



Süße Leckereien für die Weihnachtszeit

Klassisch oder laktosefrei

60 Rezepte
für Naschkatzen

Eva Dragosits



INHALTSVERZEICHNIS

4 Inhaltsverzeichnis

6 Vorwort

9 Kapitel 1: Allgemeine Back- und Zubereitungstipps

14 Glossar Österreichisch-Deutsch

15 Kapitel 2: Laktosefrei Backen: Das musst du wissen

16 Meine besten Tipps & Tricks für laktosefreies Backen

17 So erkennst du laktosefreie Zutaten im Supermarkt

18 Meine liebsten laktosefreien Backzutaten

21 Kapitel 3: Kekse & Plätzchen

22 Linzer Stangerl

24 Eisenbahner

26 Zimtsterne

28 Vanillekipferl

29 Wachauer Herzen

30 Kokosecken

32 Marzipankekse mit Schokoglasur

34 Mürbteig-Grundrezept, Schokobäumchen

35 Hagelzucker-Herzen

36 Husarenkrapferl

38 Omas Mandelkekse

40 Walnusstaler oder Vanilletaler

41 Dinkelkekse mit Schokofüllung

42 Mürbteigkekse mit Kürbiskernnougat

44 Ischler Taler

46 Walnuss-Blumen mit Marzipan

48 Pimskeks – oder Jaffa Cakes, Soft Cakes

50 Nusschnitten mit Pekannüssen und Walnüssen

52 Zitronenschnitten aus Mandelmürbteig

54 Shortbread, einmal klassisch, einmal vegan

56 Cantuccini

57 Biscotti mit Pistazien und Mandeln

58 Kaffeekekse mit Buttercreme

60 Esterhazyeckerl

62 Paste di Mandorla

63 Schwedische Zimtkekse

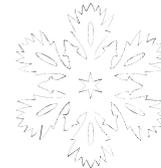
64 Wachauer Krapferl

65 Oreo Kugeln

66 Schokowürfel mit Rumglasur oder Orangenglasur

68 Walnusslebkuchen, glutenfrei möglich

70 Gefüllte Lebkuchen



INHALTSVERZEICHNIS

73 Kapitel 4, Desserts

- 74 Panna Cotta mit Orangen
- 76 Schokomousse mit zweierlei Fruchtspiegel
- 78 Schnelles Himbeer-Mascarpone-Dessert
- 79 Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Amarettini
- 80 Orangen-Mascarpone-Dessert
- 82 Himbeer-Cheesecake im Glas
- 83 Joghurt-Limetten-Creme mit Beeren
- 84 Schoko-Weichsel-Dessert im Glas
- 86 Knusperdessert mit Mascarponecreme und Karamell
- 87 Schoko-Dessert mit Ribiselgelee & Oreos
- 88 Blätterteigdessert mit Mascarponecreme und Himbeersauce
- 90 Bratäpfel mit Vanillesauce, vegan
- 92 Cappuccino-Parfait
- 93 Pekannuss-Parfait
- 94 Zitronensorbet, vegan



99 Kapitel 5, Festliche Kuchen & Torten

- 100 Buchweizentorte mit Preiselbeeren
- 102 Torta Sbrisolona – ein riesiges Mandelkeks
- 104 Nusstorte mit Schoko-Nougat-Glasur
- 106 Rehrücken – Schokokuchen mit Mandeln
- 108 Schoko-Nuss-Schnitten
- 110 Torta Caprese – Schokoladenkuchen ohne Mehl, glutenfrei möglich
- 112 Sacher-Gugelhupf mit Marzipan
- 114 Schokoladenkuchen mit Mascarpone-Topping
- 116 Tarte mit Schokolade und Maroni/Kastanien
- 118 Schoko-Cupcakes mit Frischkäse-Topping
- 120 Topfentorte mit Brombeer-Swirl
- 122 Zitronentarte
- 124 Schwedische Mandeltorte
- 126 Kaffeebuttercremetorte
- 128 Ungarische Dobostorte

131 Kapitel 6, Register



VORWORT



Hi, ich bin Eva!

Ich bin leidenschaftliche Hobby-Bäckerin und stelle seit 2013 meine Cheesecakes, Gugelhupfe und Cupcakes auf meinem Blog [ichmussbacken](#) vor.

Weil ich selbst laktoseintolerant bin, bereite ich alle meine Rezepte laktosefrei zu. Im Februar 2023 kam mein Ratgeber & Backbuch [Laktosefrei Backen: Köstlichkeiten von süß bis herzhaft*](#) heraus. Darauf bin ich echt stolz!

Auch wenn ich laktosefrei backe, kannst du alle meine Rezepte ganz klassisch zubereiten, mit deinen gewohnten Zutaten. Mehr dazu liest du auf der nächsten Seite. Du kannst dich darauf verlassen: Das klappt und schmeckt genauso!

In diesem PDF habe ich dir 60 süße Rezepte für die Weihnachtszeit zusammengestellt: 30 leckere Kekse bzw. Plätzchen, 15 feine Desserts und 15 festliche Kuchen & Torten. Für eine Weihnachtszeit ein Fest voller Genuss, ob mit oder ohne Laktose!

Ich wünsche dir viel Spaß und Freude mit den Rezepten und eine wunderschöne Weihnachtszeit!

Eva



Zum Buch: Warum “klassisch oder laktosefrei”?

Bei mir wurde 2007 eine starke Laktoseintoleranz festgestellt. Gekaufte Schokokuchen, Nusstorten, Zimtschnecken und Süßigkeiten überhaupt gingen nicht mehr. Wenn ich Süßes wollte, musste ich selber backen.

Und das habe ich gemacht! Ich wollte ja weiterhin die Topfentorte, den Schokokuchen und die Vanillekipferl essen, die ich aus der Kindheit, aus Bäckereien, Kochbüchern und überhaupt meinem Leben vor der Diagnose kannte. Und ich wollte, dass alles schmeckt wie gewohnt.

Ich habe viel ausprobiert und experimentiert und mit der Zeit herausgefunden, wie ich laktosefrei backen kann. Und zwar so, dass niemand einen Unterschied zu “normalem” Backwerk merkt: Mit laktosefreien Milchprodukten und anderen laktosefreien Zutaten ist das ganz einfach. Gelegentlich arbeite ich auch mit Pflanzendrinks und veganen Zutaten; vegane Produkte sind immer laktosefrei.

Bei den Rezepten in diesem Buch verwende ich hauptsächlich **laktosefreie Milchprodukte** und andere **laktosefreie Zutaten**. Weil’s klappt und schmeckt. Ein paar vegane - und somit automatisch laktosefreie - Rezepte sind auch dabei.

Jetzt komme ich zum Knackpunkt dieses Buches, nämlich dazu, warum dieses PDF sowohl für Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet ist als auch für “Normalos”: Ich selbst backe immer laktosefrei - sonst gibt’s Bauchweh.

ABER: Die Rezepte funktionieren mit “normalen” Milchprodukten und Zutaten genauso! Ich ersetze ja nur die kritischen Zutaten durch laktosefreie Produkte. Das ist alles!

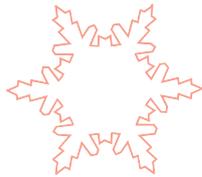
Das bedeutet: Wenn du Laktose verträgst, nimmst du für die Rezepte einfach deine **gewohnten Zutaten** - und hast das Glück, dass du dir die (oft mühsame) Suche nach den laktosefreien Zutaten sparen kannst. Glaub mir, ob mit oder ohne Laktose: Die Husarenkrapferl, der Panna Cotta mit Orangen, der Sachergugelhupf mit Marzipan und die vielen anderen Leckereien, die schmecken klassisch zubereitet **gleich lecker** wie in der laktosefreien Variante!

Damit du weißt, bei welchen Zutaten du auf Laktose achten musst, gebe ich bei diesen Zutaten im Rezept den Zusatz “bei Bedarf laktosefrei” an:

- Wenn du laktosefrei backen möchtest, greifst du bei diesen Zutaten zu laktosefreien Produkten. Wie du die erkennst, steht auf S 17.
- Wenn du Laktose verträgst, ignorierst du den Hinweis und backst die Kekse & Kuchen “ganz normal”, mit deinen gewohnten Zutaten.

Ob mit oder ohne Laktose: Viel Freude mit den Leckereien aus dem Buch!

03 KEKSE & PLÄTZCHEN



KEKSE & PLÄTZCHEN

In diesem Kapitel findest du 30 Rezepte für Weihnachtkekse bzw. Weihnachtsplätzchen. Da sind Klassiker dabei wie Vanillekipferl, Linzer Stangerl und Eisenbahner, aber auch moderne Rezepte wie Oreo Kugeln und Paste di Mandorla.



Linzer Stangerl

Menge: ca. 70 Stück

Zubehör: Backbleche, Backpapier, Spritzbeutel mit großer Sterntülle (z. B. 13 mm) und mit kleiner runder Tülle, Wasserbad

Zubereitungszeit: 70 min + Backzeit

Backtemperatur: 160 °C Umluft

Backzeit: 10-11 min

Zutaten

Spritzteig

250 g weiche Butter (bei Bedarf laktosefrei)

90 g Staubzucker

Prise Salz

1 TL Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Ei, Größe L

330 g Mehl

Füllung

ca. 150-200 g Marillenmarmelade

Dekoration

ca. 150 g hochwertige dunkle Schokolade (bei Bedarf laktosefrei)

1 EL Kokosfett

Zubereitung

1. Backrohr vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Rührbesen von Handmixer oder Küchenmaschine auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 5-10 Minuten hell und schaumig schlagen. Ei dazu geben, gut einarbeiten. Auf niedrige Stufe schalten und das Mehl gerade so lange unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat.

3. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. 3 cm lange Stangerl auf die Bleche spritzen. 10-11 Minuten backen; sie sollen durchgebacken, aber hell sein. Aus dem Rohr nehmen. Kurz auf dem Blech lassen, dann auf ein Kuchengitter geben. Auskühlen lassen.

4. Marmelade aufkochen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen. Alternativ in einen Gefrierbeutel füllen, ein Eck abschneiden.

5. Die Hälfte der Stangerl umdrehen und die Marmelade gleichmäßig aufspritzen. Vorsicht, die Marmelade ist sehr heiß; eventuell Topfhandschuhe anziehen! Die restlichen Stangerl aufsetzen.

6. Schokolade fein hacken. Zwei Drittel der Schokolade und Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen und immer wieder umrühren. Geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen, restliche Schokolade unterrühren. Eine Minute stehen lassen, dann rühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Die Glasur wird durch diese Vorgehensweise schön glänzend.

7. Linzer Stangerl zu etwa einem Drittel in die Schokoglasur tunken. Auf Backpapier setzen, abkühlen lassen. In einer luftdichten Keksdose kühl aufbewahren.



Eisenbahner

Menge: ca. 55 Stück

Zubehör: Backblech, Backpapier, Lineal, Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitungszeit: 60 min + Backzeiten

Kühlzeit: 1-2 h

Backtemperatur: 175 °C Ober-/Unterhitze, dann 190 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: 8-10 min + 5 min

Zutaten

Mürbteig

130 g Mehl

50 g Staubzucker

10 g Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

1 Eigelb, Größe M

1 Prise Salz

80 g kalte Butter (bei Bedarf laktosefrei)

Außerdem

170 g Rohmarzipan

30 g Staubzucker

15 g weiche Butter (bei Bedarf laktosefrei)

1 Eiklar, Größe M

ca. 200 g Ribiselgelee

Tipp

Ein feiner Leckerbissen für alle, die Marzipan mögen!

Zubereitung

1. Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Eigelb in eine große Rührschüssel geben. Butter in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit dem Flachrührer der Küchenmaschine auf niedriger Stufe oder von Hand rasch zu einem Mürbteig kneten. 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

2. Backrohr vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Mit einem Lineal Streifen von 4 cm Breite und ca. 20-25 cm Länge schneiden.

4. Teigstreifen mit einer Tortenpalette auf das Backpapier heben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 8-10 Minuten sehr hell vorbacken.

5. Während der Mürbteig im Backrohr ist, das Marzipan in sehr kleine Würfel schneiden oder mit einer Reibe grob raspeln.

Staubzucker, Butter und Eiklar dazugeben. Mit dem Rührhaken auf niedriger bis mittlerer Stufe glattrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

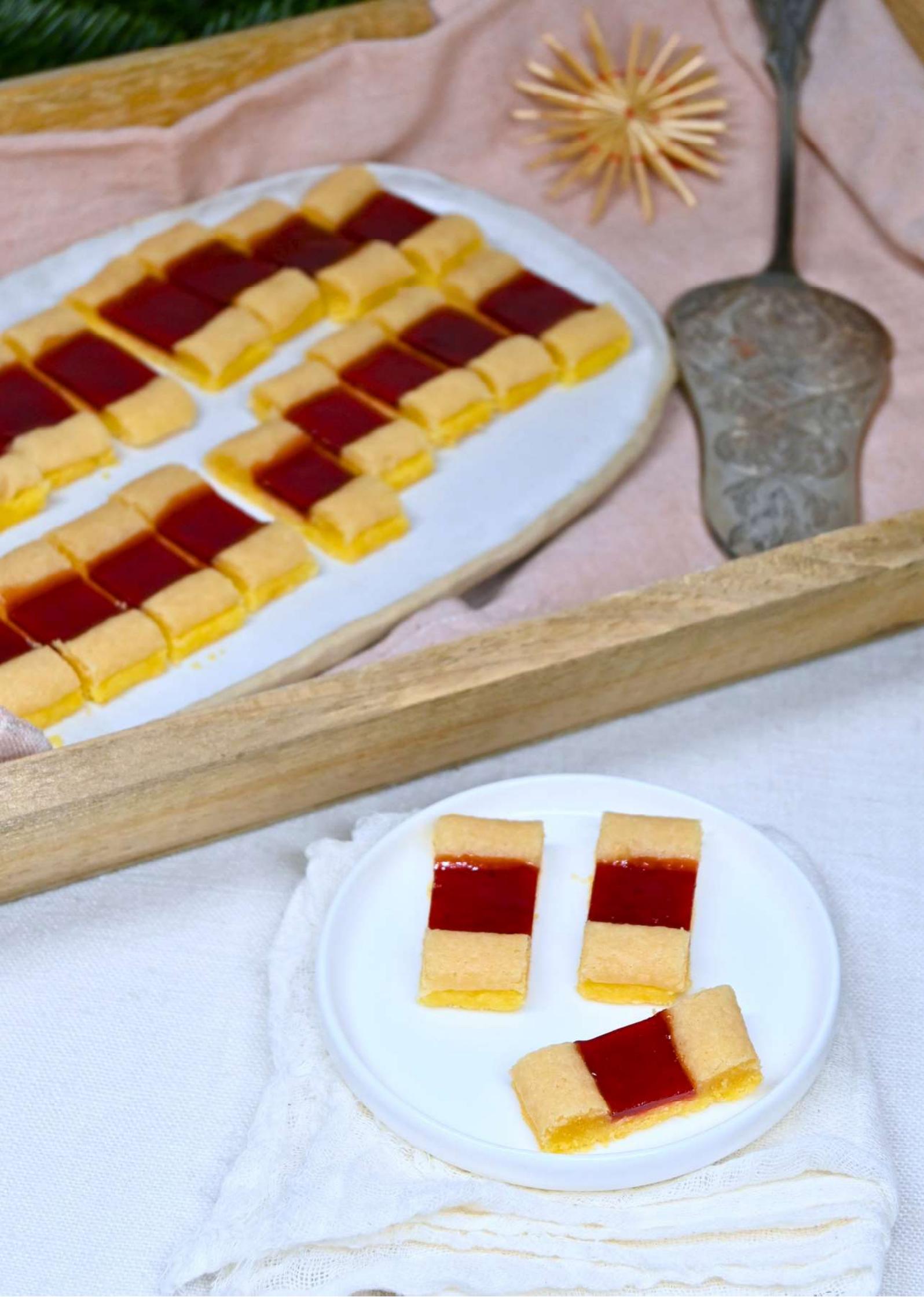
6. Die vorgebackenen Teigstreifen aus dem Rohr nehmen. Backrohr auf 190 °C schalten.

7. Die Marzipanmasse auf die Außenseiten der Streifen spritzen. Eisenbahner ins Rohr geben, etwa 5 Minuten backen.

8. Parallel dazu Gelee in einen kleinen Topf geben und aufkochen.

9. Streifen aus dem Rohr nehmen. Sofort das heiße Gelee in die Innenfläche füllen.

Auskühlen lassen und in 1,5-2 cm breite Streifen schneiden. In einer luftdichten Dose kühl aufbewahren.



Zimtsterne

Menge: ca. 120 Stück, je nach Größe

Zubehör: Backbleche, Backpapier, Teigroller, Ausstecher in Sternform, 3 - 5 cm, Backpinsel

Zubereitungszeit: 85 min + Backzeit

Backtemperatur: 120 °C Umluft

Backzeit: 25-30 min

Zutaten

Teig

4 Eiklar; Größe L, ca. 180 g

250 g Staubzucker, gesiebt

600 g geriebene Mandeln, plus eventuell mehr Mandeln, falls der Teig zu weich ist

5 gehäufte EL Semmelbrösel

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

Glasur

1 Eiklar, Größe L

60 g Staubzucker, gesiebt

Zubereitung

1. Backbleche mit Backpapier belegen. Backrohr vorheizen.
2. Eiklar mit den Rührbesen von Handmixer oder Küchenmaschine erst 1 Minute auf niedriger Stufe, dann 2 Minuten auf hoher Stufe schlagen. Staubzucker dazu geben, 5-10 Minuten schlagen, bis die Masse richtig steif und glänzend ist. Mandeln, Semmelbrösel, Vanillezucker und Zimt mit dem Kochlöffel einrühren. Der Teig ist weich und klebrig.
3. Für die Glasur Eiklar und Staubzucker wie oben beschrieben zu festem, glänzendem Schnee schlagen. Mit 1-2 Esslöffeln Wasser verrühren.

4. Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche geben, gut mit Staubzucker bestreuen. Die Hälfte des Teiges darauf geben und mit Staubzucker bestreuen. Restlichen Teig in Frischhaltefolie wickeln. Teigroller gut mit Staubzucker einreiben und locker über den Teig rollen. Bei Bedarf weiteren Staubzucker auf den Teig streuen. Teig 5-7 mm dick ausrollen.

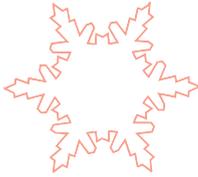
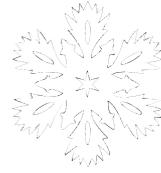
5. Sterne in der gewünschten Größe (3-5 cm) ausstechen, auf die Bleche legen. Jeden Stern 1-2 mm dick mit Glasur bestreichen. Im Backrohr 25-30 Minuten eher trocknen als backen. Direkt aus dem Backrohr sind die Zimtsterne sehr weich. Auf dem Blech auskühlen lassen.

6. Mit der zweiten Hälfte des Teiges genauso verfahren. Teigreste vorsichtig zusammendrücken und erneut ausrollen, ausstechen und glasieren wie beschrieben.

7. Zimtsterne in einer Keksdose luftdicht aufbewahren. Butterbrotpapier zwischen die einzelnen Lagen geben. Die Kekse halten mehrere Wochen. Wenn sie zu hart werden, einen halben Apfel in die Keksdose geben.



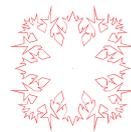
04 DESSERTS



DESSERTS

In diesem Kapitel findest du Rezepte für 15 festliche Desserts. Manche schmecken nach den typischen schokoladigen und nussigen Weihnachtsaromen, zum Beispiel das Pekannussparfait oder das Knusperdessert mit Mascarponecreme und Karamell.

Andere Desserts sorgen mit Beeren oder Zitrusfrüchten für Frische und Abwechslung am Gaumen, etwa das Blätterteigdessert mit Mascarponecreme und Himbeersauce, oder das erfrischende Zitronensorbet. Gerade in der Weihnachtszeit darf es nach all den üppigen Gerichten und Leckereien gerne mal leicht und fruchtig sein!



Panna Cotta mit Orangengelee

Menge: 6 Portionen

Zubehör: kleine Förmchen

Zubereitungszeit: 35 min + Kühlzeit

Kühlzeit: über Nacht + 2 Stunden

Zutaten

500 ml Schlagrahm (bei Bedarf laktosefrei)

1 Vanilleschote

1 Tonkabohne

20 g Vanillezucker

50 g Zucker

3 Blatt Gelatine

Orangengelee

6-7 große, saftige Orangen

50 g Zucker

3 Blatt Gelatine

Zubereitung

1. Schlagrahm in einen mittelgroßen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen, Vanillemark herauskratzen. Vanillemark und ausgekrazte Schote, Tonkabohne, Vanillezucker und Zucker zum Schlagrahm geben. Alles aufkochen, bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote und Tonkabohne entfernen.
2. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Gut ausdrücken, in der warmen Schlagrahmmischung auflösen.
3. Mischung in kleine Förmchen füllen, auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken, über Nacht kühlen.
4. 3 Orangen filetieren. Filets auf dem Panna Cotta verteilen.
5. Restliche Orangen auspressen; es sollten sich 250 ml Saft ergeben. Mit Zucker vermischen. In einem kleinen Topf erhitzen, bis die Mischung lauwarm ist.
6. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Gut ausdrücken, im warmen Orangensaft auflösen. Über den Orangenfilets verteilen. 2-3 Stunden kühlen.

Tipp

Die Tonkabohne ist nicht unbedingt nötig.

Auch die Vanilleschote alleine gibt dem

Desser ein herrliches Aroma.



Orangen-Mascarpone-Dessert im Glas

Menge: 10-12 Portionen

Zubehör: Gefrierbeutel, Teigroller

Zubereitungszeit: 45 min + Kühlzeit

Kühlzeit für Marmelade: 30 min

Zutaten

Creme

500 g Mascarpone (bei Bedarf laktosefrei)

250 g Joghurt (bei Bedarf laktosefrei)

30 g Staubzucker

2 EL Vanillezucker

Knusperbrösel

50 g gehackte Walnüsse

150 g Haferflockenkekse oder Vollkornkekse
(bei Bedarf laktosefrei)

75 g Butter (bei Bedarf laktosefrei)

Orangenmarmelade

5 große Bio-Orangen

1 Bio-Zitrone

350 g Vollrohr-Gelierzucker

Dekoration

10 g hochwertige dunkle Schokolade, in kleine
Stücke gehackt (bei Bedarf laktosefrei)

Zubereitung

Knusperbrösel

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Teigroller zu feinen Bröseln klopfen.
2. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften. Butter in kleinen Würfeln dazu geben. Brösel unterrühren, alles gründlich vermischen. Auskühlen lassen.

Mascarponecreme

Alle Zutaten für die Creme in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers auf niedriger Stufe zu einer glatten Creme rühren.

Orangenmarmelade

1. Schale der Orangen und der Zitrone reiben. Darauf achten, dass das Weiße der Früchte nicht mitgerieben wird.
2. Die Zitrusfrüchte mit einem scharfen Messer so schälen, dass die Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Häuten heraus-schneiden, in einen sauberen Topf geben. Die filetierten Früchte mit der Hand darüber auspressen. Das ergibt ca. 600 g Zitrusfilets und Saft. Vollrohr-Gelierzucker und die geriebenen Schalen der Zitrusfrüchte dazugeben.
3. Zitrusmischung bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten kochen. Gelierprobe machen: Wenn ein Tropfen auf einem kalten Teller sofort stockt, ist die Marmelade fertig. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Ca. 30 Minuten auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Fertigstellung

Die Knusperbrösel gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Creme und Orangenmarmelade abwechselnd in die Gläser schichten. Jedes Glas mit Schokolade dekorieren. Übrig gebliebene Marmelade dazu reichen.

Tipp

Sofort servieren, oder erst im Kühlschrank kühlen. Beides schmeckt!



Himbeer-Cheesecake im Glas

Menge: 8-12 Gläser, je nach Größe

Zubereitungszeit: 35 min + kurze Kühlzeiten
für Knusperbrösel und Himbeeren

Zutaten

Knusperbrösel

150 g Butter (bei Bedarf laktosefrei)
200 g Haferkekse (bei Bedarf laktosefrei)
100 g feine Haferflocken

Cheesecake-Creme

600 g Frischkäse (bei Bedarf laktosefrei)
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Saft & abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
300 g Schlagrahm (bei Bedarf laktosefrei)

Himbeersauce

300 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch
3-5 EL Zucker

Zubereitung

1. Für die Knusperbrösel die Kekse in einen Tiefkühlbeutel geben, mit einem Teigroller zu Bröseln klopfen. Butter klein schneiden.
2. Haferflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei niedriger Hitze rösten, bis sie Farbe annehmen und leicht zu duften beginnen. Dabei mit dem Kochlöffel rühren. Butterwürfel dazugeben und schmelzen, dabei umrühren. Keksbrösel dazugeben, alles vermischen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen.
3. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale mit den Rührbesen des Handmixers auf niedriger Stufe glattrühren. Schlagrahm schlagen, bis er weiche Spitzen bildet. Auf 2 x vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Frischkäsemasse heben.
4. Himbeeren und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen. Auskühlen lassen.

Fertigstellung

2 EL der Knusperbrösel zur Seite stellen. Die restlichen Knusperbrösel, die Cheesecake-Creme und die Himbeeren in die Gläser schichten: Knusperbrösel, Creme, Himbeeren, Knusperbrösel, Creme, Himbeeren. Mit den zurückbehaltenen Knusperbröseln dekorieren. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Sofort servieren, oder im Kühlschrank kühlen. Beides schmeckt!



Joghurt-Limetten-Creme mit Beeren

Menge: 8 Gläser zu 290 ml

Zubereitungszeit: 35 min + Kühlzeit

Kühlzeit: 2 h

Zutaten

Boden und Beerenschicht

200 g Haferkekse (bei Bedarf laktosefrei)
ca. 5 EL Saft, z.B. Orangensaft, Traubensaft,
Multivitaminsaft
300 g gemischte, tiefgekühlte Beeren

Joghurtcreme

150 g Staubzucker
1 EL Vanillezucker
500 g Joghurt (bei Bedarf laktosefrei)
Saft von 3 Limetten
8 Blatt Gelatine
250 ml Schlagrahm (bei Bedarf laktosefrei)

Zubereitung

1. Kekse grob hacken, gleichmäßig auf die Gläser verteilen, leicht mit Saft befeuchten. Tiefgekühlte Beeren darüber geben.
2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Limettensaft, Staubzucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen glattrühren. Schlagrahm mit den Rührbesen des Handmixers steif schlagen.
3. Gelatine gut ausdrücken. Bei niedriger Hitze schmelzen, dann von der Hitze nehmen. 3-4 Esslöffel Joghurtmischung dazu geben, mit dem Schneebesen gut einrühren. Es sollten sich keine Schlieren bilden. Alles unter die Joghurtmischung rühren, dann den Schlagrahm unterheben.
4. Joghurtcreme gleichmäßig über die Beeren gießen. Im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Beeren und Minzeblättchen dekorieren.



Tipp

Erfrischend und leicht - ein ideales Dessert nach einer üppigen Mahlzeit.

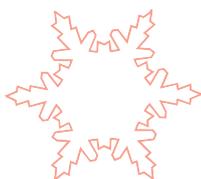
05 FESTLICHE KUCHEN UND TORTEN



FESTLICHE KUCHEN & TORTEN

In diesem Kapitel findest du 15 Rezepte für Kuchen und Torten. Bei diesen Rezepten ist viel Abwechslung dabei: Einige sind schnell und einfach gemacht, andere sind aufwendig und sorgen für einen großen Auftritt auf der Kaffeetafel. Geschmacklich geht die Auswahl von Schokolade- und Nuss-Aromen über Maroni/Kastanien bis hin zu Zitrone und Brombeere.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Backen und Genießen!



Tarte mit Schokolade und Kastanien/Maroni

Menge: 1 Tarte, 12 Stück

Zubehör: 1 Tarteform, 24 cm Ø, ideal mit Hebeboden, Teigroller, Wasserbad, Gefrierbeutel

Zubereitungszeit: 50 min + Kühlzeit + Backzeit

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze

Kühlzeit: 40 min + 15 min

Backzeit: 30-40 min

Zutaten

Mürbteig

350 g Mehl

150 g Zucker

80 g kalte Butter (bei Bedarf laktosefrei)

1 Ei, Größe L

1 TL Vanillezucker

Füllung

350 g Kastanienpüree/Maronipüree

100 g Zucker

300 ml Vollmilch (bei Bedarf laktosefrei)

250 g hochwertige dunkle Schokolade (bei Bedarf laktosefrei)

120 g Mascarpone (bei Bedarf laktosefrei)

Dekoration

20 g hochwertige dunkle Schokolade (bei Bedarf laktosefrei)

Zubereitung

Mürbteig

Mehl, Zucker und Vanillezucker und die in kleine Stücke geschnittene Butter mit dem Flachrührer der Küchenmaschine auf niedriger Stufe rühren, bis sich Klumpen bilden. Ei unterrühren, dann von Hand kurz durchkneten. Falls der Teig zu trocken ist, 1-2 EL kaltes Wasser dazu geben. Zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln. 40 Minuten kühlen.

Füllung und Fertigstellung

1. Schokolade fein hacken.
2. Kastanienpüree in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Zucker und Milch dazugeben, unterrühren. Aufkochen, zurückschalten und etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Die Masse sollte glatt und klumpenfrei sein. Vom Herd nehmen, Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Masse auskühlen lassen, bis sie lauwarm ist, dann Mascarpone unterrühren.
3. Backrohr vorheizen. Tarteform einfetten.
4. Mürbteig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick rund ausrollen. In die Form geben, festdrücken. Überstehenden Teig glatt abschneiden.
5. Schoko-Maroni-Füllung in die Form gießen. 15 Minuten kühlen.
6. Tarte auf der 2. Schiene von unten 30-40 Minuten backen, bis der Rand goldgelb ist. Aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen.
7. Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, ein Eck abschneiden. Dünne Schoko-Linien über die Tarte ziehen. Tarte kühl aufbewahren.



Schoko-Cupcakes mit Frischkäse-Topping

Menge: 12 Cupcakes

Zubehör: Muffinblech, Papierförmchen, Wasserbad, Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Zubereitungszeit: 35 min + Backzeit

Backtemperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: 35 min

Zutaten

Muffins

85 g hochwertige dunkle Schokolade (bei Bedarf laktosefrei)

25 g Butter (bei Bedarf laktosefrei)

60 g Öl

110 g Mehl

20 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

2 Eier, Größe L

190 g Zucker

50 ml Wasser

40 g Sauerrahm (bei Bedarf laktosefrei)

Topping

300 g Frischkäse (bei Bedarf laktosefrei)

300 ml Schlagrahm (bei Bedarf laktosefrei)

1 EL Vanillezucker

85 g Staubzucker, gesiebt

Außerdem

12 gehäufte TL Preiselbeermarmelade

Zuckerstreusel (ich: von Superstreusel)

Papierförmchen für das Muffinblech

Zubereitung

1. Backrohr vorheizen. Papierförmchen in ein 12er-Muffinblech setzen.

2. Schokolade fein hacken, mit Butter und Öl im Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen, etwas auskühlen lassen.

3. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mit dem Schneebesen vermischen.

4. Eier und Zucker mit den Rührbesen von Handmixer oder Küchenmaschine auf hoher Stufe gut schaumig rühren. Auf niedrige Stufe schalten. Sauerrahm und Wasser, dann Schoko-Mischung unterrühren. Zuletzt Mehlmischung auf 2-3 Mal dazugeben, kurz unterrühren. Der Teig ist recht flüssig.

5. Förmchen zu $\frac{2}{3}$ mit Teig füllen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Aus dem Rohr nehmen, Muffinblech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Die ausgekühlten Muffins an der Oberseite mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Jede Mulde mit 1 TL Löffel Preiselbeermarmelade füllen. (Die ausgestochenen Teigstücke kannst du naschen.)

7. Frischkäse, Staubzucker und Vanillezucker mit den Rührbesen des Handmixers auf niedriger Stufe kurz glattrühren. Schlagrahm steif schlagen und dazugeben, alles auf niedriger Stufe glattrühren. Falls das Topping sehr weich ist, 15-30 Minuten kühlen. Topping mit dem Spritzbeutel auf die Böden dressieren, mit Zuckerperlen verzieren.

Tipp

Saftig und leicht.

