




Kaffeetafel-Trio

Backen Sie aus einem Teig Kokos-Pfirsich-Minis, Cranberry-Schnitten und Apfel-Streusel-Kuchen.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Fett

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
125 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz

Kokos-Pfirsich-Minis (etwa 6 Stück):

3 Pfirsichhälften aus der Dose
30 g Kokosraspel
100 g kalte Schlagsahne
1 EL Kokoslikör

Cranberry-Schnitten (etwa 6 Stück):

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
20 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
50 g getrocknete Cranberrys
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
40 g Puderzucker
etwa 1 TL Wasser

Apfel-Streusel-Kuchen

1 Vorbereiten:

Für die Kokos-Pfirsich-Minis Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Mini-Gugelhupfform und Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!)

Teigmenge dritteln und jeweils zu den folgenden Rezepten verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Kokos-Pfirsich-Minis:

2 Pfirsichhälften in feine Würfel schneiden. Kokosraspel und Pfirsichwürfel unter ein Teigdrittel kneten. Teig auf die Mini-Gugelhupfform verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

(etwa 6 Stück):

250 g Äpfel

50 g Weizenmehl

25 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

40 g weiche Butter

Gebäck noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Cranberry-Schnitten:

Marzipan-Rohmasse in feine Stücke schneiden oder raspeln und mit Butter, Ei und **4 Tropfen Rum-Aroma** in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Cranberrys und Mandeln kurz unterrühren. Das zweite Teigdrittel auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (20 x 20 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Quadrat von einer Seite her aufrollen und auf die eine Hälfte des Backblechs legen. Die Rolle der Länge nach etwa 1 1/2 cm einschneiden ohne die Enden durchzuschneiden, etwas auseinanderziehen und flach drücken.

5 Apfel-Steusel-Kuchen:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Den restlichen Teig auf dem Springformboden andrücken. Boden mit Apfelspalten belegen und Streusel darüber verteilen. Form auf das Backblech stellen und mit den Cranberry-Schnitten zusammen backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Cranberry-Schnitten aus dem Backofen nehmen. Apfelkuchen weiterbacken.

Backzeit: etwa 20 Min.

6 Cranberry-Schnitten:

Puderzucker mit 2 Tropfen Rum-Aroma und Wasser glatt rühren und die noch heißen Schnitten damit einstreichen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.





7 Apfel-Streusel-Kuchen:

Nach der Backzeit Springformrand lösen, Kuchen mit dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8 Kokos-Pfirsich-Minis:

Eine Pfirsichhälfte in Spalten schneiden. Schlagsahne steif schlagen. Likör kurz unterrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Tuffs auf das Gebäck spritzen. Mit Pfirsichspalten garnieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die übrige Sahne am besten zu dem Apfel-Streusel-Kuchen servieren.
- Die Sahne der Kokos-Pfirsich-Minis kann auch ohne Likör zubereitet werden.

