Meine liebsten Kuchenrezepte mit Schokolade

NILEEN MARIE SCHALDACH

© 2017/2018 SCHÄTZE AUS MEINER KÜCHE

Meine Schokoladenkuchen

03
Kakao-Gugelhupf mit Cheesecakefüllung

05
Coconut-Chocolate-Chip Cookie Bars

07
Schokoladenkuchen mit Zimtkirschen

09
Saftiger Marmor-Gugelhupf

11
Lieblingsgugelhupf mit Schokolade & Vanille

13
Zebra-Gugelhupf

15
Straciatellagugelhupf

16
Meine Kochbücher

Impressum

Die Füllung machts!

Ein schokoladiger Kuchen mit
cremiger Cocos-Creamcheesefüllung

Kakao-Gugelhupf mit Creamcheesefüllung

1 GUGELHUPF

Zutaten

Kokos-Cheesecakefüllung
300 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Kokosraspel
80 g Zucker
2 Eigelb (M)

Schokoladenteig
150 g Zartbitterschokolade
180 g Butter
250 ml Milch
175 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
2 Eier (M)
200 g Mehl Type 405
1 TL Backpulver
2 EL Kakao

Schokoladenganache
100 g Sahne
100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Kokos-Cheesecakefüllung alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Gabel verrühren, bis eine homogene, dickcremige Masse entstanden ist.
3. Für den Schokoladenteig die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einen Topf geben. Bei geringer Hitze schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen.
4. Milch, Zucker, Vanillemark und Eier in einer großen Rührschüssel mit dem Handmixer (Küchenmaschine) verquirlen. Die Schokoladenbutter vorsichtig unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und unter den Schokoladenteig rühren, gerade so lange, bis ein homogener Teig entstanden ist.
6. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Darauf die Kokos-Cheesecakefüllung geben und mit dem restlichen Schokoladenteig bedecken.
7. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
8. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, kommt er für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank, damit die Cheesecakefüllung fest wird.
9. Für die Schokoladenganache die Sahne vorsichtig erhitzen, nicht aufkochen.
10. Schokolade sehr klein hacken, in eine Schüssel geben und mit der heißen Sahne übergießen und 5 Minuten stehen lassen. Dann gut umrühren und die Ganache ca. 20-30 Minuten bei Raumtemperatur (keinesfalls im Kühlschrank!) ruhen lassen.
11. Den Kakao-Gugelhupf mit der Schokoladenganache überziehen.

Chewy, knusprig und schokoladig!

Coconut-Chocolate-Chip Cookie-Bars

15-20 STÜCK

Zutaten

225 g weiche Butter
125 g brauner Zucker
100 g feiner normaler (weißer) Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
1-2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
1 Ei (M)
1 Eigelb (M)
275 g Mehl
35 g Dinkelflocken
35 g Kokosflocken
1 TL Backpulver
1 große Prise Salz
175 g Schokotropfen

entdecke ähnliche Rezepte auf dem Blog!

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform mit den Maßen 20x30 cm bereitstellen.
2. Ein Backpapier unter fließend kaltem Wasser zu einer kleinen Kugel zerknüllen, anschließend gut ausdrücken. Nun kann man die Backform passgenau mit dem Backpapier auskleiden.
3. Butter, braunen und weißen Zucker und Vanillemark in eine große Rührschüssel geben und cremig aufschlagen. Zitronensaft, Ei und Eigelb unterrühren.
4. Das Mehl mit Dinkelflocken, Kokosflocken, Backpulver und einer Prise Salz vermischen und nach und nach unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. So lange rühren, bis ein glatter Keksteig entstanden ist. Zum Schluss ca. 140 g der Schokotropfen unterrühren.
5. Den Keksteig in die Backform geben und schön gleichmäßig glattdrücken. Das gelingt am besten mit leicht angefeuchteten Händen oder einem Löffelrücken.
6. Die restlichen Schokotropfen auf dem Keksteig verteilen und leicht festdrücken.
7. Den Riesencookie im Ofen (Mitte) ca. 18-22 Minuten backen.

Wichtig: Der Riesencookie sollte beim Herausnehmen aus dem Ofen noch etwas weich sein, also auf Druck nachgeben. Bei mir waren nach 20 Minuten die Ränder leicht goldgelb und die Mitte noch schön weich. So war er perfekt, denn beim Auskühlen härtet der Teig noch ordentlich nach und man will schließlich keine krümelig-festen Cookie Bars...

Einfach
Unwiderstehlich!

Schokoladenkuchen mit Zimtkirschen

1 KASTENFORM

Zutaten

125 ml Vollmilch
100 g Zartbitterschokolade
175 g weiche Butter
175 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
3 Eier (M)
160 g Mehl
60 g Kakaopulver
1 Prise Salz
1½ TL Backpulver
200 g Schmand
180 g Kirschen, entsteint (aus dem Glas)
¼ TL Zimt
100 g Zartbitterkuvertüre
bunte Zuckerstreusel (nach Belieben)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der heißen Milch unter Rühren auflösen.
3. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark cremig aufschlagen, nacheinander die Eier unterrühren.
4. Mehl, Kakaopulver, eine Prise Salz und Backpulver vermischen.
5. Den Schmand unter die Schokoladenmilch rühren. Nun abwechselnd die Mehlmischung und die Schokoladen-Schmandmasse unter die Butter-Ei-Masse rühren bis ein glatter Teig entstanden ist.
6. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und mit dem Zimt bestäuben.
7. Zum Schluss den restlichen Teig darüber geben, glattstreichen und im Ofen (Mitte) ca. 1 Stunde (Stäbchenprobe) backen.
8. Den Kuchen mindestens 1 Stunde ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit überziehen und mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.

entdecke ähnliche Rezepte auf dem Blog!

schmeckt wie bei Oma!

Saftiger Marmor-Gugelhupf

1 GUGELHUPF

Zutaten

350 g weiche Butter
360 g Zucker
etwas Vanilleextrakt
(oder gemahlene Vanille)
5 Eier (M)
80 g Kakao
80 ml Milch
400 g Mehl
2,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
175 ml Milch
2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupf-Form gut mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Die weiche Butter in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. dann die Vanille unterrühren.
3. Die Eier einzeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.
4. In einer kleinen Schüssel den restlichen Zucker mit dem Kakao und 80 ml Milch verrühren und beiseite stellen.
5. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen. Die Milch mit dem Zitronensaft verrühren. Mehl und Zitronenmilch abwechselnd unter die Butter-Ei-Mischung rühren.
6. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben. Die Kakaomischung unter den restlichen Teig rühren, ggf. noch 1-2 EL Milch unterrühren.
7. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmormuster in den Teig ziehen.
8. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 60 Min. backen (Stäbchenprobe).
9. Kuchen vollständig auskühlen lassen und nach Belieben mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss verzieren.

entdecke ähnliche Rezepte auf dem Blog!

mein absoluter Liebling mit viel Schokolade ♥

Lieblings-Gugelhupf mit Schokolade & Vanille

1 GUGELHUPF

Zutaten

Für den Teig

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Mark von ½ Vanilleschote
4 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver (17 g)
1 Prise Salz
250 ml Milch
100 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
2 TL Zitronen- oder Orangensaft
1 EL dunklen Rum

Für die Schokoladenganache

125 g Zartbitterschokolade
125 g Sahne

entdecke ähnliche Rezepte auf dem Blog!

Zubereitung

Für den Kuchenteig

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Vanillemark in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen.
4. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.
5. Die Schokolade klein hacken und zusammen mit dem Zitronen- oder Orangensaft und dem Rum unter den Teig rühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und im Ofen (Mitte) ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10-15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Schokoladenganache

1. Die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen.
2. Die heiße Sahne über die gehackte Schokolade gießen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Dann solange rühren, bis eine gleichmäßige Ganache entstanden ist.
3. Die Ganache ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, dann den Kuchen mit der Ganache überziehen.

toll für den Kindergeburtstag!

Zebra-Gugelhupf mit Kakao

1 GUGELHUPF

Zutaten

400 g Mehl
2,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
160 ml Milch
1/2 EL Zitronensaft
380 g Zucker
80 g Kakaopulver
60 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
350 g weiche Butter
5 Eier (zimmerwarm)
Butter zum Einfetten der Gugelhupfform
Mehl zum Bestäuben der Gugelhupfform

entdecke ähnliche Rezepte auf dem Blog!

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen und die Gugelhupf-Form mit reichlich Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen.
3. 160 ml Milch mit Zitronensaft vermischen.
4. 200 g Zucker mit dem Kakaopulver und 60 ml Milch in einer Rührschüssel vermengen.
5. Den restlichen Zucker mit dem Vanillemark und der Butter in eine große Rührschüssel geben und cremig aufschlagen. Dann nacheinander die Eier unterrühren.
6. Anschließend abwechselnd das Mehl und die Zitronen-Milch einrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
7. Etwa 1/3 des Teigs zum Kakaogemisch geben und gut verrühren (Handrührgerät).
8. Zwei Esslöffel des hellen Teigs in die vorbereitete Gugelhupf-Form geben und leicht platt drücken. Dann ein Esslöffel Kakao-Teig mittig darauf geben und ebenfalls etwas platt drücken. So fortfahren, bis kein Teig mehr übrig ist. Zwischendurch die Form immer wieder leicht etwas nach links und rechts bewegen, damit sich der Teig gut in der kompletten Form verteilen kann.
9. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 50-60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und anschließend ca. 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.
10. Den Gugelhupf auf ein Kuchengitter (falls er noch mit Schokolade überzogen wird) oder auf eine Kuchenplatte stürzen.
11. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und/oder mit Schokoladenglasur überziehen.

super saftig!

Straciatella-Gugelhupf

1 GUGELHUPF

Zutaten

350 g weiche Butter
320 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
einige Tropfen Vanilleextrakt (nach Belieben)
5 Eier
400 g Mehl
2,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
160 ml Milch
150 g Zartbitterschokolade oder Vollmilchschokolade

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillemark (und Vanilleextrakt) cremig aufschlagen.
3. Die Eier einzeln unter die Buttercreme rühren.
4. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zusammen mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.
5. Die Schokolade fein reiben oder im Blitzhacker verarbeiten und unter den Teig rühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen, glattstreichen und im Ofen (Mitte) 50-60 Minuten backen.
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 45 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
8. Nach Belieben mit Schokolade überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

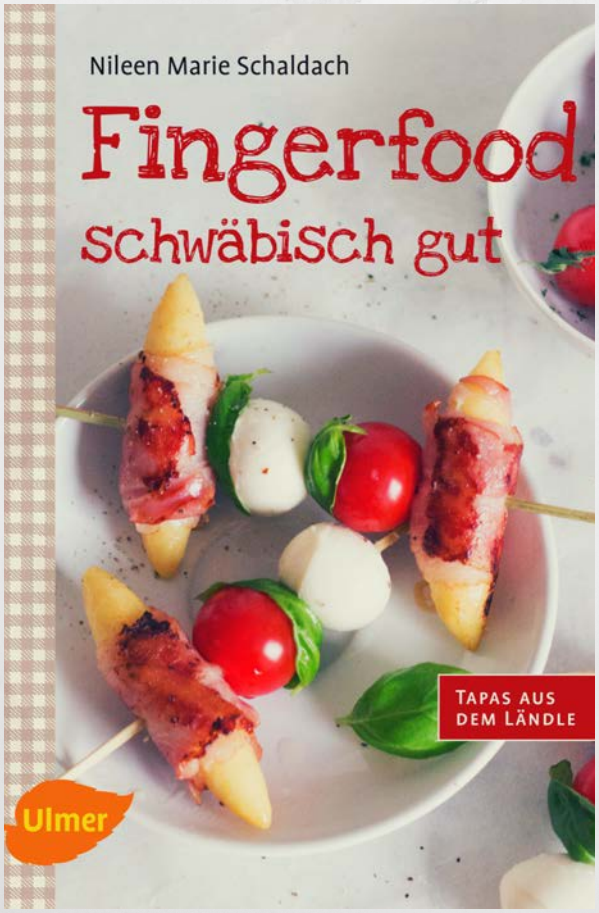
entdecke ähnliche Rezepte auf dem Blog!

MEINE KOCHBÜCHER

MÜSLIRIEGEL & FRUCHTSCHNITTEN

Ob für den kleinen Hunger zwischendurch oder als Energiespender: Müsliriegel und Fruchtschnitten sind supergesund, unglaublich lecker und jetzt auch schnell zubereitet! Mit guten Zutaten wie Superfoods und Trockenfrüchten lässt sich in nur 30 Minuten ein ganzes Blech der leckeren Schnitten und Riegel herstellen, die sich für viele Gelegenheiten eignen: als Energieriegel in der Freizeit, als gesunder Pausensnack für Schule und Kindergarten sowie hübsch verpackt als süßes oder herzhaftes Mitbringsel für Freunde und Familie. Wie wäre es also mal mit Weiße-Schokolade-Cranberry Müsliriegeln, Schoko-Müsli-Cookies, Fruchtschnitten mit Aprikosen, Mango und Kokos oder Amaranth Bars?

Müsliriegel & Fruchtschnitten
Nileen Marie Schaldach
Thorbecke Verlag, 2017
ISBN: 978-3799511490
64 Seiten, 12,99 Euro



FINGERFOOD - SCHWÄBISCH GUT

Kulinarische Klassiker aus Schwaben und persönliche Lieblingsrezepte mit einer Prise großer weiter Welt: Nileen Marie Schaldach, Foodbloggerin mit schwäbischen Wurzeln, interpretiert die Gerichte ihrer Kindheit neu und frisch. Da kommen Maultaschen mit Paprika am Spieß aufs Fingerfood-Buffet, genauso wie Dinnede im Miniformat, süße Baiser-Träubles-Tartelettes oder Rosinenschnecken. Mit ein, zwei Happs im Mund – die Rezepte sind ideal für die Sommerparty im Garten, das Picknick im Grünen, die Studentenfete, den Kindergeburtstag und besondere Anlässe, für Brunch oder Buffet.

Fingerfood schwäbisch gut
Nileen Marie Schaldach
Ulmer Verlag, 2016
ISBN: 978-3800103720
128 Seiten, 14,90 Euro

IMPRESSUM

Copyright Nileen Marie Schaldach © 2018
Foodblog Schätze aus meiner Küche
www.schaetzeausmeinerkueche.de
Instagram schaetzeausmeinerkueche
Facebook www.facebook.com/schaetzeausmeinerkueche
E-Mail info(at)schaetzeausmeinerkueche.de