

Die kulinarische Klangreise Winter

28. Februar 2015
Bielefeld, Altenhagen

Kaffeewelt Eisbrenner

www.kaffeewelt-eisbrenner.de

Klang und Geschmack im Rhythmus der Jahreszeiten.

„Schmeckt der Winter kalt? Klingt der Winter warm?“

Apfel-Walnuss-Karamell-Kuchen

Espresso-Brownies

Kaffee-Marmorkuchen

Kaffee-Sirup

Karamellsauce

Mohn-Cheesecake mit Kirschen und Mandelsahne

Schoko-Weinbrand-Kuchen

Verschleiertes Bauernmädchen



Apfel-Walnuss-Karamell-Kuchen

2 Springformen 24 cm

TEIG

300 ml Sonnenblumenöl
300 g Zucker
3 Eier
280 g Mehl
1 TL Natron
1 TL Salz
100 g Schmelzflocken
1 TL Zimt
3 Äpfel, geschält, grob geraspelt
100 g Walnusskerne, gehackt

FÜLLUNG

500 g Frischkäse
125 g weiche Butter
125 ml Karamellsauce

2 Springformen 24 cm ausbuttern. Backofen 190 Grad.
Öl und Zucker cremig schlagen. Die Masse soll luftig und fluffig sein. Eier zugeben, nochmals 2 Minuten weiterschlagen. Sanft Haferflocken, Zimt, Mehl, Natron, Salz unterrühren. Äpfel und Nüsse unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die Backformen verteilen. 30-35 Minuten abbacken. Die Butter mit dem Frischkäse verschlagen bis die Masse glatt ist. Die Karamellsauce zugeben.
Die Kuchenböden ganz auskühlen lassen. Auf einen Boden etwas Füllung verstreichen, den 2. Boden aufsetzen und die Torte ringsum mit der Füllung einstreichen.
Die Torte dann noch mit Walnusshälften und Karamellsauce verzieren.

Espresso-Brownies

500 g Birnen, schälen, in Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen
5 TL lösliches ESPRESSOPULVER
3 EL heißer Kaffee
200 g dunkle Kuvertüre
120 g Mehl
1/2 TL Natron
3 Eier
150 g Rohrzucker
1/4 TL Salz
125 ml Sonnenblumenöl
6 EL Schlagsahne

3 TL ESPRESSOPULVER im Kaffee auflösen.
150 g Kuvertüre hacken und schmelzen.
Mehl und Natron vermengen.
Eier, Zucker, Salz zu einer dicken, cremigen Masse aufschlagen. Öl nach und nach unterrühren, dann die Kuvertüre und die ESPRESSOMISCHUNG zugeben.
Mehlmischung kurz unterrühren.
Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 24 cm) streichen. Mit den Birnen belegen.
Backofen 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.
Restliche Kuvertüre hacken. Sahne und restliches ESPRESSOPULVER aufkochen, dann die Kuvertüre darin auflösen. Etwas abkühlen lassen .Kuchen mit der Sauce beträufeln.
Die Brownies schmecken auch mit Apfelspalten oder Schattenmorellen.

Kaffee-Marmorkuchen

150 g Zartbitterschokolade, hacken, schmelzen
3,50 gestr. TL Backpulver
450 g Mehl
3 gestr. TL
Instant-Espressopulver
250 g Butter
180 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
Salz
5 Eier
8 EL kalter Espresso
7 EL Kaffeesirup
2 EL Rum
1 EL Puderzucker

Mehl, Backpulver und Espressopulver mischen.
Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz rund 10 Minuten schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Dann Espresso und Sirup abwechselnd mit der Mehlmischung unterrühren. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete, gemehlte Kastenform geben.
Den restlichen Teig mit der geschmolzenen Schokolade mischen. Rum unterrühren. Den Teig auch in die Form geben und die Teigschichten mit einer Gabel marmorieren.

Backofen 180 Grad, 2. Schiene von unten 60 Minuten.
Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Kaffee-Sirup

150 ml Kaffee
100 g Puderzucker

Kaffee und Puderzucker aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (20 Minuten) zu Sirup einkochen lassen.

Perfekt zu Eis, Crepes...

Kann dann 4-6 Wochen aufbewahrt werden

Karamellsauce (300 ml)

200 g Zucker
90 g Butter
125 g Sahne

Den Zucker langsam schmelzen lassen, nicht rühren, er soll nur hellbraun werden. Die Butter einrühren, wenn die geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die Sahne zugießen. Sobald die Sahne mit Butter und Zucker in Kontakt kommt, fängt die Mischung an zu blubbern. Sauce ist fertig.

Abkühlen und in den Kühlschrank. Dort hält sich die Sauce für mehrere Wochen.

Auf Eiscreme, für Milchshakes, Karamelleiscreme, Topping für Käsekuchen, Crepes...

Mohn-Cheesecake mit Kirschen und Mandelsahne

4 Eier
100 g getrocknete Softdatteln, fein gehackt
100 g kalte Butter, gewürfelt
200 g Dinkelmehl (und Mehl zum Arbeiten)
1 Bio Orange
Schale abreiben, Saft auspressen
500 g Magerquark
200 g Frischkäse
130 g Puderzucker
200 g gemahlener Mohn
30 g Hartweizengrieß
400 g Schattenmorellen (Glas) abgetropft
150 g Schlagsahne, steif geschlagen
2 EL helles Mandelmus
1 Ei trennen. Eiweiß aufbewahren.

Die gehackten Datteln, die Butter, Mehl, 30 g Puderzucker, das Eigelb und 1 Ei kaltes Wasser gut verkneten. Teig 30 Minuten kühlen.

26er Springform ausfetten, den Teig ausrollen und den Boden der Form damit auslegen.

3 Eier trennen. Eiweiß aufbewahren.

Quark mit Frischkäse, Orangenschale und 4 EL Orangensaft, Mohn, Eigelben und Grieß gut verrühren.

Alle 4 Eiweiß mit den 100 g Puderzucker sehr steif schlagen. Unter die Quarkmasse heben.

Die Quarkmasse auf den Tortenboden streichen, die Kirschen darauf verteilen.

Backofen 180 Grad (Umluft 160 Grad) 60 Minuten backen.

Die Sahne mit dem Mandelmus vermengen.

Die Torte dann mit Puderzucker bestäuben und mit der Mandelsahne servieren.

Schoko-Weinbrand-Kuchen

250 g dunkle Schokolade (mind.70%) grob gehackt
250 g gewürfelte Butter
250 g Vollkornkekse, grob zerkleinert
2 Eier
4 EL Rohrzucker
150 g Walnüsse, geröstet
100 g getrocknete, weiche Cranberrys
4 EL Weinbrand

Kakaopulver zum Bestäuben

Schokolade und Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier und Rohrzucker zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Die Schokobutter unterrühren.

100 g von den Walnüssen grob hacken, mit den Cranberrys, Weinbrand und Keksstücken zusammen unter die Schokomasse heben.

Eine Springform mit Frischhaltefolie auslegen, den Teig hineingeben, glatt streichen. Mit den restlichen Walnusshälften dekorieren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht kalt stellen.

Vorm Servieren die Torte noch mit Kakaopulver bestäuben.
Luftdicht verschlossen hält sich die Torte eine Woche.

Verschleiertes Bauernmädchen

1/2 Bio Zitrone, Schale abreiben, Saft auspressen
300 ml Apfelsaft
1 kg Äpfel, schälen, entkernen, in Würfel schneiden
130 g Pumpernickel, zerbröseln
1/2 EL brauner Zucker
250 g Magerquark
80 g Zucker
150 g Schlagsahne, steif geschlagen
4 TL Johannisbeergelee

Zitronenabrieb- und Saft zusammen mit dem Apfelsaft und den Äpfeln ca.4 Minuten kochen. Apfelkompott abkühlen lassen.

Den Pumpernickel in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten rösten. Braunen Zucker zugeben und die Brösel karamelisieren lassen. Abkühlen.

Quark mit dem Zucker vermengen, steif geschlagene Sahne unterheben.

Abwechselnd

Brösel, Sahnequark, Apfelkompott schichten und mit 1 TL Johannisbeergelee abschließen.

Guten Appetit!

