

Beigabezettel Backkunstwerk

Geheime Nummer:

Die Herausforderung: Backen ohne botanisches Getreide in süß

Name des Backkunstwerks: **Schokolade trifft Himbeere**

Beschreibung: Stell dir vor, wie sich schon beim Backen der Duft von geschmolzener Schokolade und zart gerösteten Mandeln in der Küche ausbreitet – warm, einladend und richtig verführerisch. Der Teig, samtig und tief schokoladig, bekommt durch die cremig aufgeschlagenen Eier eine fast federleichte Struktur. Dann diese kleinen Farbtupfer: frische Himbeeren, die im Backofen leicht einsinken, dabei saftig bleiben und beim Anschneiden wie kleine, fruchtige Überraschungen hervorleuchten.

Nach dem Backen: eine zarte, fein glänzende Oberfläche, leicht von der Hitze gekräuselt. Sobald der Kuchen auskühlt, verleiht ein Hauch von dunklem Kakao ihm dieses elegante, edle Finish – wie Puderzucker für Erwachsene. Jeder Bissen bringt ein Spiel zwischen intensiv schokoladiger Fülle, der dezenten Mandelnote, der fruchtigen Frische der Himbeeren und innen weich und voller Geschmeidigkeit.

Das ist kein gewöhnlicher Kuchen, sondern ein unwiderstehlich saftiges Stück Glück auf dem Teller – ein Dessert, das man schon beim Anblick kosten möchte.



Rezept: Die Butter mit der Schokolade in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker und der Vanille weißlich/cremig aufschlagen. Die Schokoladenmasse (nicht zu warm!) unter die Eimasse rühren, Natron, Zitrone und Mandeln unterrühren. In eine Silikon- oder Springform füllen und die Himbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei nur leicht eindrücken. Bei 175°C ca. 30-35 Minuten backen lassen (Stäbchenprobe!). Den abgekühlten Kuchen mit Backkakao bestäuben.

Die Zutaten:

Menge	Zutat
200 g	gemahlene Mandeln
100 g	Zartbitterschokolade (70 %)
100 g	Butter
4	Eier, Größe L
100 g	Zucker
1 Tl	Vanilleextrakt
1 Tl	Natron
1 Eßl	Zitronensaft

Beigabezettel Backkunstwerk

Geheime Nummer:

Die Herausforderung: Backen ohne botanisches Getreide in salzig

Name des Backkunstwerks: **Spinattorte mit Gartengemüse**

Beschreibung:

Schon beim Zubereiten dieses Gemüsekekens entsteht das Gefühl, man zaubere ein kleines Stück mediterrane Gartenküche direkt in die Backform. Der Boden: goldbraun vorgebacken, mit saftigen Gemüseraspeln, feinem Käse und einem Hauch von Kokosmehl, der ihm eine leichte, besondere Textur verleiht. Er duftet herzhaft, leicht nussig und bildet eine aromatische Grundlage – fest genug, um alles zu tragen, und doch voller Geschmack.

Die Füllung: sanft gedünsteter Spinat, durchzogen von der Süße karamellisierter Zwiebeln, verrührt mit cremigem Schmand, Eiern und geschmolzenem Käse. Das ergibt diese köstliche, sämige Masse, die beim Backen eine zartgoldene Decke bildet. Darauf die leuchtend roten Tomaten, schmelzender Mozzarella und optional noch knackige Pinienkerne, die in den letzten Minuten im Ofen ihr nussiges Röstaroma entfalten.

Beim Anschneiden präsentiert sich eine verführerische Komposition: außen der leicht knusprige Gemüserand, innen die saftige Spinatfüllung, die mit den Tomaten eine fruchtige Frische und mit dem Käse eine herzhaft Schmelze vereint. Ein Kuchen, der nicht nur sättigt, sondern mit jedem Bissen an Sommer, Duft von Kräutern und feine Hausküche erinnert.

Rezept:

Für den Teig das geriebene Gemüse mit ein wenig Salz vermengen und Wasser ziehen lassen. Danach in einem Tuch die Flüssigkeit gut aus dem Gemüse ausdrücken. Das Wasser kann aufgefangen werden und später noch für den Spinat verwendet werden. Das Gemüse mit den Eiern, Gewürzen, Käse und Kokosmehl zu einem Teig vermengen. Diesen in eine Springform drücken und dabei auch einen Rand hochziehen.

Den Teig bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten vorbacken.

Für die Füllung die Zwiebel in der Pfanne in wenig Fett andünsten, dann den Spinat hinzugeben und mit geschlossenem Deckel dünsten (je nach Flüssigkeitsmenge mit dem aufgefangenen Gemüsewasser auffüllen), nach ca. 10 Minuten den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit fast völlig verdampfen und etwas abkühlen lassen. Dann den Spinat mit Eiern, geriebenen Käse, Schmand, Gewürzen mischen und auf den vorgebackenen Boden geben und mit Mozzarella, Tomaten und weiteren Gemüse/Kräutern belegen und bei 180°C Ober-/

Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Optional kann 10 Minuten vor Ende der Backzeit der Kuchen noch mit Pinienkernen bestreut werden.

Dieser Kuchen schmeckt lauwarm oder auch kalt.



Die Zutaten:

Menge	Zutat
Teig:	
350 g	geriebene Zucchini
200 g	geriebene Möhren
4	Eier, Gr. L
6 Eßl	Kokosmehl
4 Eßl	geriebenen Käse (Bergkäse)
nach Geschmack	Salz, Pfeffer, Muskat
etwas	Öl oder Butter
Füllung:	
2	Zwiebeln, fein geschnitten
1 Kg	Blattspinat (frisch oder TK)
ca. 100 g	geriebener Käse (Bergkäse)
250 g	Schmand
4	Eier, Gr. L
125 g	Mozzarella
nach Geschmack	Salz, Pfeffer, Muskat
nach Geschmack	Kirschtomaten und weitere Kräuter oder Gemüse aus dem Garten
Optional:	2 Eßl Pinienkerne