Coolinato

SAFTIGER SCHOKO GUGELHUPF

in der Coolinato Gugelhupf Form

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 40 g Backkakao
- 250 ml Milch
- 200 g geraspelte Zartbitter Schokolade

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Backzeit:
ca. 60 Minuten

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.

In einer 2. Schüssel die weiche Butter und den gesiebten Puderzucker schaumig rühren. Nacheinander die 4 Eigelb unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch zügig unter die Buttermasse rühren.

Das Eiweiß vorsichtig unterheben und zum Schluss ebenfalls die Schokoladenraspel.

Die Coolinato Gugelhupfform mit etwas Speiseöl und einem Backpinsel ganz leicht einfetten und den Teig einfüllen.

In dem auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.

Anschließend die Coolinato Form aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten abkühlen lassen und den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen.

Anschließend mit Puderzucker oder Kakao bestreuen und am Besten lauwarm genießen.

Tipp: Dieser Schokokuchen eignet sich auch hervorragend als Dessert. Mit Sahne, Eis und Früchten ein Hochgenuss.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

HASELNUSS GUGELHUPF

in der Coolinato Gugelhupf Form

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 200 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 3 Eigelb
- 350 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 100 ml Milch

Zutaten für die Eiweißmasse:

- 3 Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g geraspelte Zartbitter Schokolade

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Backzeit:
ca. 60 Minuten

Zubereitung

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Nacheinander, mit ca. 20 Sekunden Abstand das Ei und die 3 Eigelbe unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zügig unter die Buttermasse rühren.

In einer 2. Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und anschließend die gemahlenen Nüsse und die Schokolade vorsichtig unterheben. Die Coolinato Gugelhupfform mit etwas Speiseöl und einem Backpinsel ganz leicht einfetten.

Nun die Hälfte des Rührteigs in die Form füllen, mit einem Esslöffel in der Mitte eine kleine Vertiefung ziehen und die Hälfte der Eiweißmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Eine weitere Hälfte des restlichen Teigs darauf verteilen, ebenfalls eine Vertiefung eindrücken, die restliche Eiweißmischung einfüllen, glatt streichen und mit dem übrigen Teig bedecken.

In dem auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.

Anschließend die Coolinato Form aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten abkühlen lassen und den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und genießen.

Tipp: Der Kuchen lässt sich auch sehr gut einfrieren.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

FLUFFIGER SAFTIGER ORANGEN-KUCHEN

in der Coolinato Kasten Form

Zutaten:

- 2 Bio Orangen
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Naturjoghurt
- 100 ml Speiseöl
- 130 g Zucker
- 270 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 150 g gesiebten Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Backzeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung

Als erstes von einer Orange die Schale fein abreiben und von der anderen Orange mit einem Zestenreißer die Schale fein abziehen und beiseite legen. Beide Orangen auspressen.

Die Eier mit dem Joghurt und dem Öl kurz verrühren und dabei den Zucker und 3 El frisch gepressten Orangensaft hinzufügen. Das mit dem Backpulver, Salz und Natron vermischte Mehl, sowie den Abrieb der Orange untermischen. Bitte nur kurz und langsam rühren, die Zutaten sollen sich gut verbinden und einen sämigen Rührteig ergeben.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen, die Coolinato Kastenform mit sehr wenig Öl auspinseln, den Teig hineingeben und die Oberfläche glatt verstreichen. Etwa 45 Minuten backen, evtl. mit einem Holzstäbchen prüfen, dass kein Teig mehr kleben bleibt. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und gleich mit 6-8 EL Orangensaft beträufeln und einziehen lassen.

Den Puderzucker mit 3-4 EL Orangensaft zu einem zähen Guss verrühren.

Den abgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen, mit dem Zuckerguss bestreichen und den Orangenzesten verzieren.

Tipp: Sie können den Kuchen auch mit Puderzucker bestäuben, anstatt des Zuckergusses und nach Belieben die Orangen durch Zitronen ersetzen für einen fluffig, saftigen Zitronenkuchen.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

PFANNEKUCHEN AUS DEM OFEN

in der Coolinato runde Form

Zutaten:

- 2 Eier
- 300g Milch
- 125g Mehl
- ½ EL weiche Butter
- Vanillemark oder 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Zucker

Optional:

- 1 großer Apfel oder 2 kleine Äpfel
- eine Handvoll Nüsse (z.B. Mandeln oder Walnüsse)
- Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Backzeit:
ca. 25 - 30 Minuten

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C auf Umluft vorheizen.

Mehl, Vanille, Zucker zusammen mit der weichen Butter, den Eiern und der Milch mit einem Rührgerät verquirlen.

Optional: Den Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Nüsse etwas zerkleinern.

Den Pfannekuchen-Teig in die große Backform geben und ggfls. mit den Apfelscheiben und den Nüssen belegen.

Dann vorsichtig in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Der Teig wirft große Blasen im Ofen und fällt nachher wieder in sich zusammen.

Leicht abkühlen lassen und auf einen großen Teller oder eine Servierplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestäuben.

bon appétit!

Folgt uns auf