

Dr. Bobs Grießbrei-Kuchen

Hallo,

Ihr wollt mal etwas anderes als immer nur Grießbrei dann probiert meinen Grießbrei-Kuchen.

Für den Mürbeteig

300 g Mehl

200g Butter

60 g Zucker

2 Eier

Alle Zutaten gut verkneten und in Folie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Danach einer 28er Form damit ausfüllen und einen Rand hochziehen

Gekühlt im Kühlschrank stehen lassen



Für den Grießbrei

1 Liter Milch auf kochen mit zwei Esslöffel hausgemachten Vanillin-Zucker rühren.

125 g Weichweizengriess zugeben kurz aufkochen unterrühren

Den Grießbrei abkühlen lassen bis er handwarm und oft rühren sonst bildet sich eine Haut.

4 Eier unterrühren und alles auf den Mürbeteig geben

Den Kuchen bei 180 Grad ca 40 Min backen

Kuchen abkühlen lassen und im Kühlschrank gut kühlen lassen

Dazu schmeckt eine leckere Zimt Sahne





4
(c) alle Bilder und Rezepte gehören mir und dürfen nicht geteilt oder Kopiert werden ohne meine Genehmigung

Apfel Marzipan Kuchen

Aus Zeitmangel ab es lange keine Rezepte.
Heute geht es weiter

Apfel-Marzipan-Kuchen

Mürbeteig

200 g Mehl

1/2 Backpulver
100 g Zucker
130 g Butter
1 Ei
100 g Haselnuss gemahlen

Alles gut mit der Küchenmaschine gut verkneifen

In einer 26 Backform verteilen und eine 5 cm Rand hochziehen.

Rührteig

200 g Marzipanrohmasse
135 g Butter
3 Eier

75g Zucker
6 Spritzer Bittermandelöl
100g Mehl
1 Tl Backpulver
400g Apfel geraspelt

In der Küchenmaschine mit dem Rührbesen die Marzipanrohmasse mit Butter und Eier schaumig rühren.

Zucker zugeben und weiter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zugeben nun 5 Minuten alles glattrühren.

Apfel geraspelt langsam unterheben

Alles auf den Mürbeteig geben und glatt streichen

Den Kuchen bei 180 Grad ca 50 – 55 Minuten backen



Puddingpizza a la Dr. Bob

Dieser Dessert begeistert Groß und Klein

Zutaten für 8 Personen

1 Liter Milch

Vanillepuddingpulver

Zucker

500g Erdbeeren

250g Himbeeren

200g Heidelbeeren

2 Kiwi

Mark einer halben Vanilleschote

(Wahlweise geht auch Vanillezucker)

Weisse Schokolade

So macht es Dr. Bob

Pudding nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen.

Erdbeeren bis auf 4 Stück in ein hohes Gefäß geben und ein paar Himbeeren zugeben. Mark der Vanilleschote auskratzen zu den Erdbeeren geben etwas Zucker dazu.

Alles mit dem Passierstab zu Erdbeer-Himbeermus verarbeiten.

8 Kuchenteller vorbereiten auf jeden Teller 3 Esslöffel Pudding geben und verstreichen das es ein Pizzaboden gibt.

2 Esslöffel Erdbeer-Himbeermus als Tomatensauce auf dem Pudding verteilen.

Heidelbeeren, Erdbeeren und Kiwi als Belag auf der „Pizza“ verteilen.

Weisse Schokolade mit einem Sparschäler über der Pizza abschälen als Käse

Fertig

Achtung Suchtgefahr





Für den Teig

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe

100 ml Wasser

100 ml Milch

500g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

80g weiche Butter oder Margarine

1 Ei

Füllung

200 g Haselnuss gemahlen

100 ml Milch

$\frac{1}{2}$ TL Zimt (je nach Geschmack auch mehr)

So macht es Dr. Bob

Milch und Wasser leicht erwärmen bis lauwarm. Die Hefe darin auflösen und beiseite stellen.

Mehl mit Zucker und Salz mischen. Alles Gemeinsam in eine

Schüssel sieben.

(Am besten Küchenmaschine verwenden)

Auf leicht kneten stellen die weiche Butter zugeben und ein kneten lassen. Das Ei hinzugeben.

Nach und nach die Hefemilch langsam in die Mischung schütten.

Den Teig nun auf kleiner Stufe 10-15min kneten bis der Teig geschmeidig ist.

Knethaken entfernen. Hefeteig nun an einem warmen und nicht zugigen Ort abdeckt 1,5 Stunden gehen lassen.

Füllung vorbereiten

Haselnussmehl mit Milch und Zimt mischen

Hefeteig ausrollen (ca. Ein große Küchenbrett) und die Nussfüllung drauf verstreichen.

Hefeteig plus Nussfüllung nun von der längstseite einrollen.

Wenn die Rolle fertig ist in der Mitte einklappen.

Rechts und links mit einem Messer einschneiden.

Nun den Teig leicht flechten.

Das Gehuddl nun in eine Form oder Blech geben nochmals 45min gehen lassen.

Das Gehuddl danach bei 160°Grad 40-45 Backen lassen.

(Bitte denkt dran jeder Herd ist anders)

Nach dem backen nach belieben mit Zuckerguss, Puderzucker oder Aprikosenmarmelade einstreichen





Bienenstich

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 gr.Mehl
- 1 Päckchen Kochpuddingpulver
- 1 El Backpulver
- 100 gr.Mandeln gehobelt
- Butter
- Zucker ca eine große Handvoll
- 600 ml Milch
- 2 Päckchen Galetta Pudding Pulver Dr. Oetker



So macht es Dr. Bob

Für den Teig 4 Eier mit Zucker schaumig schlagen. Zwischendurch den Vanillezucker hinzufügen. 100 g Mehl, Puddingpulver zum Kochen und Backpulver mischen und sieben. Das ganz nun Portionsweise zu dem Zucker-Eier-Schaum geben und so lange Rühren bis es ein homogener Teig ist.

Den Teig in die vor gefetteten Springform geben (28 cm Durchmesser). Teig glatt streichen. Mandeln auf den Teig streuen und den Zucker über die Mandeln geben. Butterflocken ca 5 Stück über die Zucker-Mandeln verteilen.



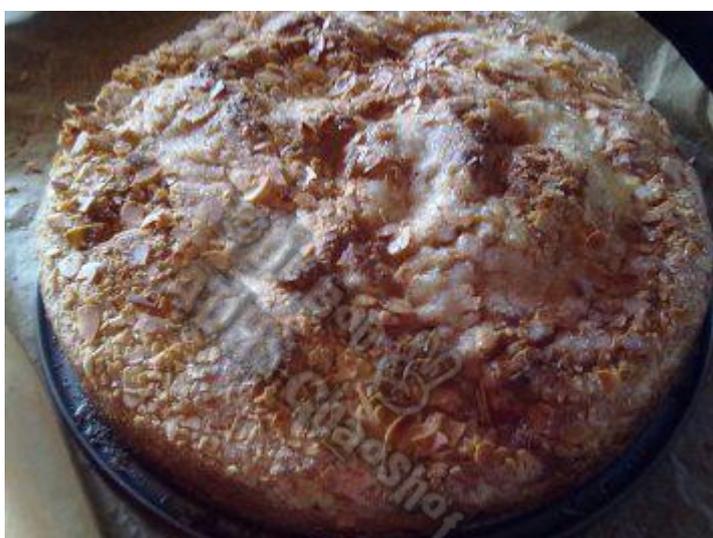
Den Teig mit den Mandeln und Zucker sowie Butter in den Ofen geben bei 170 Grad ca. 35 Minuten. Wem danach die Mandeln noch zu hell sind kann die Oberschicht mit einem kleinen Brenner

nach arbeiten.

Boden abkühlen lassen und danach einmal in der Mitte teilen.

Mich mit Galetta Pulver zu einer schönen Creme verrühren und am besten schön Luftig ca. 3 Minuten mit dem Mixer schlagen.

Puddingmasse auf den unteren Boden verteilen und dann den Deckel aufsetzen und behutsam andrücken.





Den Kuchen ca 1 Stunden kühlen



Schmetterlinge im Bauch

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb
- 250 ml Milch
- 7 EL Zucker
- 1 TL Marmelade

1 TL Puderzucker

1 Päckchen Kochpuddingpulver mit Vanillegeschmack

Backpapier

Gefrierbeutel oder Spritzbeutel



Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Rolle dann langsam ausrollen und mit einer

Schablone oder Ausstecher Schmetterling ausschneiden. Aus den Resten, Beine, Fühler und Kreise formen

Die Schmetterlinge auf ein Blech mit Backpapier legen. Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Schmetterlinge damit einstreichen aber die Ränder frei lassen. Fühler, Beine und Punkte zum Verzieren benutzen. Nochmals alles mit Ei bestreichen. Im vorgeheiztem Backofen (200 Grad Umluft) ca 8-12 min goldbraun backen.

Pudding nach Packungsanweisung kochen aber nur mit 250 ml Milch nicht 500 ml. Den Pudding abkühlen lassen.

Nach dem die Schmetterlinge abgekühlt sind den Pudding mit Hilfe eines Gefrierbeutels in der Mitte des Körpers verteilen. Darauf Kleckse von der Marmelade hinterlassen.

Nun den Puderzucker über die Schmetterlinge rieseln lassen.



S
c
h
m
e
t
t
e
r
l

inge2



Götterspeise im Bierglas

Ein Nachtisch musste her...

Der 11.11. Stand vor der Türe unser Küchenteam musste an diesem Tag zu einem ausser Haustermin.

Was hält bis Abends und ist kein Aufwand für das Serviceteam nach vielen Gedanken kam mir die Idee

Bier im Glas



Zitronengötterspeiß am Vortag nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Wenn die Götterspeise nicht mehr zu warm ist in Biergläser bis zum Eichstrich füllen.

Übernacht abkühlen lassen.

Am nächsten Tag

500ml Milch

Puddingpulver

Vanillepudding kochen und abkühlen lassen.

Drauf achten das der Pudding keine Haut zieht also Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen.

500ml Sahne

Sahne steif schlagen

Sahne unter den Pudding heben und als Schaumkrone auf das

„Bier“ geben



Dann Prost ☐
