

Kuchenform / Tarteform



Art.-Nr. 661219



## Himbeer-Streuselkuchen

FÜR EINE FORM Ø 27 CM | ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 25-30 MINUTEN

**Zutaten für den Mürbeteig:** 100 g Mehl, 50 g Butter, 25 g Zucker | **Zutaten für den Hefeteig:** 20 g Hefe, 130 ml Milch, 25 g Zucker, 1 Ei, 20 g Butter, 350 g Mehl, 1 Prise Salz | **Zutaten für die Marzipan-Vanille-Creme:** 125 g Milch, 1 EL Zucker, 50 g Marzipan, 1 EL Puddingpulver „Vanille“ | **Streusel:** 80 g Butter, 80 g Zucker, 160 g Mehl | **Außerdem:** 200 g frische Himbeeren

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem Teig verarbeiten. Die Hefe mit Milch und Zucker verrühren und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Ei, Butter, Mehl und Salz dazu geben und mit dem Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mind. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

### Zubereitung der Marzipan-Vanille-Creme:

Milch mit Zucker und Marzipan erhitzen, so dass sich das Marzipan darin auflöst. Vanillepuddingpulver mit etwas Milch verrühren und in das Milch-Marzipan-Gemisch geben. Alles einmal aufkochen und etwas abkühlen lassen.

### Fertigstellung des Kuchens:

Für die Streusel alle Zutaten krümelig verarbeiten und beiseite stellen. Den Hefemürbeteig gleichmäßig ausrollen und in die eingefettete Backform legen. Die Marzipan-Vanille-Creme gleichmäßig verteilen. Die Himbeeren und die Streusel darauf geben. Im vorgeheizten Backofen nach Anleitung backen.

### Backzeit:

Bei ca. 180°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) ca 25-30 Minuten backen.

Backform Cake Cups



Art.-Nr. 661073



## Brot-Cups mit Frischkäse-Kräuterquark

FÜR 12 BROT-CUPS | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-20 MINUTEN

**Zutaten für den Brotteig:** 1 Würfel Hefe, 1 Prise Zucker, 230 ml lauwarmes Wasser, 250 ml Naturjoghurt, 450 g Roggenmehl, 250 g Dinkelmehl, 1 EL Salz

**Zutaten für die Frischkäsefüllung:** 400 g Frischkäse, 250 g Quark, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Dill, 1 Frühlingslauch, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer

### Zubereitung des Brotteigs

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser ca. 15 Min. quellen lassen. Den Joghurt zugeben und verrühren. Die Mehle in eine große Schüssel sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Teig auf die gefetteten Förmchen aufteilen, nochmals ca. 15 Min. gehen lassen und anschließend backen.

### Zubereitung der Frischkäse-Füllung

Frischkäse und Quark in eine Schüssel geben. Petersilie, Dill und Frühlingslauch waschen und fein schneiden. Senf dazu geben, alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die vorgebackenen Brot-Cups spritzen. Nach Belieben Gemüsesticks dazu servieren.

### Backzeit

Bei ca. 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) ca 15-20 Minuten backen.