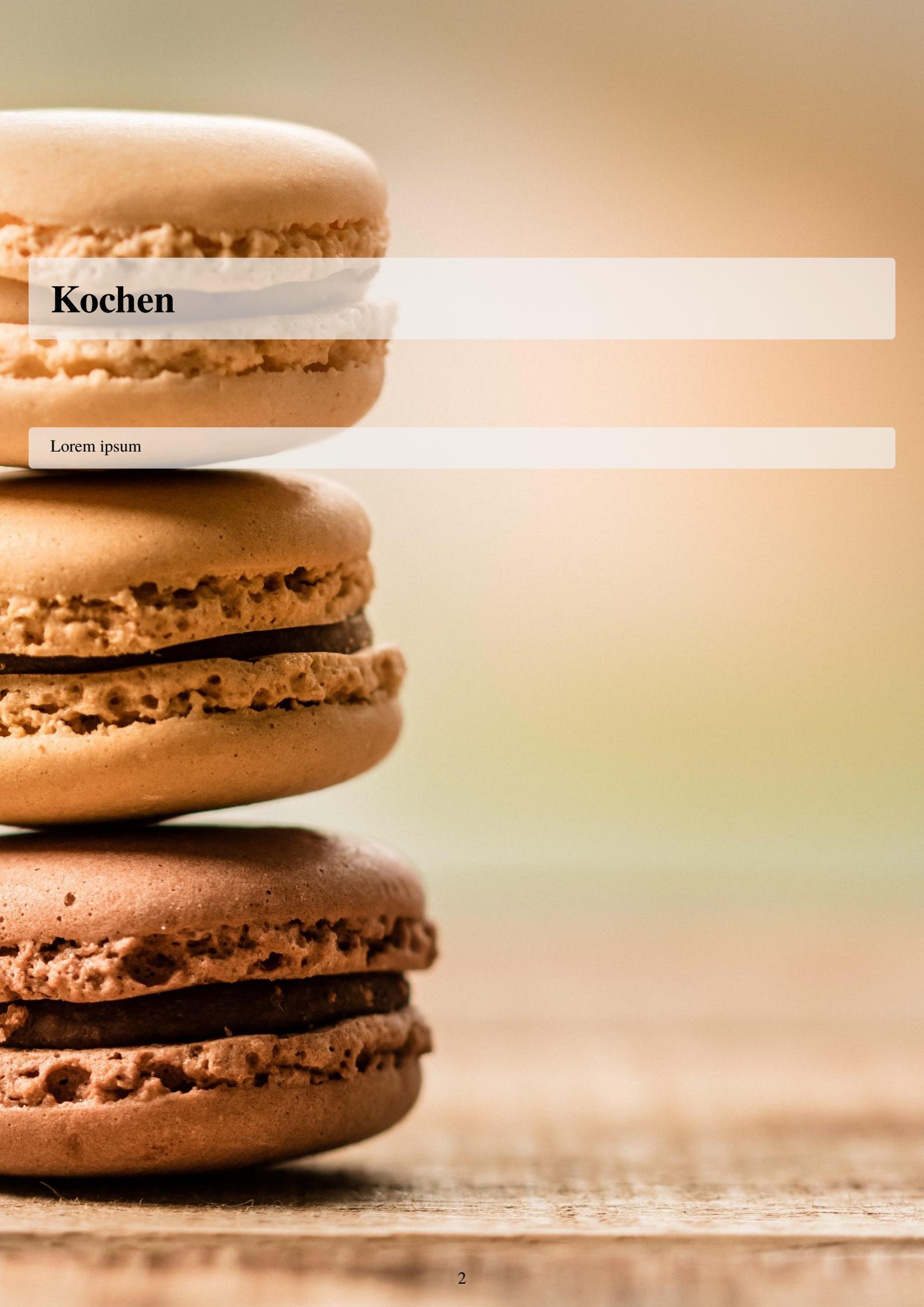


# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Kochen</b>	<b>2</b>
1.1	Cowboy-Kartoffeln . . . . .	3
1.2	Schwedische Kartoffeln . . . . .	3
1.3	Cremiger Nudelauf mit Tomaten und Mozzarella . . . . .	4
1.4	Bester vegetarischer Nudelauf . . . . .	4
<b>2</b>	<b>Backen</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Kuchen</b>	<b>6</b>
3.1	Marmorkuchen nach Frieda - klassische Art . . . . .	7
3.2	Zitronenkuchen . . . . .	7
3.3	Der unglaublich cremige NY Cheese Cake . . . . .	8
3.4	Tränenkuchen - der beste Käsekuchen der Welt! . . . . .	8
3.5	Schneller Quark-Streuselkuchen mit Obst . . . . .	9
<b>4</b>	<b>Torten</b>	<b>10</b>
4.1	Frankfurter Kranz . . . . .	11
4.2	Donauwelle - super easy . . . . .	11
<b>5</b>	<b>Gebäck</b>	<b>13</b>
5.1	1a Spritzgebäck . . . . .	14
5.2	Vanillekipferl . . . . .	14
5.3	Zimtsterne . . . . .	15
5.4	Saftige Kokosmakronen . . . . .	15
<b>6</b>	<b>Quellen</b>	<b>16</b>

A close-up photograph of four macarons stacked vertically. From top to bottom, the colors of the shells are light beige, dark brown, light beige, and dark brown. The top two macarons have a visible filling layer between them. The macarons are set against a warm, blurred background.

# Kochen

Lorem ipsum

## Cowboy-Kartoffeln



700 g	Kartoffel(n)
	Salz und Pfeffer
500 g	Paprikaschote(n), rote
2	Zwiebel(n), in Ringe geschnitten
2	Knoblauch
1 Dose/n	Kidneybohnen
150 g	Salami
50 g	Speck, durchwachsen
1 Bund	Petersilie
3 EL	Olivenöl
	Paprikapulver

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 min. vorgaren, abgießen und beiseitstellen.

Paprika putzen und in Stücke teilen, den Knoblauch schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Die Kidneybohnen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Salami pellen und zerschneiden, den Speck würfeln, die Petersilie hacken.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Speck kurz anbraten und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Paprika, Zwiebelringe, Knoblauch und Salami zugeben und weitere 5 min. unter Rühren braten. Die Bohnen untermischen und kurz erhitzen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreut in der Pfanne servieren.

## Schwedische Kartoffeln



200 g	Crème fraîche
200 g	Sauerrahm
400 ml	Fleischbrühe, sehr kräftige
1 kg	Kartoffel(n), kleine (Drillinge)
50 g	Butter, zerlassen
75 g	Katenschinken, gewürfelt
5 Scheibe/n	Toastbrot, gewürfelt
1 TL	Rosmarinnadeln, frische, fein gehackt

Sauerrahm und Crème fraîche mit der Brühe verrühren und diese Mischung in eine große Auflaufform füllen. Die gut gewaschenen Kartoffeln mehrfach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, sie sollen an der Unterseite noch zusammenhängen. Die Abstände zwischen den Schnitten sollten so ähnlich sein wie bei einem Eierschneider.

Die Kartoffeln mit der geschnittenen Seite nach oben in die Form setzen, aber nur nebeneinander, nicht übereinander stapeln, sodass sie etwa zur Hälfte in der Soße sitzen. Bei 200 °C ca. 45 - 60 Minuten backen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen, Katenschinken und Rosmarin hinzufügen sowie die Toastbrotwürfel dazu mischen. Diese Mischung auf den Kartoffeln verteilen und noch einmal so lange backen, bis die Brotwürfel schön braun sind und die Kartoffeln gar. Dazu Blattsalat servieren.

## Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella



400 g	Rigatoni oder Penne
1	Zwiebel(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
1	Chilischote(n), frisch
500 g	Tomaten, passierte
1 Becher	Sahne
50 g	Parmesan, frisch gerieben
125 g	Mozzarella
400 g	Cherrytomate(n)
1 Bund	Basilikum, frisch
etwas	Olivenöl
n. B.	Salz und Pfeffer, schwarzer Zucker

Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch sehr fein schneiden. Die Chilischote entkernen und ebenso fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin laut Packungsangabe al dente garren.

Währenddessen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Sahne und den geriebenen Parmesan unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer ordentlichen Prise Zucker abschmecken.

Wenn die Nudeln soweit sind, diese abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die halbierten Kirschtomaten und die Hälfte der Mozzarellawürfel unterheben. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls unterheben.

Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten auf

der mittleren Schiene im Backofen gratinieren. Dazu passt zum Beispiel ein grüner Salat und Knoblauchbaguette.

## Bester vegetarischer Nudelauflauf



500 g	Penne
1 Tube/n	Tomatenmark, ungewürztes
5 Zehe/n	Knoblauch
400 ml	Sahne
4	Tomate(n)
250 g	Gouda oder Mozzarella, gerieben
100 ml	Olivenöl
n. B.	Kräuter, italienische Salz und Pfeffer

Zuerst die Penne so lange in Salzwasser kochen, bis sie gut bissfest sind. Anschließend abtropfen lassen.

Für die Sauce Olivenöl, Sahne, die ganze Tube Tomatenmark, Kräuter und Gewürze miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Je nach Geschmack mehr oder weniger Olivenöl und Knoblauch beigeben.

Die Nudeln mit der Sauce gut vermischen und in eine sehr große Auflaufform geben. 1/3 von der Käsemenge unter die Penne mischen. Anschließend die Tomaten vierteln und auf die Penne legen. Danach den Käse oben drüber streuen und die Form in den Backofen schieben. Den Auflauf ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist. Sofort servieren.

# Backen

Lorem ipsum

# Kuchen

Lorem ipsum

## Marmorkuchen nach Frieda - klassische Art



200 g	Butter, weiche
160 g	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
1 Msp.	Zitronenschale, geriebene
2 EL	Rum
6	Eigelb
6	Eiweiß
1 Msp.	Salz
120 g	Zucker
280 g	Weizenmehl Type 405
½ Pck.	Backpulver
100 ml	Milch, lauwarm
20 g	Kakaopulver, klassisches dunkles Puderzucker oder Kakao-Fettglasur

Als Kuchenform eignet sich eine 22er Gugelhupfform. Die wirklich weiche Butter mit 160 g Zucker und Vanillezucker sowie etwas Zitronenabrieb und dem Rum cremig rühren.

Eier trennen. Die Eidotter einzeln nacheinander in die Butter-Zucker-Masse rühren.

Die 6 Eiweiß mit der Msp. Salz halbfest schlagen und mit den restlichen 120 g Zucker zu Schnee schlagen.

Mehl abwiegen, mit Backpulver mischen. Milch leicht anwärmen. Abwechselnd (etwa in 3 – 4 Schritten) zuerst etwas Mehl auf die Butter-Zucker-Eidotter-Masse sieben (geht gut mit einem großen Haarsieb), dann etwas lauwarme Milch dazugießen und eine Portion Eischnee darauf geben. Mit einem Holzlöffel, der idealerweise in der Mitte ein Loch hat, alles unterheben. (Das ist sehr wichtig – kein Rührgerät einsetzen.)

Wenn alles untergehoben und sorgfältig vermischt ist (geht relativ leicht, da der Teig locker bleibt), die Kuchenform gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Gut die Hälfte des Teigs in die Form füllen.

Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver dunkel färben. Dazu siebt man das Pulver in die verbliebene Teigmasse, um Klümpchen zu verhindern. Instantpulver würde

ich nicht nehmen, da es sich im Teig nicht richtig auflöst. Klassisch ist einfach das dunkle Kakaopulver, wie es von unseren Großmüttern früher verwendet wurde. Den dunklen Teig auf die helle Teigmasse in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Beide Teigsorten vermischen sich dadurch zum Marmor-Muster.

Mit einer großen Fleisch- oder Grillgabel, die man leicht schräg hält, geht es besonders leicht und man erzielt dadurch ein perfektes Muster.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 – 160 °C Umluft ca. 60 Minuten backen. Im Ober-Unterhitze-Ofen würde ich ihn bei 180 °C backen.

Er soll jedenfalls keine zu harte Kruste kriegen und eher heller backen, damit er auf keinen Fall trocken wird. Man sollte natürlich die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Großmütter haben ihn anno dazumal mit Puderzucker bestreut, man kann ihn aber auch mit einer kakaohaltigen Fettglasur überziehen. Ganz wie's beliebt. Für einen ultimativen Glanz eignen sich diese Fettglasuren, die in kleinen, guglhupfähnlichen Förmchen angeboten werden, besonders gut.

Meine Großmutter bestand darauf, ihn mit geschlagener Sahne zu servieren, aber er schmeckt auch ohne wunderbar.

## Zitronenkuchen



350 g	Margarine
350 g	Mehl
350 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 TL, gehäuft	Backpulver
6	Ei(er)
3	Zitrone(n), unbehandelte
300 g	Puderzucker

Den Backofen auf 175 °C - 195 °C vorheizen.

Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.

Dann Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen - bitte sehr sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein.

Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.

ter vermischen und die Mischung auf den Boden einer Backform drücken. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 5 - 10 Minuten vorbacken, dann herausholen.

Den Zucker mit Stärke, Frischkäse und Magerquark cremig rühren. Das Ei, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben und alles glatt rühren. Nicht mit dem Rührgerät schlagen, sondern langsam cremig rühren, das ist ganz wichtig.

Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen und den Kuchen weitere ca. 45 Minuten backen. Wenn der Rand leicht braun ist, herausnehmen.

Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, den Guss auf den Kuchen streichen und den Kuchen nochmal 5 Minuten backen.

Am besten über Nacht auskühlen lassen.

## Der unglaublich cremige NY Cheese Cake



### Für den Boden:

200 g	Butterkekse
100 g	Butter

### Für den Belag:

200 g	Zucker
3 EL	Speisestärke
600 g	Frischkäse
200 g	Magerquark
150 g	Sahne
1	Ei(er)
2 EL	Zitronensaft

### Für den Guss:

250 g	Schmand
2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zitronensaft

Die Butterkekse zerbröseln, gut mit der flüssigen But-

## Tränenkuchen - der beste Käsekuchen der Welt!



### Für den Teig:

200 g	Mehl
100 g	Zucker
70 g	Butter
1	Ei(er)
1 TL	Backpulver

### Für den Belag:

500 g	Magerquark
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1	Ei(er)
2	Eigelb
250 ml	Sahne
250 ml	Milch
150 ml	Öl

### Für den Guss:

2	Eiweiß
6 EL	Puderzucker

Aus dem Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver einen Knetteig herstellen. Den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Den Teig ausrollen und die Ränder von Hand recht hoch drücken. Den Backofen am besten jetzt auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Quark kurz geschmeidig rühren, dann nach und nach alle Zutaten zugeben und gut verrühren. Die sehr flüssige Masse in die Springform füllen und den Kuchen 70 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Nach 70 Minuten den Kuchen heraus holen und den Eischnee ca. 1 cm dick auf den Belag streichen. Es wird wohl nicht alles davon benötigt! Nochmals 10 Minuten bei gleicher Hitze backen.

Dann den Kuchen etwas abkühlen lassen und den Rand der Springform vorsichtig mit einem Messer lösen. Den Kuchen auf dem Boden der Springform mehrere Stunden abkühlen lassen. Wenn alles funktioniert hat, dann sollten beim Abkühlen auf dem Eiweißguss die Tränen entstehen. Schmecken tut der Kuchen aber auch ohne!

## Schneller Quark-Streuselkuchen mit Obst



Für den Teig:	
250 g Butter	
250 g Zucker	
1 Tüte/n Vanillezucker	
1 Ei(er)	
1 Prise(n) Salz	
1 Tüte/n Backpulver	
500 g Mehl	
Für den Belag:	
1 kg Quark	
1 Tüte/n Vanillepuddingpulver	
200 g Zucker	
1 Ei(er)	
½ Zitrone(n), nur der Saft	
1 Glas Kirsche(n), abgetropft oder jedes beliebige vorbereitete Obst	

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Für den Teig alle Teigzutaten mit den Knethaken krümelig rühren. 1/4 vom Teig zurück behalten. 3/4 des Teiges gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech drücken. Die Zutaten für den Belag, außer dem Obst, gut verrühren und auf den Teig streichen. Den Belag mit dem Obst nach Wahl belegen und den Rest des Teiges wie Streusel darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 30 - 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

# Torten

Lorem ipsum

## Frankfurter Kranz



### Für den Teig:

8	Ei(er)
400 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
400 g	Butter, oder Margarine
1 Pck.	Zitronenschale
400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
	Fett, für die Form

### Für die Creme:

2 Pck.	Puddingpulver, Vanille
1 Liter	Milch
200 g	Zucker
500 g	Butter
2 EL	Kirschwasser

### Zum Verzieren:

½ Glas	Marmelade (Sauerkirsche)
	Kirsche(n), kandierte
1 EL	Butter
200 g	Zucker
200 g	Mandel(n), klein gehackt

#### Teig:

Eier und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker beimischen. Butter oder Margarine so untermischen, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Die Zitronenschale beigeben. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermengen, in den Teig sieben und gut unterrühren. Die Prise Salz nicht vergessen und nochmals gut mit dem Rührgerät mixen.

Nun den Teig in eine sehr gut gefettete runde Backform (mit Loch in der Mitte) geben, glatt streichen und bei 160 °C Umluft ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen. Es kann passieren, dass Teig überquillt, das ist jedoch nicht weiter schlimm, da dieser später rundherum abgeschnitten wird.

#### Creme:

Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungs-

anweisung einen Vanillepudding zubereiten und abkühlen lassen.

Die Butter schaumig schlagen. Nun esslöffelweise den Pudding zugeben und dabei ständig weiterrühren. Zum Schluss das Kirschwasser zufügen und erneut verrühren. Krokant:

Butter und Zucker schmelzen, hellbraun karamellisieren lassen und die Mandeln zugeben. Auf Backpapier auskühlen lassen und evtl. nochmals fein hacken.

Man kann natürlich auch fertigen Krokant verwenden  
Fertigstellung:

Den Kuchen waagerecht dreimal durchschneiden, so dass insgesamt vier Kuchenringe entstehen. Den unteren Ring mit Konfitüre bestreichen, darauf eine Schicht Buttercreme verteilen. Den nächsten Ring auflegen und ebenso verfahren. Dies wird mit den weiteren Ringen ebenso gemacht. Den Kuchen dann rundherum mit der Creme bestreichen und mit dem Krokant bestreuen.

Zum Schluss Cremetupfer auf den Kuchen setzen und jeweils eine kandierte Kirsche auf die Tupfer stecken.

#### Tipp:

Um den Kuchen mit dem Krokant einzudecken, nimmt man eine halbe Zitrone, verteilt den Krokant auf einem Teller, bzw. in einem Schüsselchen und taucht die Zitrone hinein. So bleiben die Krokantstückchen auf der Zitrone haften und man kann nun den Kuchen damit betupfen.

## Donauwelle - super easy



<b>Für den Teig:</b>	
3 Ei(er)	
175 g Zucker	
175 ml Öl	
175 ml Milch	
350 g Mehl	
3 TL Backpulver	
1 EL Kakaopulver	
1 EL Milch	
1 Glas Sauerkirschen, abgetropft	
<b>Für die Creme:</b>	
1 Pck. Vanillepuddingpulver	
400 ml Milch	
2 EL Zucker	
250 g Butter	
<b>Für die Glasur:</b>	
200 g Schokolade, zartbitter	
2 EL Nutella	
1 EL Öl	

Für ein tiefes Backblech von ca. 30 x 40 cm. Geringfügig kleiner ist auch möglich.

Zuerst die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücken in eine Schüssel geben, damit sie schön weich werden kann.

Dann das Puddingpulver mit 50 ml Milch und dem Zucker glatt rühren, den Rest der Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen lassen und sofort in eine Schüssel umgießen. Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding legen, sodass möglichst keine Luftblasen zwischen Pudding und Folie entstehen. Den Pudding nun bei Raumtemperatur auskühlen lassen, bitte nicht kalt stellen!

Ein tiefes Blech (ich nutze ein 30 x 40 cm Blech, auf das ich einen Backrahmen stelle) dünn einfetten und mit Backpapier belegen, sodass das Papier gut anliegt. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen und langsam das Öl zugießen. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen. Den übrigen Teig mit Kakao und Milch verrühren und vorsichtig darüber streichen. Die Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 min. backen.

Anschließend das Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und auskühlen lassen.

Die inzwischen zimmerwarm gewordene Butter cremig rühren. Die Folie vom ebenfalls zimmerwarm gewordenen Pudding abnehmen und nun löffelweise den Pudding unter die Butter rühren. Falls der Kuchenboden noch warm ist, die Creme evtl. so lange kalt stellen.

Danach die Creme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Wieder kalt stellen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren

schmelzen lassen, dann Nutella und Öl darunter rühren, sodass ein recht flüssiger Schokoladenguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte oder einem Messer auf der Creme glatt streichen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen.



A close-up photograph of four macarons stacked vertically. The top two macarons have a light beige filling, while the bottom two have a darker, chocolate-like filling. The macarons are placed on a light-colored surface with a warm, blurred background.

# Gebäck

Lorem ipsum

## 1a Spritzgebäck



500 g	Mehl
250 g	Zucker
125 g	Butter
125 g	Margarine
½ Pck.	Backpulver
2 Pck.	Vanillezucker
1	Ei(er)
1	Eigelb

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zudeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

Tipp: Alle Zutaten sollten bei der Zubereitung die gleiche Temperatur haben. Ich habe bisher kein besseres Rezept für Spritzgebäck finden können, diese Kekse sind wirklich die leckersten.

560 g	Mehl
160 g	Zucker
400 g	Butter oder Margarine
200 g	Haselnüsse, gemahlen oder Erdnüsse

<b>Außerdem:</b>	
100 g	Zucker
4 Pkt.	Vanillezucker

Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen, eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden, die man zu Kipferln formt.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der zweiten Schiene von unten bei 175° ca. 15 Min. goldgelb backen..

100 g Zucker und 4 P. Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Das Rezept stammt noch von meiner Großmutter, die früher eine Bäckerei hatte. Die besten Vanillekipferl der Welt!

## Vanillekipferl



## Zimtsterne



### Für den Teig:

500 g	Mandel(n), gemahlen
300 g	Puderzucker
2 TL	Zimt
2	Eiweiß
2 EL	Likör (Mandellikör)
n. B.	Puderzucker für die Arbeitsfläche

### Für die Glasur:

1	Eiweiß
125 g	Puderzucker

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.

Dieses schöne Rezept können Sie sich hier noch einmal in der Comic-Version anschauen: <http://www.chefkoch.de/magazin/artikel/3105,0/Chefkoch/Der-Zimtsternehimmel.html>

## Saftige Kokosmakronen



200 g	Kokosraspel
65 g	Quark
150 g	Zucker
4	Eiweiß
4 Tropfen	Bittermandelaroma
1 Pck.	Vanillezucker
n. B.	Oblaten

Die Eiweiße ganz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter steif schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Quark, Bittermandelöl und Kokosflocken unterheben und mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Oblaten häufen. Bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen. Diese Kokosmakronen sind durch den Quark supersaftig. Die gelingen immer! Das Rezept ergibt ca. 65 Makronen.

# Quellen

Kochen - Cowboy-Kartoffeln

<https://www.chefkoch.de/rezepte/110771046437101/Cowboy-Kartoffeln.html>

Kochen - Schwedische Kartoffeln

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1386571243753438/Schwedische-Kartoffeln.html>

Kochen - Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2352371374010722/Cremiger-Nudelauflauf-mit-Tomaten-und-Mozzarella.html>

Kochen - Bester vegetarischer Nudelauflauf

<https://www.chefkoch.de/rezepte/802701184066929/Bester-vegetarischer-Nudelauflauf.html>

Backen - Kuchen - Marmorkuchen nach Frieda - klassische Art

<https://www.chefkoch.de/rezepte/504411145461802/Marmorkuchen-nach-Frieda-klassische-Art.html>

Backen - Kuchen - Zitronenkuchen

<https://www.chefkoch.de/rezepte/820481186558221/Zitronenkuchen.html>

Backen - Kuchen - Der unglaublich cremige NY Cheese Cake

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1666101274781519/Der-unglaublich-cremige-NY-Cheese-Cake.html>

Backen - Kuchen - Tränenkuchen - der beste Käsekuchen der Welt!

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1255131230975627/Fraenenkuchen-der-best-Kaesekuchen-der-Welt.html>

Backen - Kuchen - Schneller Quark-Streuselkuchen mit Obst

<https://www.chefkoch.de/rezepte/844191189672411/Schneller-Quark-Streuselkuchen-mit-Obst.html>

Backen - Torten - Frankfurter Kranz

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1283671233741606/Frankfurter-Kranz.html>

Backen - Torten - Donauwelle - super easy

<https://www.chefkoch.de/rezepte/563541154614076/Donauwelle-super-easy.html>

Backen - Gebäck - 1a Spritzgebäck

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1021641207381435/1a-Spritzgebaeck.html>

Backen - Gebäck - Vanillekipferl

<https://www.chefkoch.de/rezepte/29321007560010/Vanillekipferl.html>

Backen - Gebäck - Zimtsterne

<https://www.chefkoch.de/rezepte/37481012562226/Zimtsterne.html>

Backen - Gebäck - Saftige Kokosmakronen

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1513641256654130/Saftige-Kokosmakronen.html>