

FÜR NASCH-KATZEN

Der Sommer duftet nach herrlich leichten Leckereien, er schmeckt nach bunten Farben und Aromen.

Passend zur warmen Jahreszeit setzen wir am liebsten auf schnelle und unkomplizierte Backrezepte, die garantiert die Sonne in die Küche bringen!



ZITRONEN-CUPCAKES mit Mascarpone-Creme

Zutaten für 18 Stück:

300 g Kuchenmehl
3 TL Backpulver
½ TL Salz

2 Eier

225 g Zucker

250 ml Joghurt

125 ml Pflanzenöl

1 TL Vanille-Extrakt

Abrieb und Saft einer Zitrone

Glasur

6 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Creme

500 g Mascarpone

200 g Frischkäse oder Topfen

120 g Puderzucker

Abrieb und Saft einer Zitrone

Backofen auf 175 °C vorheizen. Papierförmchen in Muffinblech legen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen.

In einer separaten Schüssel Eier und Zucker verrühren.

Das Joghurt, Öl, Vanille-Extrakt, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss vorsichtig die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und bei 175° C ca. 15 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Das Joghurt, Öl, Vanille-Extrakt, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss vorsichtig die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und bei 175° C ca. 15 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Das Joghurt, Öl, Vanille-Extrakt, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss vorsichtig die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und bei 175° C ca. 15 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Das Joghurt, Öl, Vanille-Extrakt, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss vorsichtig die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und bei 175° C ca. 15 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Das Joghurt, Öl, Vanille-Extrakt, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss vorsichtig die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und bei 175° C ca. 15 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Das Joghurt, Öl, Vanille-Extrakt, Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss vorsichtig die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen füllen und bei 175° C ca. 15 Minuten backen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker und den Zitronensaft verrühren und die Cupcakes damit bestreichen.

Für die Creme Mascarpone, Frischkäse (oder Topfen), Puderzucker, Zitronenabrieb und -saft gut verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und Cupcakes verzieren.



MEHLTIPP

Vorarlberger KuchenMehl



NAKED CAKE mit Beeren-Topfen-Sahne

Zutaten für eine Torte
mit 20 cm Durchmesser:

3 Eier
150 g Zucker
eine Prise Salz
½ TL Vanille-Extrakt
150 ml Öl
150 ml Mineralwasser
225 g Kuchenmehl
1 Pkg. Backpulver
75 g Speisestärke

Topfen-Sahne-Creme

250 ml Rahm
3 TL Sahnesteif
40 g Puderzucker
250 g Magertopfen
1 TL Vanille Extrakt
200 g Himbeeren
200 g Blaubeeren
200 g Erdbeeren

Puderzucker zum Bestreuen

**AH! Zur Deko
bieten sich Beeren
oder Blüten an.**

Backofen auf 170° C Ober-/
Unterhitze vorheizen. In
einer Schüssel Mehl, Backpul-
ver und Stärke vermengen
und zur Seite stellen. Eier,
Zucker, Salz und Vanille-
Extrakt in einer separaten
Schüssel für ca. 5 Minuten
schaumig rühren. Öl und
Mineralwasser zufügen und
kurz einrühren. Dann die
Mehlmischung hineinsieben
und vorsichtig unterheben.

Den Teig in einen runden
Backrahmen füllen und im
Backofen bei 170° C für
ca. 40 Minuten backen. Den
fertigen Kuchenboden vom
Backrahmen lösen und
zweimal durchschneiden,
sodass drei gleich dicke
Tortenscheiben entstehen.

Für die Creme zuerst Rahm
mit Sahnesteif und Puder-
zucker steif schlagen. Dann
das Vanille-Extrakt und
den Magertopfen dazugeben
und alles gut verrühren.

Den ersten Tortenboden auf
eine Tortenplatte setzen und
mit einem Drittel der Creme
bestreichen. Beeren darauf
verteilen und mit dem
zweiten Tortenboden ab-
decken. Den Vorgang wieder-
holen, dann den obersten
Tortenboden mit der rest-
lichen Creme bestreichen.
Abschließend mit Puder-
zucker bestreuen.

EINKAUFSTIPPS

erhältlich bei
Sutterlüty



- 1 Ländle Rahm
- 2 Winder Erdbeeren
in Kürze erhältlich
- 3 Ländle Magertopfen
- 4 Vorarlberger Kuchenmehl



AH! „Éclair“ ist französisch und heißt auf deutsch „Blitz“. Der Name soll daher kommen, dass das Gebäck „so schnell wie der Blitz“ verspeist wird.



ÉCLAIRS

Zutaten für 12 Stück:

80 g Butter
300 ml Wasser
eine Prise Salz
240 g Kuchenmehl
6 Eier

Pudding Creme

1 Pkg. Vanillepudding-Pulver
500 ml Rahm
60 g Zucker

Zuckerglasur

300 g Puderzucker
4 EL Wasser
rosa Lebensmittelfarbe

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

Für den Brandteig Butter, Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl dazugeben und kräftig durchrühren, bis ein Teigklumpen entsteht. Für 2 bis 3 Minuteniterrühren, bis ein weißer Belag am Topfboden entsteht.

Den Teig in eine Küchenmaschine geben und ein Ei nach dem anderen in den Teig einneten, bis ein geschmeidiger, glänzender Teig entsteht.

Dann den Teig in einen Spritzbeutel füllen und 12 Éclairs auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Bei 200° C für ca. 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Für die Fülle das Pudding-Pulver laut Anleitung zubereiten und auskühlen lassen. Den Rahm mit dem Zucker steif schlagen. Den Pudding durch ein Sieb streichen und den Rahm unterheben. Nun die Creme in einen Spritzsack mit kleiner Metalltülle füllen und die Éclairs damit füllen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Wasser und der Lebensmittelfarbe vermengen und die Éclairs damit bestreichen.



MEHLTIPP

Vorarlberger Kuchenmehl

VOM BACK-TAGEBUCH ZUM BLOG



Als Marina Vonier vor über einem Jahr Mutter wurde, wurden auch ihre Aufenthalte in der Küche zunehmend mehr. Daher entschied sich die Vorarlbergerin zum Bloggen.

„Angefangen habe ich 2014 mit einem Art „Backtagebuch“, in dem ich alle meine eigens kreierten Rezepte schriftlich festhalten wollte“, erzählt Marina. „Doch schnell stieg das Interesse in meinem Freundeskreis nach Rezeptideen und Tipps und so entschied ich mich, einen offiziellen Blog daraus zu machen.“ Zum Glück! So kann heute jeder ihre Leckereien schnell und einfach nachmachen. Die Vorarlbergerin kocht und backt ausschließlich mit regionalen und saisonalen Produkten. „Meiner Meinung nach, ist das der Unterschied, den man dann auch im fertigen Produkt sieht“, sagt sie.

EINE PORTION LIEBE

Marinas Liebe zum Backen ist nicht nur auf ihrem Blog CityCupcakes zu spüren, die 33-Jährige liebt es, Menschen an

einen Tisch zu bringen, gemeinsam zu schlemmen und zu lachen. „Daher ist für mich auch wichtig, dass bei jedem Gericht eine Portion Liebe dabei ist.“



MARINA VONIER, FOODBLOGGERIN
WWW.CITY-CUPCAKES.COM



OREO PARFAITS

Zutaten für 12 Stück:
200 g Puderzucker
500 g Mascarpone
2 EL Vanille-Extrakt
400 ml Rahm

20 Oreo Kekse, zerbröselt
12 ganze Oreo-Kekse
zur Dekoration
300 g Himbeeren (Himbeeren
zum Garnieren beiseitelegen)

In einer Rührschüssel Puderzucker, Mascarpone und Vanille-Extrakt verrühren. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

20 Oreo-Kekse in einer Küchenmaschine zerkleinern. 12 Serviergläser herrlich-

ten und mit Hilfe eines Spritzbeutels die Creme und die restlichen Zutaten in folgender Reihenfolge in das Glas füllen: Oreo-Brösel, Mascarponecreme, Himbeeren, Oreo-Brösel, Mascarponecreme. Dann mit Beere, einem Oreo-Keks und Blüten dekorieren.