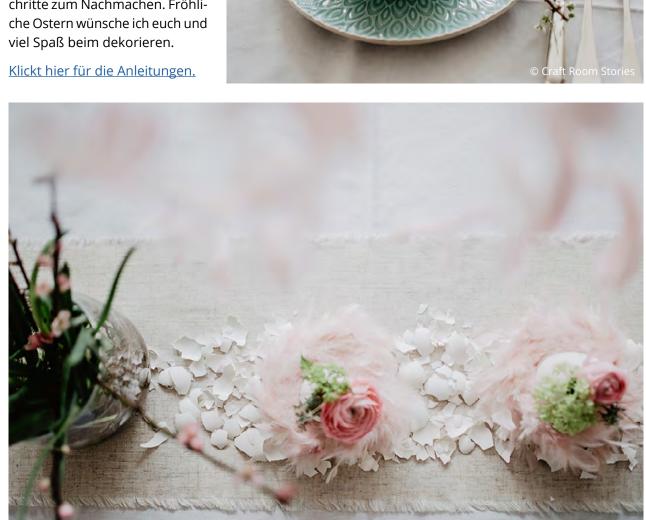




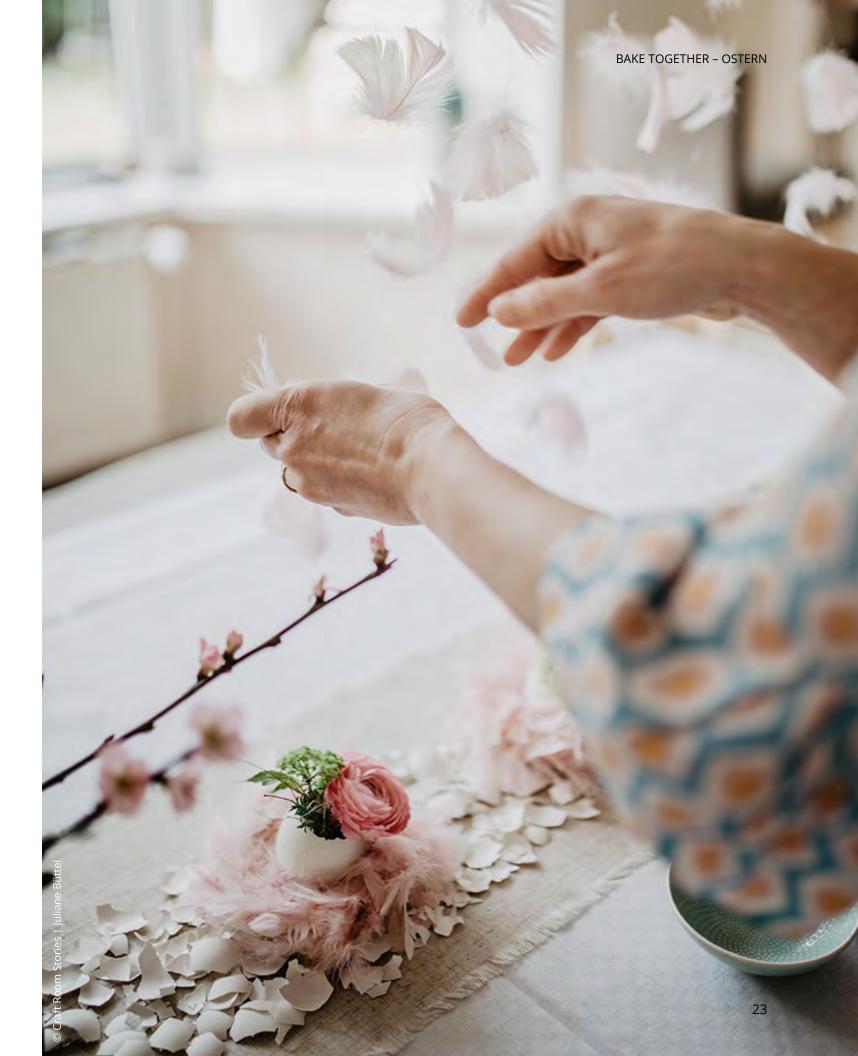
BAKE TOGETHER - DAS MAGAZIN

Luftig zart sieht auch eine Girlande aus rosa Federn aus. Die lässt sich ganz einfach mit etwas Draht und kleinen Federn binden. Ich habe die Girlande an unserer Tischbeleuchtung befestigt und zart über dem Ostertisch schweben lassen.

Um die richtige Osterstimmung zu zaubern, kann man aus einer Papier- oder Stoffserviette, die um ein gekochtes Ei gebunden wird, einen niedlichen Osterhasen falten. Mit einem blühenden Zweig daneben, habt ihr ganz einfach ein stilvolles Gedeck. Schaut doch mal auf meinem Blog vorbei, dort zeige ich euch die einzelnen Arbeitsschritte zum Nachmachen. Fröhliche Ostern wünsche ich euch und viel Spaß beim dekorieren.









Eierlikör-Törtchen mit Preiselbeeren

Eine Eierlikör-Torte ist ja fast ein Muss auf jeder Ostertafel und diese hier ist nicht nur schnell gebacken und super lecker, sondern auch noch glutenfei.

- Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen.
- Eier trennen, Eiweiß sehr steif schlagen. Haselnüsse fein mahlen. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eigelbe nach und nach dazu geben. Kakao, Haselnüsse und Backpulver mischen, unter die Buttermasse rühren. Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete Backform geben und für 30 Minuten backen.
- 3 Zunächst in der Form etwas abkühlen lassen, dann auf einem Gitterrost komplett auskühlen.
- 4 Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Preiselbeermarmelade auf dem abgekühlten Boden verstreichen, dann die geschlagene Sahne darauf verstreichen. Zuletzt Eierlikör nach Belieben darauf verteilen.
- 5 Bis zum Servieren kalt stellen.

Für den Boden

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eier (M)

30 g Kakao

200 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Backpulver

Für das Topping

200 g Preiselbeer-Marmelade

200 g Sahne

1 Pkg. Vanillezucker

60 ml Eierlikör

1 EL Puderzucker

Eierlikör nach Belieben

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Die Quark-Öl-Hasen sind eine blitzschnell gebackene Leckerei und machen auch als Deko auf dem Kaffeetisch richtig was her.

- Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verrühren. Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver zur Quarkmischung dazu geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten (evtl. mit den Händen nochmals durchkneten).
- 2 Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen, Hasen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren, die Hasen ausstechen, auf das Blech legen und mit Ei bestreichen. 15 18 Minuten goldbraun backen.
- Butter schmelzen, die noch warmen Hasen damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für den Teig

200 g Quark

100 g Zucker

400 g Mehl (Type 405)

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

1 Bio-Zitrone, Abrieb

120 ml Öl

1 Ei (M)

1 Eigelb (M)

100 g Butter

Zucker zum Bestreuen





Eierlikörkuchen

Saftig und lecker, schnell gerührt und gebacken: der klassische Eierlikör-Gugelhupf.

- Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen
- Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen, Eier nach und nach zufügen, Vanillepaste hineingeben und weiter schlagen. Alle festen Zutaten und Gewürze mischen, abwechselnd mit dem Eierlikör in den Teig geben und rühren, bis er sich eben gerade so vermischt hat. In eine gefettete Guglhupfform geben und im vorgeheizten Backofen für 45 Minuten backen (Stäbchentest machen!). In der Form für 15 Minuten abkühlen, dann auf ein Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen.
- 3 Inzwischen den Guss rühren und diesen dann auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Für den Kuchen

- **125** g weiche Butter
- **175 g** Zucker
 - **2** Eier
- **1 TL** Vanillepaste
- **1 Prise** Salz
- **etwas** Muskatnuss
- **1/2 TL** Zimt
- **300** g Mehl
- **1 Pkg.** Baclpulver
- **250 ml** Eierlikör

Für den Guss

50 ml Eierlikör

200 g Puderzucker

etwas Zimt/Vanille Extrakt

nach Belieben

Carrot Cake Cinnamon Rolls

Diese fluffigen Zimtrollen haben eine ganz besondere Füllung aus Möhren, sind dadurch super saftig und lecker! Die perfekte Ergänzung für ein Osterbrunch oder zum österlichen Frühstück.

- Vorteig zubereiten: Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, die Hälfte der Milch (lauwarm), Hefe und Zucker zufügen, ganz leicht mit etwas Mehl vom Rand verrühren und für 15 Minuten angehen lassen. Inzwischen die Butter schmelzen, dann alle restlichen Zutaten zufügen und mit den Knethaken zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.
- 2 Inzwischen die Möhren mit wenig Wasser gar kochen. Wasser abgießen und die Möhren zusammen mit der Butter pürieren.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 50 x 30 cm) ausrollen. Mit der Möhrenpaste gleichmäßig bestreichen, Zimt, Zucker und Muskat mischen und darüber streuen. Nun den Teig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 15 Rollen schneiden. In eine gebutterte Auflaufform (mit etwas Abstand) setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 185 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Im vorgeheizten Backofen für 30 40 Minuten goldbraun backen.
- 4 Frischkäse mit Puderzucker und Zimt glatt rühren. Auf den Rollen verteilen. Diese Carrot-Cake-Cinnamon-Rolls schmecken lauwarm oder kalt super lecker.

Für den Teig

500 g Mehl (Type 405)

21g frische Hefe (1/2 Würfel)

175 ml Milch

100 g Butter

4 EL Zucker

1 Prise Salz

1 Möhre, geraspelt (ca. 100 g)

Für die Füllung

200 g Möhren

100 g weiche Butter

4 EL Zucker

2 TL Zimt

etwas Muskatnuss

Für das Topping

200 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1/2 TL Zimt





Zitronen-Cheesecake mit Lemon-Curd

Ein Cheesecake muss in jedem Fall auf die Kaffeetafel zu Ostern! Dieser ist unglaublich fruchtig und cremig und mit dem Lemon-Curd geht geschmacklich die Sonne auf!

- 1 Backofen auf 150 °C (125 °C Umluft) vorheizen.
- 2 Kekse mit dem Blitzhacker klein bröseln, Butter schmelzen, beides vermischen und auf dem Boden der Springform verteilen (geht besonders gut mit einem Löffelrücken). Für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- Frischkäse mit Schmand und Zucker aufschlagen, Eier nach und nach zufügen, restliche Zutaten dazugeben und zu einer geschmeidigen Creme rühren. Auf den abgekühlten Boden geben. Ein feuerfeste Schale mit Wasser mit in den Backofen stellen und den Cheesecake nun für 50 60 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Für den Lemon Curd den Saft der Zitronen auspressen. In einen Topf geben. Abgeriebene Schale einer Zitrone zufügen. Das Ganze in ein Wasserbad stellen. Nun den Zucker und die Butter im Wasserbad auflösen. Eier kurz verquirlen, dann zur Butter-Zitronenmasse dazugeben. Nun so lange im Wasserbad weiter rühren, bis die Masse cremig geworden ist. Anschließend in saubere und fest verschließbare Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Dies ist jetzt meine persönliche Mischung, es ist natürlich jedem selbst überlassen, etwas mehr Zucker hinzuzufügen, wenn der Lemon Curd etwas süßer sein soll.
- Sahne schlagen und auf dem Cheesecake verteilen. Dann die einzelnen Stücke (ich habe Kreise ausgestochen) zusätzlich mit dem Lemon-Curd beträufeln und genießen.

Für den Boden

90 g Butter, geschmolzen

175 g Vollkornkekse

Für die Füllung

400 g Frischkäse

200 g Schmand

175 g Zucker

4 Eier

1 TL Vanillepaste

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft

Für den Lemon Curd

3 Bio-Zitronen

180 g Zucker

120 g Butter

2 Eier

200 ml Sahne

BAKE TOGETHER - DAS MAGAZIN

BAKE TOGETHER - OSTERN



Backen aus dem Obstgarten

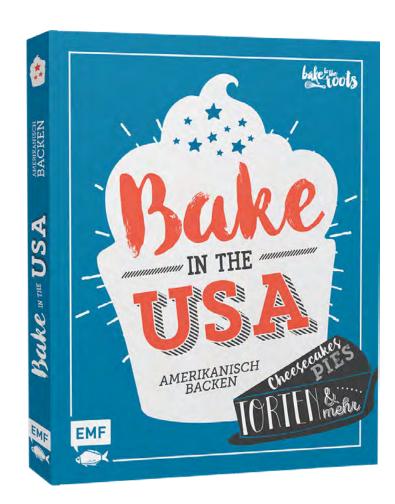
Was gibt es Besseres als einen frisch gebackenen Kuchen mit Früchten direkt vom Markt oder aus dem Garten? In jedem der saisonal gegliederten Rezepte merkt man, dass Andrea Natschke-Hofmann das Backen in die Wiege gelegt wurde: Die Bloggerin stammt aus einer Bäckerfamilie, in der sie bereits als Kind ihre Leidenschaft zum Backen entdeckte. Neue Rezepte aus Obst und Gemüse sowie neu interpretierte Klassiker machen Lust auf mehr. Wie wäre es einfach mal mit den köstlichen Erdbeer-Donuts, den feinen Holunder-Mini-Gugln, einem zart-säuerlichen Zitronen-Olivenöl-Küchlein, den ausgefallenen Rote-Bete-Muffins oder gar einem herzhaften Bärlauch-Hefezopf?

Gebundene Ausgabe: 136 Seiten

Verlag: Jan Thorbecke Verlag Auflage: 1 (12. Februar 2018)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3799512489 ISBN-13: 978-3799512480



Bake in the USA Amerikanisch backen: Cheesecakes, Pies, Torten & mehr

Cookies make the world a better place – diesem Motto hat sich Autor und Blogger Marc Kromer ("baketotheroots", ausgezeichnet mit dem Food Blog Award 2016) verschrieben. Aber nicht nur Cookies, sondern auch klassische Cheesecakes und Pies, leckere Cupcakes und Brownies und trendige Cronuts und Bagels finden sich in seinem Backbuch "Bake in the USA": Banana Split Cake, Pecan Maple Bourbon Pie, Pancake Cupcakes, Cinnamon Bagels, Churro Apple Pie Cups - allein die Namen lassen einen dahinschmelzen. 50 unterschiedliche Rezepte quer durch die USA machen Lust aufs Backen und wecken Fernweh!

Gebundene Ausgabe: 160 Seiten

Verlag: Edition Michael Fischer Auflage: 1 (16. März 2017)

Sprache: Deutsch

ISBN-10: 3863556372 ISBN-13: 978-3863556372

34



Andrea zimtkeksundapfeltarte.com









Marc baketotheroots.de







Frohe Ostern!

Wir hoffen, dass Euch die Rezepte gefallen und ihr ein paar neue Anregungen für die Ostertage bekommen habt! Auf unseren Blogs gibt es natürlich noch viel mehr Rezepte für Ostern – schaut einfach

zimlkeks apfellarle

zweet and savory food and photography

bake to the tools

Vielen Dank an Jule von Craft Room Stories für die tollen Deko-Ideen! Schaut bei Ihr auf dem Blog vorbei – lohnt sich auf jenden Fall! Sie hat immer viele tolle Ideen parat!



