



Schoko Kirsch Muffin

www.backecke.com

Zubereitung

Backofen auf Umluft: 150°C (E-Herd: 175°C) vorheizen. Kirschen waschen und entsteinen. Die Vertiefungen des Muffinblechs einfetten oder Papier- Backförmchen hineinsetzen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Kakao mischen. In einer weiteren Schüssel Ei, Zucker, Öl, Joghurt, Vanillezucker und eine kleine Prise Salz schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben. Zum Schluss die Kirschen untermischen.

Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20-25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

12 Stück

200 g Mehl Type 405

50 g Kakaopulver

160 g Zucker

250 g Naturjoghurt

200 g Kirsche süß

1 Ei

1 Vanillinzucker

1 Backpulver

100 ml Öl

Salz

⌚ 20 Min. Zubereitung
25 Min. Backzeit

Schwierigkeit
min ▲ max

Kalorien
min ▲ max

backecke.com

SÜDTIROLER REZEpte PORTAL

- ✓ Rezepte als PDF
- ✓ Viele hochauflösende Fotos
- ✓ Forum
- ✓ Nützliche Tipps und Tricks
- ✓ Zutaten berechnen

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!



mit freundlicher Unterstützung von



Gratis Rezept Ideen

1
backecke.com

Schoko Kaffee Kuchen



www.backecke.com

Zubereitung

Backofen auf Umluft: 150°C (E-Herd: 175°C) vorheizen. Mehl mit Backpulver, Kaffeepulver und Kakaopulver mischen. In einer Schüssel das Ei leicht verquirlen, dann Zucker, Öl und Joghurt unterrühren. Das Mehlgemisch kurz unterheben. Teig in eine gefettete Rehrücken- oder Kastenform (30cm) füllen und ca. 30-40 Min. backen. Kuchen ca. 10 Min. ruhen lassen, aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Wunsch verzieren.

1 Kuchen

- 200 g Mehl Type 405
- 50 g Kakaopulver
- 160 g Zucker
- 250 g Joghurt - Kaffeejoghurt
- 1 Ei
- 1 Backpulver
- 2 TL Kaffeepulver instant
- 100 ml Öl



15 Min. Zubereitung
45 Min. Backzeit



Bruschetta Tomaten - Rucola



www.backecke.com

Zubereitung

Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Backofengrill einschalten. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und die Blätter klein schneiden. Die Tomatenwürfel und Rucola mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Baguettescheiben nebeneinander auf das Ofengitter legen und unter dem Backofengrill auf der obersten Schiene etwa 5 Min. goldbraun rösten. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die heißen Brotscheiben mit den Schnittflächen der Knoblauchzehen einreiben und anschließend mit Öl beträufeln. Tomaten- Rucola-Mischung auf den Baguettescheiben verteilen. Auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten, nach Belieben mit Rucolablättern garnieren und sofort servieren.

2 Personen

- 2 Tomaten
- 8 Weißbrot - Baguette, Scheiben
- 2 Knoblauch - Zehen
- ½ Rucola - Bund
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



15 Min. Zubereitung
5 Min. Backzeit



Buttermilch Shake



www.backecke.com

Zubereitung

Erdbeeren waschen, Stielansatz entfernen und pürieren. Sahnequark, Honig, Buttermilch und Limettenschale verrühren. Erdbeerpuree und Buttermilch abwechselnd in Gläser schichten.

4 Personen

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Sahnequark
- 350 ml Buttermilch
- 5 EL Honig
- 2 TL Limette - Schale, fein gerieben



15 Min. Zubereitung

