

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



Blaubeer-Schokoladen-Sahnetorte



Schokoladenboden

200g Kakaopulver
200g Mehl
3 TL Backpulver
60g Zucker
3 Eier
200 ml Sahne
125ml Butter

Alles verrühren und in eine Backform geben und bei 150 Grad backen

Boden nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.

1 Liter Schokoladenpudding nach Anweisung kochen

200g Schokolade in Warmen Pudding auflösen gibt bessere Schokoladennote

Pudding gut mit Klarsichtfolie abdecken. Gut durchkühlen

Schokoladenboden zweimal vertikal schneiden.

Erster Boden in ein Tortenring legen. Ca. 1cm zwischen Boden und Ring offen lassen. Für die Löffelbiskuit.

Löffelbiskuit an einer Seite kürzen.

300g Blaubeeren auf dem Boden verteilen.

400g Sahne aufschlagen

Pudding mit zwei Päckchen Gelatine Fix mischen und die Sahne unterheben.



Auf den ersten Boden die Hälfte der Creme geben.

Zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme drauf geben.

Eiswunder oben drüber geben und verzieren.

Eiswunder wird beim Kühlen hart.



Blaubeer-Tarte



Blaubeer-Tarte

1 Rolle Blätterteig

Die Blätterteigrolle ausrollen und in eine Tarteform oder Springform einpassen

Füllung Teil I

250g Mascarpone

250g Quark 20%

50g Zucker

2 Eier

1 El Hausgemachter Vanillezucker

50g Speisestärke

Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.

In einer zweiten Schüssel Eigelb, Mascarpone, Quark, Speisestärke, Zucker und Vanillezucker geben. Alles zu einer Creme verrühren. Anschließend Eiweiß unterheben.

Die Creme auf den Blätterteig geben und 20 Min bei 180 Grad backen (Unbedingt Ofen vorheizen)

Nach 20 Minuten die Tarte aus dem Ofen nehmen



Blaubeer-Tarte

Teil 2

300g Blaubeeren
3 El Puderzucker

Blaubeeren auf die Tarte geben und 3 El Puderzucker drüber geben

Weitere 15 min bei 180 Grad die Tarte backen

Fertig lauwarm und kalt ein Genuss



Dr. Bobs Apfeltorte

Einige haben mich nach dem Rezept gefragt

Zutaten Boden

250g Mehl

125 g Butter

100g Zucker

1 Ei

1 El Backpulver

25 g Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Backpapier in eine Springform einspannen und den Rand einfetten. Etwas mehr als die Hälfte für den Boden verwenden. Den Rest als Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze)



Zutaten für den Belag I

1,5 Kg Äpfel

2 Päckchen Vanillepudding zum Kochen

750 ml Apfelsaft Naturtrüb

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.

Auf dem Boden verteilen.



Puddingpulver in 250ml Apfelsaft auflösen.

500ml Apfelsaft aufkochen.

Das angeführte Puddingpulver zugeben. Alles Kurz aufkochen bis die Masse etwas andickt.

Sofort über die Äpfel gießen.



Nun den Kuchen 90 Minuten bei 170 Grad backen. Nach 60 Minuten den Kuchen unbedingt mit Backpapier abdecken.



Nach Ende der Backzeit den Ofen abschalten und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Springform lösen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.



Zutaten für Belag II

400 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

3 Tropfen Bittermandel

5 El Zartbitterschokolade

Sahne, Bittermandel und Sahnesteif mischen und steif schlagen.

Steife Sahne locker auf dem Kuchen verteilen.

Schokolade mit der Hobel über den Kuchen raspeln.

Gut gekühlt servieren



(c) Alle Bilder und Rezepte dürfen nicht ohne Genehmigung kopiert oder verteilt werden.

□ Apfelkuchen mit Decke

Ihr wisst als Koch mag man nicht so Dinge wie backen. Das ist nicht bei jedem Koch so aber die meisten schon

Heute wage ich mich an ein Apfelkuchen mit Decke



Dafür braucht Dr.Bob

350g Mehl

125g Zucker

Abrieb einer Biozitronne

125g Butter

2 Eier

1 El Rum

100g Marzipan

1 Kg Äpfel geschält, entkernt und geviertelt

50g Butter

1 El Rum

Saft einer Zitrone

Puderzucker

Mandeln gehackt

Mehl in die Küchenmaschine geben und die Butter in Stücken zugeben und langsam kneten. Die Eier zugeben und weiter kneten. Zucker, Zitronen Abrieb und den Rum zugeben. Alles 10min kneten.

Den Teig zudecken und 3 Stunden ruhen lassen.

2/3 den Teiges in eine gebutterte Form geben und verteilen einen Rand hochziehen nicht vergessen. Das ein sogenanntes Sofa entsteht.

Marzipan ausrollen und auf den Boden legen

Den Rest Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen als Decke.

Die Äpfel in Butter anschwitzen den Rum zugeben.

Alles auf den Teig mit Marzipan geben.

Vorsichtig die Decke drauflegen

Nun alles bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen

Nach dem Backen und Abkühlen

Zitronensaft mit Puderzucker mischen und auf dem Kuchen verstreichen

Mit Mandeln verzieren





Apfelkuchen

Möhrentorte

Da heute Karsamstag ist habe ich überlegt eine Möhrentorte zu backen.

Die letzte Möhrentorte ist schon fast 10 Jahre her.



Möhrentorte

Das braucht Dr. Bob für die Möhrentorte

450g Möhren geschält und geraspelt

7 Eiweiß

7 Eigelb

200g Zucker

2 El Vanillezucker

Abrieb von einer Bio Zitrone

1 Prise Salz

400g Haselnuss gemahlen

100g Mehl Typ 405

1 Tl Backpulver

200g Marzipan Rohmasse

Puderzucker

4 El Konfitüre

Butter für die Kuchenform

50 g Mandeln für die Form

So macht es Dr. Bob

Zuerst Butter in die Form aus und Mandeln sie aus

Eiweiß aus 7 Eier steif schlagen

7 Eigelb in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen.

Zucker mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mischen.

Langsam zu dem Eischaum geben und 4 Minuten schlagen lassen.

Haselnuss und Möhren langsam einstreuen und rühren lassen.

Mehl und Backpulver mischen. Beides sieben und langsam in die

Nuss-Möhrenmischung geben langsam rühren.

Den Eischnee langsam unter die Mischung ziehen.

Alles in die Backform füllen und glatt streichen.

Alles bei 160•Grad backen – Etwa 60min

Nach dem Backen den Biskuitkuchen 10min ruhen lassen und dann aus der Form lösen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker bestreuen und ausrollen.

Konfitüre in einem Topf erhitzen

Die Konfitüre auf den Biskuitkuchen verstreichen.

Aus dem Marzipan ein Deckel schneiden und auf die Konfitüre legen.

Nun mit Marzipanmöhren verzieren.

Man kann den Marzipan auch einfärben



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. Wenn danach die Mandeln noch zu hell sind kann die Oberschicht mit einem kleinen Brenner nacharbeiten.

Boden abkühlen lassen und danach einmal in der Mitte teilen.

Milch 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

