

**Die kulinarische Klangreise Winter**

**28. Februar 2015**  
*Bielefeld, Altenhagen*

*Kaffeewelt Eisbrenner*

*[www.kaffeewelt-eisbrenner.de](http://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!

