

MATERIAL

- » 220 g weiche Butter
- » 220 g Zucker
- » 220 g Mehl
- » 4 Eier
- » 1/2 Vanilleschote
- » 2 TL Backpulver
- » 1 Prise Salz

- » 75 g Kakao
- » 250-300 ml heißes Wasser

ANLEITUNG

1. Ofen auf 160°C vorheizen. Zwei runde Backformen (18 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen, zur Seite stellen. In einer großen Schüssel Butter und Zucker mit dem Handmixer etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zur Butter-Zucker-Mischung geben. Nach und nach ein Ei abwechselnd mit einem Esslöffel Mehl unterrühren. Sobald alle Eier zugefügt sind, das restliche Mehl dazu geben.
3. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und für ca. 40 Minuten backen. Mit einem Schaschlikspieß testen, ob der Kuchen durchgebacken ist! Die Böden aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen, aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen.
4. *Für einen Schokokuchen wird der Kakao im heißen Wasser aufgelöst und unter den Teig gerührt.*

PROJEKT

Eierlikörkuchen

FÜR

Der Feinschmecker

DOWNLOAD

VON

 Anleitung zum AusdruckenClaudia Gödke **MATERIAL**

- » 160 g Mehl
- » 160 g Puderzucker
- » 4 Eier
- » 160 ml Eierlikör
- » 80 ml Pflanzenöl
- » 2 TL Backpulver

ANLEITUNG

- 1.** Ofen auf 165°C vorheizen. Zwei runde Backformen (18 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben.
- 2.** Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, zur Seite stellen.
- 3.** Eier und Puderzucker mit einem Handmixer sehr lang schaumig schlagen, bis eine weiße Masse entstanden ist. Nun schnell, aber vorsichtig, das Öl, den Eierlikör und das Mehl untermischen.
- 4.** Den Teig auf die beiden Backformen verteilen und 40 – 50 Minuten backen.
- 5.** Dieser Boden schmeckt nicht zu stark nach Eierlikör und bleibt sehr lange saftig und frisch. Mein absoluter Favorit!

Der Eierlikör kann auch gegen Baileys getauscht werden.

MATERIAL

- » 200 g frische Cranberries
- » 50 g Zucker
- » 100 ml Wasser oder Weißwein
- » 1 Zimtstange oder 1 TL Orangenschale

ANLEITUNG

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und komplett auskühlen lassen. Falls man keine frischen Cranberries findet, kann man auch getrocknete nehmen. In diesem Fall den Zucker weglassen, nach der Kochzeit abschmecken und dann eventuell nachsüßen.

PROJEKT

Ganache

FÜR

Der Feinschmecker

DOWNLOAD

VON

 Anleitung zum AusdruckenClaudia Gödke **MATERIAL**

- » 200 ml Sahne
- » 300 g Vollmilchschokolade
- » oder 400 g weiße Schokolade
- » oder 200 g Zartbitterschokolade
- » Extras, werden mit der Sahne aufgekocht: z.B. Spekulatiusgewürz / 2 EL Whiskey, Cointreau, Baileys, Vanilleschote / Orangenschale / Rum / Zimt

ANLEITUNG

1. Die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Sahne in einem Topf aufkochen - Vorsicht, sie kocht leicht über!
3. Sahne vom Herd nehmen und zur Schokolade geben. Einige Minuten warten und dann umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nach ein paar Minuten wird daraus eine homogene Masse.
4. Die Schüssel abdecken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag etwa eine Stunde vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, sonst ist sie zu fest. Die Ganache kann direkt verwendet, oder mit dem Handmixer kurz aufgeschlagen werden. Dann wird sie ein bisschen heller und fester. Nicht zu lange mixen, denn sonst trennt sich die Masse.

MATERIAL

- » 3 Birnen
- » 3 Nelken
- » 2 Anissterne
- » 2-3 EL Zucker
- » 80 ml Wasser, Apfelsaft oder Weißwein
- » 1 EL Vanillepuddingpulver, aufgelöst in etwas Wasser

ANLEITUNG

- 1.** Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Um die Masse ein bisschen anzudicken, das angerührte Puddingpulver dazugeben und kurz aufkochen lassen.
- 2.** Das Kompott vom Herd nehmen und die Gewürze raus suchen. Gut abkühlen lassen.

PROJEKT

Zimtkirschen

FÜR

Der Feinschmecker

DOWNLOAD

VON

 Anleitung zum AusdruckenClaudia Gödke **MATERIAL**

- » 400 g
Schattenmorellen oder
Sauerkirschen aus
dem Glas
- » 1/2 Päckchen
Puddingpulver
- » 100 ml Kirschsafft
- » 1/2 TL Zimt
- » eventuell 1 EL Zucker

ANLEITUNG

Kirschen und Zucker in einen Topf geben und leicht erwärmen. Das Puddingpulver mit dem Kirschsafft anrühren und zu den Kirschen geben. Aufkochen lassen und für 1 Minute unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse andickt. Zum Schluss den Zimt unterrühren.

MATERIAL

SCHOKOLADEN FROSTING

- » 180 g Zartbitterschokolade oder weiße Schokolade, geschmolzen und abgekühlt
- » 250 g Butter, Raumtemperatur
- » 100-150 g Puderzucker

LIEBLINGSFROSTING

- » 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- » 400 ml Milch
- » 3 EL Zucker
- » 250 g Butter, Raumtemperatur

ANLEITUNG

Butter mit dem Handmixer etwa 5 Minuten schlagen bis sie hellgelb und cremig ist. Nach und nach die Schokolade und den Puderzucker dazugeben und gut unterrühren. Ist das Frosting zu fest einfach einen 1 TL Milch unterrühren. Ist es zu flüssig, kurz in den Kühlschrank stellen.

- 1.** Den Vanillepudding mit den 400 ml Milch und dem Zucker nach Packungsanweisung kochen und komplett auskühlen lassen.
- 2.** Die Butter mit dem Mixer einige Minuten schlagen, bis sie schön fluffig ist. Nach und nach einen Esslöffel Pudding dazugeben und gut unterrühren. Zum Schluss das Frosting auf höchster Stufe ein paar Minuten fluffig schlagen. Eventuell mit Puderzucker nachsüßen.
- 3.** Es ist wichtig, dass Butter und Pudding die gleiche Temperatur haben, da sie sich sonst nicht gut verbinden.



Dieses Frosting ist ein echter Alleskönner, da man es ganz leicht abwandeln kann, indem man die Flüssigkeit austauscht:

- **APFELFROSTING:** 400 ml Apfelsaft statt Milch
- **CHAI-LATTE-FROSTING:** 300 ml Milch kurz aufkochen, 4 Chai-Teebeutel dazu geben und 10 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel gut ausdrücken und den Pudding wie gewohnt kochen. Der starke Tee-Geschmack wird durch die Butter ausgeglichen
- **KAFFEEFROSTING:** den Pudding mit 400 ml kaltem Kaffee kochen
- **ROSA WALDBEEERFROSTING:** 750 g tiefgekühlte Waldbeeren aufkochen, durch ein Sieb streichen, abühlen lassen und den Pudding mit dieser Flüssigkeit kochen