



Zutaten

- **1 kg Erdbeeren**
oder andere weiche Früchte
- **20 g niederverestertes Pektin**
- **4 g Calciumcitrat**
- **350 g Xucker-Xylit**
- Gewürze nach Belieben
(z. B. Vanille, Zimt usw.)
- 3 g Vitamin C und/oder Saft
einer Zitrone. Dies verstärkt
den Fruchtgeschmack, verbes-
sert den Gelieffekt, verlängert
die Haltbarkeit und erhält die
schöne Färbung.

Bei größeren Mengen passen Sie die
Zutaten proportional an. Es ist rat-
sam, nicht mehr als vier kg Früchte
auf einmal zu verarbeiten.

Verarbeitungsschritte

- Erdbeeren waschen, schneiden und in einen ausreichend
großen Topf geben – noch nicht erwärmen.
- Mischen Sie das Pektin und das Calciumcitrat mit ca. 100 g
Xucker in einem Schraubglas durch Schütteln. So lösen sich
die Zutaten nachher leichter auf.
- Rühren Sie diese Pektin-Xucker-Calciumcitrat-Mischung unter
die Früchte und erhitzen Sie alles unter Rühren, bis es kocht.
- Zerkleinern Sie dabei nach Belieben die Früchte (Stabmixer
oder Stampfer). Lassen Sie alles 3-4 Minuten köcheln und
geben dann das restliche Xylit dazu. Lassen Sie die Konfitüre
noch einmal für mindestens 2 Minuten kochen.
- Füllen Sie die kochend heiße Konfitüre mit Hilfe eines geeig-
neten Trichters in saubere Gläser ab. Nach dem Einfüllen
können Sie die Gläser ein paar Minuten umgekehrt auf ihre
Schraubdeckel stellen, so dass sie durch die heiße Konfitüre
zusätzlich entkeimt werden.



Zutaten

- 1 kg Magerquark
- 6 Eier (4 reichen auch)
- 100 g (Vollkorn-)Mehl
- 2 Esslöffel (Vollkorn-)Grieß
- 1/2 Pck. Vanillepudding-Pulver
- 100g Butter (geht auch ohne)
- 200 - 250 g Xucker
- ca. 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Teelöffel echte Vanille
alternativ 2 Pck. Vanillezucker
- Geriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft

Verarbeitungsschritte

- Alle Zutaten gründlich miteinander mischen und in eine Springform geben. Ofen vorheizen und bei **170° C** etwa **1 Stunde**, im Umluftherd nur ca. 55 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Kuchen im einen Spalt breit geöffneten Ofen abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.
- Wer mag, kann Mandarinen-, Pfirsichstücke oder Kirschen mit in den Teig geben. Lecker, lecker!

Tipp: Ich finde den Kuchen noch besser, wenn die Mischung eine halbe Stunde im Kühlschrank steht, danach noch einmal umgerührt wird und erst dann in eine Springform kommt.

Wer gerne auf Kalorien verzichtet, kann die Butter weglassen. Das spart immerhin 640 kcal und schmeckt lediglich weniger cremig. Einfach mal ausprobieren ...

Zubereitungszeit: 10 - 15 Minuten

Und nun: Guten Appetit!



Zutaten

- 125 g Butter
- 50 + 100 ml Buttermilch
- 160 + 120 g Xucker-Xylit
- 1 TL Bourbon-Vanille
- geriebene Zitronen-Schale
- 2 EL Rum
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 280 g Mehl (Weizen, Dinkel)
- ½ Pck. Backpulver
- 20-50 g entöltes Kakaopulver

Verarbeitungsschritte

Die weiche Butter mit 50 ml Buttermilch, 160 g Zucker, Vanillepulver, etwas geriebener Zitronenschale und dem Rum cremig rühren.

Die Eier trennen. Die 6 Eidotter einzeln nacheinander in die Butter-Zucker-Masse rühren.

Die 6 Eiweiß mit einer Prise Salz halbfest schlagen und mit den restlichen 120 g Xucker-Xylit zu steifem Schaum schlagen.

Das Mehl abwägen, mit Backpulver mischen. 100 ml Buttermilch leicht anwärmen. Abwechselnd (etwa in 3 Schritten) zuerst etwas Mehl auf die Butter-Zucker-Eidotter-Masse geben, dann etwas lauwarme Milch dazugießen und eine Portion Eischnee darauf geben. Mit einem Holzlöffel, der idealerweise in der Mitte ein Loch hat, alles unterheben – kein Rührgerät einsetzen.

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

Den restlichen Teig mit dem (klumpenfreien) Kakaopulver dunkel färben. Den dunklen Teig auf die helle Teigmasse in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Beide Teigsorten vermischen sich dadurch zum Marmormuster.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 – 160° Umluft ca. 60 Minuten backen. Im Ober-Unterhitze-Ofen würde ich ihn bei 180° backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe machen. Den Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Tipp: Der Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn man ihn mit Vollkornmehl zubereitet. Dann benötigt man aber mehr Backpulver (¾ Packung).

Und nun: Guten Appetit!



Zutaten

- 300 g Mehl (Weizen/Dinkel, bei Vollkornmehl 1 EL Milch dazugeben)
- 125 g + 50 g Xucker-Xylit
- 2 EL Bourbon-Vanillepulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- 3 Eigelb
- 250 g kalte Butter

Verarbeitungsschritte

Mehl, 125 g Xucker, 1 EL Vanillepulver und die Mandeln mischen und auf ein Knetbrett häufen (in einer schweren Schüssel geht es auch).

In einer Mulde die drei Eigelb geben und die Butter in kleine Stücke schneiden. Diese darauf verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank kalt werden lassen.

Die 50 g Xucker mit dem restlichen Vanillepulver mischen, in ein kleines Schälchen geben und abdecken (Aromaschutz).

Den Teig in ca. 2 cm dicke Rollen formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke zu kleinen Monden formen und aufs Backblech

geben. Bei 200° C (Umluft 180° C) ca. 10 bis 15 min backen – nicht zu dunkel werden lassen.

Nur kurz abkühlen lassen und noch warm vorsichtig (brechen leicht) in der Vanille-Xucker-Mischung wälzen.

Die Menge ergibt ca. 2 Blech (ca. 100 kleine Monde)

Zubereitungszeit: 45-60 Minuten

Tipp: Wer kein Vanillepulver hat, nimmt einfach Vanillezucker (Mischung aus Zucker und Vanillin).

Und nun: Guten Appetit!

Bezugsquellen: Xucker-Xylit gibt es bei www.xucker.de oder vielleicht auch bei Ihrem Händler. Hochwertige Bourbon-Vanille und viele andere tolle Gewürze bekommen Sie sehr günstig bei www.Madavanilla.de

* Dieses Rezept und das Foto stellte uns freundlicherweise unsere Kundin Monika Rädler zur Verfügung. Vielen Dank!