



#### Zutaten

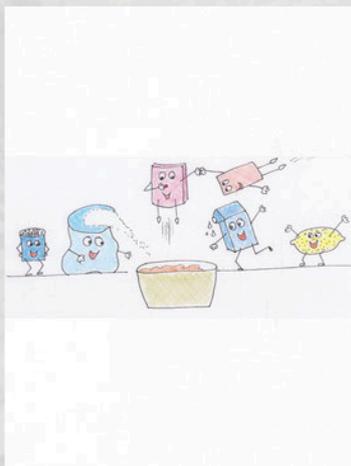
- 2 Eier
- 125gr Butter (oder Margarine)
- 125gr Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker (oder Vanillinzucker)
- 200gr Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Puddingpulver Vanillegeschmack
- 500gr Aprikosen (oder 2 Dosen Aprikosen Hälften)
- 1 Prise Salz
- Puderzucker (zur Dekoration)



#### Zubereitung

##### Schritt 1

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Ich wähle beim Handmixer die höchste Stufe und mixe zirka 2-3 Minuten.



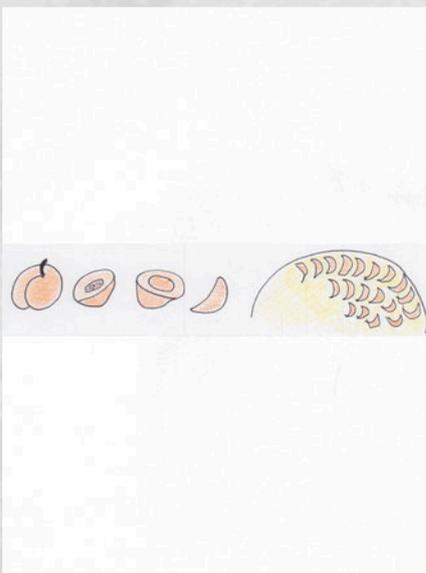
##### Schritt 2

- Mehl
- Backpulver
- Milch
- Zitronensaft
- Puddingpulver und
- Salz

zur Masse geben und gut umrühren.  
Ich benutze hier einfach einen grossen Löffel.

##### Schritt 3

Kuchenteig in eine mit Backpapier belegte Form giessen.



##### Schritt 4

Die Aprikosen gut abwaschen (Dosen-Aprikosen gut abtropfen), entsteinen und vierteln. Nun die Aprikosenstücke kreisförmig leicht in den Teig drücken.

##### Schritt 5

Bei 200 Grad für zirka 60 Minuten backen. Du kannst den Teig auch gut in 9-12 Muffinformen verteilen und etwa 25-30 Minuten backen.

Zwischendurch immer mal wieder kontrollieren, wie der Kuchen optisch aussieht (er darf nicht zu dunkel werden) und mit dem Messer oder einem Zahnstocher hineinstecken. Bleibt daran Teig kleben, braucht der Kuchen noch etwas. Wenn das Messer / der Zahnstocher beim Rausziehen (relativ) sauber und trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

##### Schritt 6

Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Hierzu nutze ich ein Sieb.

Alternative zu den Aprikosen: Zwetschgen, Pfirsiche, Äpfel, ...

- guten Appetit! - Deine Ella



### Zutaten

- 5 Eier
- 250gr Butter (oder Margarine)
- 250gr Zucker
- 2-4 Zitronen (je nach Vorliebe)
- 250gr Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100-300gr Puderzucker (je nach Vorliebe)



### Zubereitung

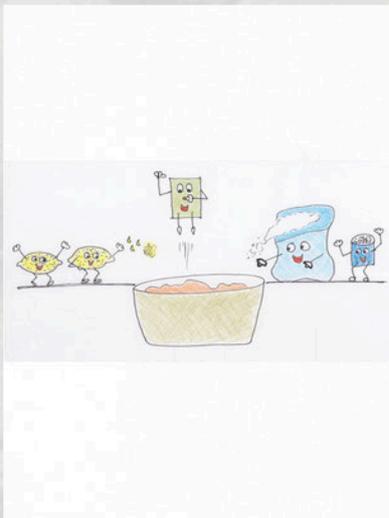
#### Schritt 1

Eier, Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Ich wähle beim Handmixer die höchste Stufe und mixe zirka 2-3 Minuten.

#### Schritt 2

Zitronen gut abwaschen

- Zuerst von allen Zitronen die Schale abreiben und beiseite stellen
- Danach die Zitronen halbieren und entsaften. Den Zitronensaft beiseite stellen



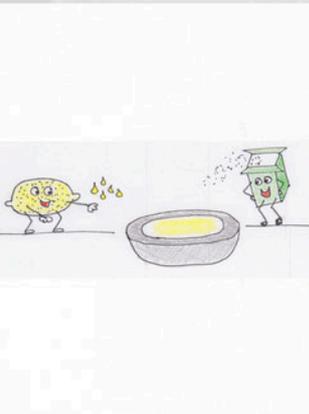
#### Schritt 3

Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenschale und etwa die Hälfte des Zitronensafts in die Schüssel geben. Die Zutaten in der Schüssel gut umrühren, ich benutze hier einfach einen grossen Löffel.

#### Schritt 4

Kuchenteig in eine mit Backpapier belegte Form giessen und bei 180 Grad für zirka 60 Minuten backen. Ich teile den Teig gerne auf zwei kleinere Kuchenformen auf. Das spart nicht nur Backzeit (nur noch etwa 40 Minuten backen), sondern ich habe dann gleich vier Enden mit lecker überzogenen Zitronenguss :-)

Zwischendurch immer mal wieder kontrollieren, wie der Kuchen optisch aussieht (er darf nicht zu dunkel werden) und mit dem Messer oder einem Zahnstocher hineinstecken. Bleibt daran Teig kleben, braucht der Kuchen noch etwas. Wenn das Messer / der Zahnstocher beim Rausziehen (relativ) sauber und trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.



#### Schritt 5

Ein wenig Puderzucker in eine Schüssel geben und ein wenig Zitronensaft dazugiessen. Die zwei Zutaten gut miteinander vermischen, bis sich ein weisslicher, cremiger Guss bildet. Nun kannst du von Puderzucker und Zitronensaft abwechslungsweise immer mehr und mehr begeben, bis du die gewünschte Menge und Konsistenz bekommen hast. Bei mir ist der Guss eher dick als wässrig.

#### Schritt 6

Den fertigen Kuchen aus dem Backofen und aus der Form nehmen, dabei den Kuchen in dem Backpapier lassen. Übergiesse den Kuchen direkt mit dem Zitronen-Puderzucker-Guss. Durch das Backpapier rund um den Kuchen bleibt der Guss nahe am Kuchen. Ich drücke das Backpapier 2-3 Mal an den Kuchen, sodass der Guss schön einziehen kann und der ganze Kuchen vom Guss überzogen wird.

*- guten Appetit! - Deine Ella*



### Zutaten

- 4 Eier
- 50gr Butter (oder Margarine)
- 200gr Zucker
- 100gr Haselnüsse (gerieben)
- 180gr Schokoladenpulver (z. B. Caotina)
- 2.5dl (Voll)Rahm
- 50gr Mehl
- 6 Schokoladenkugeln/-praline (z. B. Lindorkugeln) oder 2 Schokoladenriegel

### Zubereitung

#### Schritt 1

Eier: Eigelb vom Eiweiss trennen

- Eiweiss in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen. Wenn sich das Eiweiss "mit einem Messer schneiden" lässt, ist es fertig. Es ist wichtig, dass das Eiweiss völlig frei von Eigelbresten ist, sonst wirst du es nicht steif schlagen können. Das steif geschlagene Eiweiss beiseite stellen
- Eigelb in eine Schüssel geben, damit arbeitest du jetzt weiter

#### Schritt 2

Eigelb, Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Ich wähle beim Handmixer die höchste Stufe und mixe zirka 2-3 Minuten.



#### Schritt 3

In einer separaten (dritten) Schüssel Haselnüsse, Schokoladenpulver, Mehl und Rahm gut vermischen. Ich nutze hierzu gerne einen grossen Löffel.



#### Schritt 4

Die Zutaten von Schritt 2 & 3 in einer Schüssel gut vermischen, zuletzt das steif geschlagene Eiweiss ganz vorsichtig unter die Masse mischen. Auch hier benutze ich einen grossen Löffel.

#### Schritt 5

Kuchenteig in eine mit Backpapier belegte Form giessen und bei 200 Grad für zirka 45 Minuten backen. Ich teile den Teig gerne auf zwei kleinere Kuchenformen auf, das spart Backzeit (nur noch etwa 30 Minuten backen).

#### Schritt 6

Nach zirka 10 Minuten die Schokoladenkugeln (oder Schokoladenpraline oder -riegel) vorsichtig auf den Kuchen legen. Durch die Hitze und das Backen sinkt die Schokolade von ganz alleine. Das gibt dem Kuchen das "gewisse Etwas".



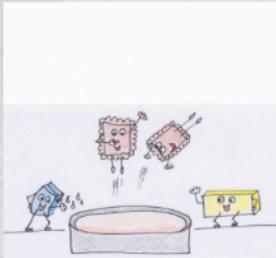
Zwischendurch immer mal wieder kontrollieren, wie der Kuchen optisch aussieht (er darf nicht zu dunkel werden) und mit dem Messer oder einem Zahnstocher hineinstechen. Bleibt daran Teig kleben, braucht der Kuchen noch etwas. Wenn das Messer / der Zahnstocher beim Rausziehen (relativ) sauber und trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

*- guten Appetit! - Deine Ella*



### Zutaten

- 300gr Butterkekse (z. B. Midor petit beurre)
- 125gr Butter (oder Margarine)
- 2dl Milch
- 500gr Mascarpone
- 300gr Vollrahm
- 200gr Puderzucker
- 20 Gelatineblätter
- 500gr gemischte Beeren (z. B. tiefgefrorene Beerenmischung)
- 3 EL Zucker
- 2 Päckli Vanillezucker (oder Vanillinzucker)



### Zubereitung

#### Schritt 1

Butter erwärmen (z. B. in der Mikrowelle oder im Wasserbad) und mit den Keksen sowie der Milch gut vermischen.

Die klebrige Masse in einer Kuchenform gut andrücken, damit ein regelmässiger, flacher Kuchenboden entsteht.

Kuchenform mit dem Teigboden in den Kühlschrank stellen.



#### Schritt 2

Vollrahm mit dem Handmixer steif schlagen. Den Schlagrahm, die Mascarpone und den Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gut vermischen.

1 dl Milch in einem Suppenteller (in der Mikrowelle) erwärmen. Nun ein Gelatine Blatt nach dem anderen reinlegen (einweichen) und quellen lassen (das Blatt wird weich). Immer wieder gut verrühren. Die gequollene Gelatine mit der Milch der Schlagrahm-Mascarpone-Puderzucker-Masse hinzufügen. Mit dem Handmixer gut vermischen.

#### Schritt 3

Kuchenform aus dem Kühlschrank nehmen. Die helle Masse gleichmässig in die Form (direkt auf den Kuchenboden) geben. Wieder in den Kühlschrank stellen.



#### Schritt 4

Beerenmischung, 2dl Wasser, Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne erwärmen.

Während des 15-minütigen Köchelns 10 Gelatine Blätter eins nach dem anderen beigegeben. Hierzu die Blätter in einem Suppenteller mit Wasser gefüllt (Zimmertemperatur) je zirka 5 Minuten quellen lassen. Die gequollene Gelatine aus dem Wasser nehmen, sanft ausdrücken und in die Pfanne geben. Immer wieder gut umrühren.

Mein Tipp: Mehrere Suppenteller, so geht es schneller!

Die ganze Mischung gut abkühlen lassen.

#### Schritt 5

Kuchenform aus dem Kühlschrank nehmen. Die Beerenmasse direkt und gleichmässig in die Form geben. Wieder in den Kühlschrank stellen. Den Cheesecake ein paar Stunden kühl stellen (bis der Kuchen fest geworden ist).

Endergebnis:



**Der Kuchen ist ein optischer Hingucker!**

Der Boden ist hellbraun, die mittlere Schicht weiss und die oberste Schicht rot.

- guten Appetit! - Deine Ella