



Geburts- tags- KUCHEN

Liebes Community Mitglied,

meist dreht sich hier, wie der Name schon sagt, alles um das Thema Kochen. Aus gegebenem Anlass (man wird ja nur einmal 4) kommen jetzt aber auch einmal alle Backkünstler unter euch zum Einsatz! Was ist dein liebstes Kuchen-Rezept? Natürlich darf es auch anderes (Geburtstags-)Gebäck sein. Ich bin gespannt auf deine Kreation!

Dein Christian



*Erhalte dein
Badge Steruekoch*

Teile dein Lieblingsrezept
und bekomme mindestens 5 Likes

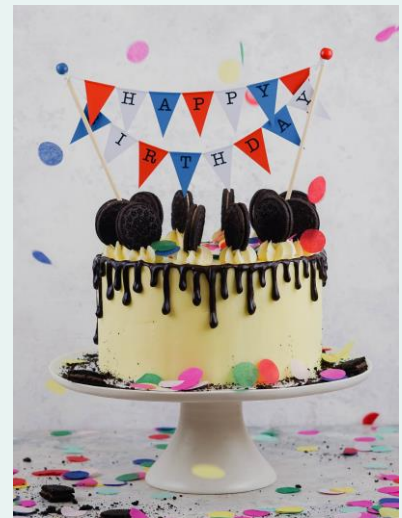


Mit etwas Glück kommst du ins
Community Kochbuch



UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Einhorn Torte	4
Erdbeer-Yoghurt-Biskuit-Torte	5
Cappuccino Geburtstagskuchen	6
Gesunde Brownies zuckerfrei	7
Schneller Geburtstags-Gugelhupf	8
Orientalischer Dattelkuchen	9
Lebkuchen Cake-Pops	10
Milchschnitten Torte	11
Windbeutelorte	12
Mini-Pancake-Kuchen	13





Zutatenliste

- 1 dicker Biskuitboden
- 1 l Sahne
- 300 g Natur Frischkäse
- 500 g Joghurt
- 200 g Creme Fraiche
- 6 EL San-apart
- Zitronenaroma
- Vanillearoma
- Vanillezucker
- LM Farbe in gewünschter Farbe
- Deko und Zucker Blumen
- TK Waldbeeren 300 g
- 1 Packung Cookies

Und so wird's gemacht:

Die Sahne mit 4 TL San-apart steifschlagen.

Aus Frischkäse, Joghurt, Creme Fraiche, 6 EL San-apart und den Aromen und dem V-Zucker eine glatte Creme rühren. 500 g geschlagen Sahne unter die Creme heben. Die gefrorenen Früchte unter die Creme heben.

Biskuitboden 1 Mal durchschneiden und auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring drum stellen. Etwa 1/4 von der Beerencreme auf den Boden geben.

Dann die Cookies klein bröseln und auf der Creme verteilen und die restliche Creme auf die Cookies geben.

Den andern Boden drauflegen und dünn mit Sahne bestreichen. Für 6 h kaltstellen.

Tortenring abnehmen und die Torte mit Sahne einstreichen.

Sahne mit LM Farbe einfärben und auf dem Kuchen Mähnenförmig modellieren. Mit Zuckerschrift am Rand Striche für die Augen aufmalen. Auf der Mähne Blüten Perlen etc. an Deko verteilen. Ohren und Horn in die Torte stecken.

Erdbeer-Yoghurt-Biskuit-Torte



Zutatenliste

Biskuitboden:

- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 130 g Mehl
- 4 Eier

Füllung:

- 6 Blatt Gelatine
- 400 g Naturjoghurt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Sahne
- Vanilleessenz
- Zitronenabrieb

- 500 g Erdbeeren

Und so wird's gemacht:

Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Dann die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und unterrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (Ø 20cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagerecht teilen.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker, Zitronenabrieb und gemahlener Vanille vermengen. Gelatine auflösen. Löffel für Löffel mit der Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Masse geben. Schlagt die Sahne steif und hebt sie unter die Joghurtmasse.

Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Dann die gewaschenen Erdbeeren mit Kopf nach unten auf den Boden legen. Eine kleine Schüssel der Joghurtmasse beiseite stellen. Den restlichen Teil der Masse gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Joghurtschicht legen und leicht andrücken. Nun die Joghurtmasse aus der kleinen Schüssel obenauf glattstreichen. Für etwas 12 Stunden kaltstellen, vom Tortenring lösen und dekorieren.



Cappuccino Geburtstagskuchen



VON FRANCES H.

Zutatenliste

Für den Teig:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml Cappuccino
- 200 ml flüssige Butter
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Mandelaroma

Für die Creme:

- 250 g Magerquark
- 200 g Sahne
- 1 Dose Mandarinen
- SanApart
- 150 g Zucker

Deko:

Fondant, Kakaopulver

Und so wird's gemacht:

Die Eier zusammen mit dem Zucker und etwas Salz schaumig aufschlagen. Je länger man rührt, desto besser! 15-20 Min. sollten es in jedem Fall aber sein.

Die Flüssigkeit und die Butter zügig zur Eiermasse gießen und dabei auf langsamer Stufe weiter rühren. Mehl und Backpulver mischen, ggf. sieben. Beides mit einem Schneebesen per Hand unter die Eiercreme heben.

Den Teig in eine gefettete Halbkugel Back-Form füllen und bei 160° Umluft oder 180° Ober/Unterhitze ca. 50 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

Währenddessen die Sahne steifschlagen und mit den übrigen Zutaten zu einer Creme zusammenrühren.

Den abkühlten Kuchen halbieren, einen Ring aus zwei Böden ausstechen. Den Kuchen anschließend mit der Creme füllen und gleichzeitig zusammensetzen.

Mit einer Vollmilchganache einstreichen, im Kühlschrank kalt werden lassen.

Anschließend mit Fondant eindecken und dekorieren.



Gesunde Brownies zuckerfrei



Zutatenliste

- 2 Dosen Bohnen, schwarze, abgetropft, Abtropfgewicht 250 g
- 4 Eier
- 5 Datteln (Medjool-Datteln), entsteint, alternativ normale Datteln und diese vorab ca. 20 Minuten in warmem Wasser
- 100 g Kakaopulver
- 160 ml Ahornsirup
- 1 Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 240 g Butter
- 160 g Pekannüsse (oder gehackte Haselnüsse)

Und so wird's gemacht:

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine rechteckige Backform von ca. 42 x 29 cm mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Abgetropfte Bohnen, Eier, Datteln, Kakaopulver, Ahornsirup, Vanillemark, Natron und Salz in der Küchenmaschine zerkleinern und dann glatt pürieren. Anschließend die flüssige Butter bei laufender Maschine eingießen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche durch sanftes Klopfen der Form glätten. Die Pekannüsse grob hacken und auf der Oberfläche der Brownies verteilen.

Die Brownies ca. 40 Minuten backen, bis das Gebäck fest und die Oberfläche leicht rissig geworden ist. Vollständig auskühlen lassen.

Bräunt die Oberfläche der Brownies zu schnell, die Backform nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken.

Schneller Geburtstags-Gugelhupf



Zutatenliste

- 3 Eier (Gr M)
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Backpulver
- 1 Röhrchen Butter-Vanille Aroma
- 125 ml Öl
- 125 ml Wasser

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen mischen zu einem Teig, in die gefettete Form geben und bei ca. 175 Grad 1 Std. backen.

Nach den ersten 20 Min. Kuchen einschneiden und ab und zu mal nachgucken, da jeder Ofen anders ist.

Orientalischer Dattelkuchen



Zutatenliste

- 300 g frische Datteln
- 2 EL gemischte Nüsse, fein gehackt
- 1 EL Kakao
- 60 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 30 g Speisestärke
- 150 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen
- 100 g Kakao- Puderzucker
- Nüsse zur Deko

Und so wird's gemacht:

Vanilleschote auskratzen und das Mark in eine Schüssel geben. Die Datteln entsteinen und sehr fein würfeln. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und im Kühlschrank kaltstellen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Boden einer Springform (26 cm) fetten.

Eigelb mit Zucker und Vanillemark schön schaumig aufschlagen. Speisestärke, Kakao, Zimt und gemahlene Mandeln mischen, zusammen mit den Datteln unter die Eigelbcreme ziehen, flüssige Butter zufügen, Eiweiß ebenfalls unterheben.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Min. backen. Den Kuchen jetzt mit Backpapier abdecken, dann auf 170 Grad nochmals 10-15 Min. backen. Den Kuchen abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Puderzucker mit 1-2 TL Wasser verrühren, den abgekühlten Kuchen damit bestreichen und mit Nüssen verzieren.

Lebkuchen Cake-Pops



Zutatenliste

- 300 g ungefüllter Lebkuchen
- 400 g Zartbitterkuvertüre
- 200 ml Sahne

Für die Glasur:

- 200 g Zartbitterschokolade

Zum Dekorieren:

- Glitzerperlen etc.

Und so wird's gemacht:

Sahne erhitzen und die gehackte Kuvertüre darin schmelzen lassen. Die Masse 2 bis 3 Stunden abkühlen lassen bis sie etwas eindickt.

Den Lebkuchen mit den Händen zerkrümeln und mit der Schokoladen-Sahne übergießen. Vermischen und mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Falls der Teig zu flüssig ist, noch mal 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Zartbitterschokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Die Stiele für die Cakepops mit der Spitze in die Schokolade tauchen. Aus dem Cake-Pop-Teig die typischen Kugeln formen und auf die Stiele stecken. Etwa 10 Minuten am Stiel aushärten lassen. Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und mit Zuckerperlen o. Ä. verzieren. Vor dem Verzehr die Schokolade aushärten lassen.

Milchschnitten Torte



Zutatenliste

- 100 Gramm Vollmilch Kuvertüre
- 1 Vanilleschote
- 10 Milch-Schnitten
- 400 Gramm Frischkäse (12 % Fett)
- 200 Gramm Schokoladenkekse
- 75 Gramm Butter
- 6 Himbeeren
- 2 Erdbeeren
- 5 Brombeeren
- 4 Stiele Minze

Und so wird's gemacht:

Kuvertüre in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und ruhen lassen, bis sie lauwarm ist. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. 8 Milchschnitten grob zupfen und mit Vanillemark und Frischkäse glattrühren.

Anschließend die Kuvertüre unterrühren.

Restliche Milchschnitten in mehrere Dreiecke schneiden. Kekse in einem Gefrierbeutel zerdrücken und mit Butter in einer Schüssel vermengen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Kekskrümel als Boden in die Springform drücken. Schokocreme auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Dreiecke auf der Tarte drapieren und Tarte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Beeren waschen und trocken tupfen. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Vor dem Servieren die Tarte mit Beeren und Minze garnieren



Zutatenliste

- 100 g weiche Butter
 - 100 g Zucker
 - 1 P. Vanillezucker
 - 1 Pr. Salz
 - 100 g Mehl
 - 25 g Speisestärke
 - 1 Ei
 - 1/2 TL Backpulver
 - Orangenabrieb
 - 2 EL Rum
- für die Füllung:
- 2 Becher Sahne
 - 2 P. Sahnesteif
 - 300 g Schmand
 - 8 EL Gelierzucker
 - 100 ml Eierlikör
 - 28 TK-MiniWindbeutel
 - 500 g frische Erdbeeren 🍓
 - 2 P. roter Tortenguss
 - 400 ml Erdbeersaft (oder Apfel)

Und so wird's gemacht:

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig bereiten. Diesen in eine, mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Für die Füllung den Schmand mit Gelierzucker und Eierlikör verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unter die Schmandmasse heben.

Einen Tortenring um den Boden legen.

1/4 der Sahnecreme auf dem Boden verteilen.

Nun die Windbeutel darauf platzieren und den Rest der Creme darüber verteilen.

Das Ganze für 2 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Die Erdbeeren putzen und halbieren.

Auf der Torte verteilen.

Den Tortenguss bereiten und über die Erdbeeren geben.

Nochmals gut kühlen.

Mini-Pancake-Kuchen



VON MARINA P.

Zutatenliste

- 60 g Dinkelmehl
- 1 reife Banane
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß steif geschlagen
- Erdbeermarmelade, Heidelbeeren zur Deko und Kokosflocken fein
- 1 Päckchen Dr. Oetker Quarkfein Erdbeergeschmack
- 250 g Magequark
- 200 ml Fettarme Milch

Und so wird's gemacht:

Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und kühl stellen.

Die Banane ganz fein vermatschen mit einer Gabel - Vanillezucker dazugeben - die zwei Eigelb untermischen - das Dinkelmehl zugeben und mit dem Rührgerät vermengen.

Das geschlagen Eiweiß gut vermengen mit der Masse.

Nun kleine Pancakes (ca. 1 1/2 EL Teig) in eine fettfreie Pfanne in die Mitte geben und ohne Zugabe von Fett anbraten.

Circa 9 kleine Pancakes so zubereiten.

Dr. Oetker Quarkfein nach Anleitung zubereiten. Dann die Pancakes schichtweise mit Marmelade und dem zubereiteten Erdbeerquark im Wechsel bestreichen.

Die oberste Schicht ist Erdbeerquark.

Zum Schluss mit Heidelbeeren und Mini Kiwi und Kokosflocken dekorieren.

