



Kirschbecher mit Vanillecreme

ERGIBT 4 KUCHEN
FÜR 4 HOHE, OFENFESTE GLÄSER
À CA. 1,5 DL

140 g tiefgekühlte Kirschen
2 EL Kirsch
2 EL Gelierzucker 2:1
1 Beutel Crème Pâtisserie à 100 g
2,5 dl Wasser

Schokoladenbiskuit:

1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Weissmehl
1 EL Kakaopulver

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für das Schokoladenbiskuit Ei, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Mehl und Kakao mischen, zur Eimasse sieben und mit dem Schwingbesen rasch unterziehen. Teig in die Gläser verteilen. In der unteren Ofenhälfte 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Kirschen, Kirsch und Gelierzucker aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen. Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung mit Wasser zubereiten. Kirschenkompott auf die Biskuitböden geben, Creme darüber verteilen. Kirschbecher bis zum Servieren kühl stellen.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten
+ 10–12 Minuten backen
+ auskühlen lassen

Pro Kuchen ca. 5 g Eiweiss, 3 g Fett,
40 g Kohlenhydrate, 950 kJ/220 kcal



Marroni-Marmorkuchen

ERGIBT 2 KUCHEN
FÜR 2 OFENFESTE GLÄSER À CA. 4,5 DL

Butter und Mehl für die Gläser

120 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
50 g Crème fraîche
150 g Mehl
1½ TL Backpulver
120 g Marronipüree
2 EL Kirsch
1½ TL Vanillepaste
1 Beutel Vanillezucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Gläser mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Eier nacheinander darunter rühren. Crème fraîche dazugeben. Mehl und Backpulver unterheben, alles mischen. Teig halbieren. Marronipüree mit Kirsch verrühren. Zur einen Teighälfte geben, mischen. Vanillepaste und Vanillezucker unter die zweite Hälfte mischen. Erst hellen, dann braunen Teig in die vorbereiteten Gläser füllen, mit einem Holzstäbchen marmorieren.

2. Kuchen im Ofen 40–45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ 40–45 Minuten backen
Pro Kuchen ca. 22 g Eiweiss, 69 g Fett,
142 g Kohlenhydrate, 5500 kJ/1300 kcal



Schokoladenküchlein mit Rotwein und Rosmarin

ERGIBT 6 KUCHEN
FÜR 6 OFENFESTE GLÄSER À CA. 1,2 DL

Butter und Mehl für die Gläser

2 Eier
1 Prise Salz
100 g Butter, weich
80 g Zucker
1 Orange
1 kleiner Rosmarinzweig
100 g dunkle Schokolade
120 g Mehl
½ TL Backpulver
0,5 dl kräftiger Rotwein, z. B. Merlot
Rosmarin für die Garnitur
nach Belieben

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Gläser mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Eiweiss mit Salz steif schlagen und kühl stellen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Orangenschale fein dazureiben. Eigelb dazugeben, alles verrühren. Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen, fein hacken und zur Buttermasse geben. Schokolade hacken, über dem heissen Wasserbad schmelzen. Mehl und Backpulver mischen. Schokolade unter die Butter-Zucker-Eigelb-Masse ziehen. Abwechslungsweise Mehl und Wein dazugeben und mischen. Eischnee in 2 Portionen vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen.

2. Küchlein 25–30 Minuten im Ofen backen. Der Teig darf in der Mitte noch etwas feucht sein. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Rosmarin garnieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ 25–30 Minuten backen
Pro Kuchen ca. 6 g Eiweiss, 24 g Fett,
33 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/380 kcal



Getränkte Passionsfrucht-Limetten-Kuchen

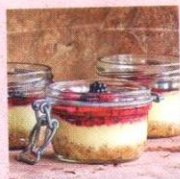
ERGIBT 4 KUCHEN
FÜR 4 OFENFESTE GLÄSER À CA. 3,5 DL

Butter und Mehl für die Gläser
200 g Butter, weich
180 g Zucker
1 Prise Salz
2 Limetten
4 Eier
200 g Mehl
1½ TL Backpulver
4 Passionsfrüchte
90 g Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Gläser mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig rühren. Von der Hälfte der Limetten Schale fein dazureiben. Eier nacheinander beigeben und unter die Masse rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Teig in die vorbereiteten Gläser füllen.

2. Kuchen ca. 40 Minuten backen. Nadelprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Limetten auspressen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauskratzen. Kurz pürieren. ¾ der Sauce durch ein Sieb zurück zum Rest streichen. Limettensaft, Passionsfruchtfleisch und Puderzucker mischen. Die lauwarmen Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Passionsfrucht-Limetten-Mischung darauf verteilen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 40 Minuten backen
Pro Kuchen ca. 14 g Eiweiss, 49 g Fett,
109 g Kohlenhydrate, 3950 kJ/950 kcal



Waldbeeren-Cheesecakes

ERGIBT 6 KUCHEN
FÜR 6 OFENFESTE GLÄSER À CA. 1,75 DL

100 g Petits-Beurre
60 g Butter
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
½ Zitrone
300 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
1 EL Maisstärke
150 g gefrorene Waldbeeren, vor Gebrauch aufgetaut
2 EL Puderzucker

1. Petits-Beurre in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerbröseln. Butter schmelzen. Mit den Bröseln mischen, in die Gläser verteilen und gut andrücken.

2. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Zitronenschale fein dazureiben. Frischkäse und Maisstärke dazugeben, alles gut verrühren. Mischung in die Gläser verteilen. Kuchen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen mindestens 2 Stunden kühl stellen.

3. Zitrone auspressen. Von den Beeren einige für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Beeren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Püree auf den Cheesecakes verteilen, mit beiseitegestellten Beeren garnieren.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten
+ ca. 30 Minuten backen
+ mind. 2 Stunden kühl stellen
Pro Kuchen ca. 7 g Eiweiss, 27 g Fett,
29 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/390 kcal



PERFEKT BIS INS DETAIL

Verleihen Sie dem Mitbringsel rundum Ihre persönliche Note. Backen Sie nicht nur den Kuchen selbst, gestalten Sie auch die Geschenketikette dazu. Inspirationen finden Sie unter www.saison.ch.