



„Ich bin mit diesen kleinen Küchlein aufgewachsen – wie vor mir bereits meine Mutter und meine Großmutter.

Cupcakes passen zu jedem Anlass und setzen immer einen feierlichen Akzent. In einem der hübschen Häuschen von Meri Meri werden die süßen Verführer zum perfekten Gastgeschenk!“

ALMOND ORANGE CUPCAKES WITH CHERRY FROSTING (12 STÜCK)

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen und eine Muffinbackform mit Manschetten auslegen.
2. Alle trockenen Zutaten abmessen und in eine Rührschüssel geben.
3. Die weiche Butter in die trockenen Zutaten schneiden, mit den Fingerspitzen hineinkneten oder mit dem Handmixer so einarbeiten, dass die Krümel an kleine Erbsen erinnern.
4. Mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine die Eier und die Milch nach und nach in die Mehlmischung rühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen. Sie sollten etwa zu 2/3 gefüllt sein.
6. Die Küchlein etwa 18 Minuten backen. Immer eine Garprobe mit einem Zahnstocher machen! 10 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie die Cupcakes zum Abkühlen aus der Backform holen.
7. Für das Frosting die Butter in eine große Rührschüssel geben und die Hälfte des Puderzuckers hinzufügen. Auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät mixen, bis die Mischung geschmeidig glatt ist. Mixer weiterlaufen lassen und langsam den Rest des Zuckers dazugeben, bis die richtige Konsistenz zum Verstreichen erreicht ist. Zum Schluß die Kirschmarmelade unterrühren. Mit einem Messer oder Spritzbeutel auf die gut abgekühlten Cupcakes auftragen und nach Belieben dekorieren.

Zutaten für die Muffins

175 g Mehl
80 g Stärke
50 g Mandeln, gemahlen und leicht geröstet
3 TL Backpulver
175 g Zucker
½ TL Salz
Orangen Schale, fein gerieben

120 g weiche Butter
145 ml Milch

2 Eier, verschlagen

Zutaten für das Frosting

90 g weiche Butter
375g Puderzucker, gesiebt
1 EL Kirschmarmelade



„Jedes Jahr auf' s Neue freue ich mich riesig auf den Weihnachtsmarkt und die ersten Maronen. Hier habe ich sie mit zarter Schokolade zu einem winterlichen Cheesecake vereint! Mit Hilfe der Schablone wird er zur kulinarischen Sternstunde. Das Rezept sieht ein wenig kompliziert aus, die einzelnen Schritte sind aber leicht umgesetzt und das Ergebnis ist den Aufwand allemal wert!“

CHESTNUT CHOCOLATE CHEESECAKE (23 CM Ø)

1. Ofen auf 170 °C vorheizen und eine runde Springform (23cm ø) einfetten und beiseite stellen.
2. Die zerbröckelte Schokolade mit der Butter & dem Zucker entweder in einem Topf auf dem Herd oder für 2-3 Minuten in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen. (Vorsicht: Schokolade brennt leicht an!). Nach dem Erkalten (!) die Eier hinzufügen.
3. Mehl, Salz und Natron zusammen mischen und zu der abgekühlten Schokoladen-Mischung geben und leicht verrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und gleichmäßig verteilen. 18 Minuten backen und in der Form (!) auf einem Gitter abkühlen lassen. Anschließend für das Wasserbad abdichten indem man zwei Bahnen Alufolie kreuzweise von außen um die Form wickelt.
5. Für die Füllung Edelbitter Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die gekochten Esskastanien mit dem Zucker fein mahlen und zur Seite stellen.
6. Mit einem Handmixer Eier und Zucker aufschlagen. Orangenschale und eine Prise Salz dazugeben und gut verrühren. Den Frischkäse zugeben und etwa weitere 2 Minuten schlagen bis alles gut vermischt ist.
7. Die Hälfte der Masse in eine große Schüssel umfüllen und mit einem Gummispachtel die geschmolzene Edelbitter Schokolade unterrühren. In der anderen Schüssel die fein gemahlten Esskastanien unterheben.
8. Die Schokoladen-Füllung gleichmäßig über den vorbereiteten Brownie-Boden verteilen, gefolgt von der Esskastanien Masse. Die Tortenform auf ein Backblech stellen und mit etwa 1cm heißem Wasser aufgießen. In den vorgeheizten Backofen schieben und insgesamt 45 Minuten stocken lassen. Während dieser Zeit eventuell etwas Wasser nachgießen.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem dünnen Messer am Rand entlang fahren, um ein Aufreißen des Kuchens zu verhindern.
10. Den Kuchen mehrere Stunden abkühlen lassen, bis er Zimmertemperatur erreicht hat. Dann erst für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Stellen Sie den Kuchen keinesfalls sofort nach dem Backen in den Kühlschrank, andernfalls weicht der Boden durch!
11. Unmittelbar vor dem Servieren mit Hilfe der Schablone die Kakaopulver-Sternchen aufstäuben.

Zutaten:

Boden

- 200 g Zartbitter Schokolade
- 150 g Zucker
- 75 g Butter
- 2 Eier, leicht verschlagen
- 105 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Natron

Füllung

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- eine Prise Salz
- 525 g Frischkäse
- Masse I:
- 150 g Edelbitter Schokolade, geschmolzen
- Masse II:
- 200 g Esskastanien gekocht & mit 35 g Zucker fein gemahlen (in der Küchenmaschine zerkleinert)



„Chai bezeichnet in Südasien ein Getränk aus schwarzem Tee, Milch, Zucker und einer Vielzahl an Gewürzen. Für mich, ist es eine Mischung aus Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken und Muskat. Hier habe ich sie mit Schokolade und weiteren leckeren Zutaten in der zauberhaften Tannenbaum-Backform von Birkmann verbacken.“

CHOCOLATE CHAI SPICE TREE

1. Ein Kuchengitter auf der untersten Backofenschiene positionieren und den Ofen auf 170 °C vorheizen. Die Tannenbaum-Backform gut einbuttern und zur Seite stellen.
2. Das Wasser zum Kochen bringen. Kakao, Schokolade, Sirup und lösliches Espressopulver darin auflösen und abkühlen lassen.
3. Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und alle Gewürze in einer Rührschüssel mischen.
4. Weiche Butter in Stückchen in die Mehlmischung schneiden. Mit den Fingerspitzen oder mit einer Gabel ins Mehl einarbeiten bis die Krümel an kleine Erbsen erinnern.
5. Mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine den abgekühlten Kakao (bis auf 60 ml) untermischen und etwa 1 Minute rühren.
6. Die Eier mit dem restlichen Kakao verschlagen und nach und nach in den Teig rühren.
7. Den Teig in die Backform gießen.
8. Insgesamt 45 Minuten backen, jedoch bereits nach 25 Minuten Backzeit nach dem Kuchen schauen. Wenn er bereits Farbe angenommen hat, für die restliche Backzeit mit einem Stück Alufolie lose abdecken.
9. Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen. Über die Form hinausragendes Backwerk abschneiden, den Baum aus der Form nehmen und zum weiteren Abkühlen auf ein Gitter stellen.
10. Wenn der Baum ganz abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten:

- 110 g Mehl
- 50 g Stärke
- 120 g Zucker
- ¼ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 150 ml Wasser
- 50 g Kakao
- 50 g Zartbitter Schokolade
- 1 TL Melasse (Grafschafter Goldsaft)
- 1 TL lösliches Espressopulver
- 1 großes Ei
- 80 g weiche Butter
- ¼ TL Zimt
- ½ TL Ingwerpulver
- ¼ TL Kardamom
- ¼ TL gemahlene Anis
- 1 Prise geriebenes Muskat
- 1 Prise gemahlene Nelken



„Ich weiß, Biscotti sind einfach nur Kekse mit anderem Namen – aber Oh! Diese hier sind ganz besonders lecker und perfekt, um sie in einem Vorratsglas von Zalando Home zu verschenken. Ich liebe die Kombination von getrockneten Preiselbeeren und Macadamia Nüssen. Sie wirken wie Rubine und große Perlen. So kann ich mir meine eigenen Schmuckstücke backen!“



CRANBERRY MAC NUT BISCOTTI (JE NACH GRÖÖE FÜR 20 BIS 30 BISCOTTI)

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz vermischen.
3. Mit einem Holzlöffel oder einem Gummispachtel die Eier und das Pflanzenöl in die Mehlmischung rühren, bis alles gut vermischt ist. Cranberries, Macadamia Nüsse, Zitronensaft und -schale unterrühren.
4. Mit bemehlten Händen den Teig direkt auf dem Backblech zu einer etwa 30 cm langen und 9 cm breiten Rolle formen.
5. Die Rolle 35 Minuten auf der untersten Schiene backen und 20 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.
6. Die Rolle auf ein Schneidebrett legen und mit einem Wellenschliff-Messer diagonal in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der flachen Seite und leichtem Abstand zueinander auf dem Backblech arrangieren.
7. Bei 170° C auf der untersten Schiene 10 Minuten backen. Biscotti wenden und nochmals 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Wer mag, kann die fertigen Biscotti mit etwa 200 g geschmolzener brauner und/oder weißer Schokolade dekorieren. – Lecker!

Zutaten:

330 g Mehl
180 g Zucker
1/2 TL Natron
1/2 TL Backpulver
eine Prise Salz

3 Eier
3 EL Pflanzenöl

Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
125 g getrocknete Cranberries
125 g Macadamia Nüsse, sehr grob gehackt

200 g Zartbitter und/oder weiße Schokolade, geschmolzen – nach belieben