

# Spaghetti Carbonara-Muffins für 12 Muffins

## Zutaten:

- 250 g Spaghetti
- 70 g (Puten-)Schinken oder Salami oder 'sudzuk oder....
- (für Vegetarier Bsp. Erbsen oder Mais)
- Schalotte oder kleine Zwiebel
- 100 g Parmesan (sonst Reibekäse)
- Eier
- 200 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer

## Ihr braucht noch:

- 1 Topf mit heißem Wasser
- Sieb
- Pfanne
- Große Schüssel
- Esslöffel,
- Gabel,
- Kochlöffel
- Schneidemesser
- Schneidebrettchen
- Muffinförmchen
- Backblech

Backofen vorheizen:



Umluft: 160° C

Spaghetti in Salzwasser bissfest in Salzwasser garen.

Die Schalotte fein würfeln. Schinken in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei kleiner Hitze mit der Schalotte andünsten.

Die Vertiefungen einer Muffinform einfetten. Spaghetti abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Zusammen mit dem abgekühlten aus der Pfanne, den kalten Spaghetti, Eigelb Sahne und Käse in eine Schüssel geben. Salz und Pfeffer dazugeben. Alles zusammen gut umrühren. Jetzt mit Hilfe einer Gabel und einem Löffel zu kleinen Nestern formen und in die Vertiefungen der Form geben. Mit einem Esslöffel die restliche Ei-Flüssigkeit auf die Nester geben noch etwas Käse darauf reiben.

Ca. 25 Minuten backen.

Wenn man nur das halbe Rezept nimmt reicht 1 Eigelb von einem nicht zu kleinen Ei.

Vegetarische Version: 100 g TK Erbsen in 1 EL Butter 5 Minuten andünsten und unter die Käse-Ei Mischung heben.

# Schokoladenbrownie

## ZUTATEN

- 200g Zartbitterschokolade
- 125g Butter
- 1Pck.Vanillezucker
- 3 Eier
- 200g brauner Zucker
- 150g Mehl
- 1TL Backpulver
- 1 Prise
- Salz
- 1 EL Kakaopulver
- Etwas Butter

## Ihr braucht noch:

- 1 Topf mit heißem Wasser
- Kleine Schüssel
- Rührschüssel
- Schneidemesser
- Löffel
- Rührgerät
- Brettchen
- Backblech
- Backpapier

Backofen vorheizen:



Umluft: 155° C

Ein (keines) Blech mit Backpapier auslegen

150g Zartbitterschokolade etwas kleiner schneiden und mit 125g Butter in die kleinere Schüssel geben. Die kleine Schüssel vorsichtig auf dem heißen Wasser schwimmen lassen und somit Schokolade und Butter schmelzen. Darauf achten, dass kein Wasser in die Schüssel kommt und ab und zu umrühren nicht vergessen!

In der großen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz und Kakaopulver abwiegen und verrühren.(Schokolade umrühren nicht vergessen!) Wenn die Schokolade und Butter geschmolzen sind, vom Topf nehmen und auf die Seite stellen.

Die restlichen 100g der Schokolade, die ihr nicht geschmolzen habt, klein schneiden und auch auf die Seite stellen.

Jetzt die 3 Eier in die Rührschüssel geben und nochmal alles gut mit dem Rührgerät verrühren.

Als nächstes die Schokolade zum Teig geben und nochmals gut rühren.

Nun die kleingehackten Schokoladenstückchen in den Teig geben.

(Wenn ihr möchtet könnt ihr auch Nüsse oder weiße Schokolade mit rein geben)

Den Teig jetzt auf ein Blech geben und auf ca.2-3 cm glattstreichen. Abschließend im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen. Zum Schneiden etwas abkühlen lassen.

# Biskuitboden

## Zutaten:

- 250 g Spaghetti
- 70 g (Puten-)Schinken oder Salami oder 'sudzuk oder....
- (für Vegetarier Bsp. Erbsen oder Mais)
- Schalotte oder kleine Zwiebel
- 100 g Parmesan (sonst Reibekäse)
- Eier
- 200 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer

## Ihr braucht noch:

- 3 kleine Schüsseln
- 2 große Schüsseln
- 1 Messer
- Esslöffel
- Feines Sieb
- Rührgerät
- Kuchenform mit Backpapier ausgelegt
- Küchenwaage

Backofen vorheizen :



Ober/Unterhitze: 175° C

In eine kleine Schüssel Mehl, Backpulver und Stärke abwiegen.

In die **zweite kleine Schüssel 175g** Zucker abwiegen und in die **dritte Schüssel 50g Zucker und Vanillezucker** abwiegen.

Die Eier vorsichtig in jeweils eine große Schüssel trennen (Achtung, kein Eigelb darf zum Eiweiß!!)

Das Eiweiß nun 10 Minuten aufschlagen. Zwischendurch immer wieder **den Zucker aus der zweiten Schüssel (175g)** dazugeben.

In der zweiten großen Schüssel kommt zum Eigelb, Wasser, Zucker aus der **dritten Schüssel 50g Zucker und Vanillezucker** dazu. Auch wieder mindestens 5 Minuten aufschlagen, bis alles hellgelb und Cremig ist.

Nun die Hälfte des Eiweißes zum Eigelb geben und VORSICHTIG unterheben. Anschließend das Mehl Sieben und zum Eigelb-gemisch geben. Ebenfalls VORSICHTIG unterheben.

Zum Schluss das restliche Eiweiß wieder VORSICHTIG unterheben und anschließend in die Backform füllen.

Bei 175°C Ober/Unterhitze etwa 30 Minute backen. Kurz vor Schluss eine Stäbchenprobe machen.

**Stäbchenprobe** = Ihr stecht mit einem Schaschlik Spieß/Holzstäbchen in die Mitte eures Biskuits. Klebt daran noch etwas Teig, ist der Boden noch nicht fertig. Ist das Stäbchen sauber, ist der Teig fertig.

# New York Cheesecake

## Zutaten

- 200 g Vollkornbutterkekse zerbröselt
- Prise Zimt
- 100 g flüssige Butter
- 800 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Vanilleextrakt (oder 1P.Vanillezucker)
- 200 g Creme Fraiche
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 EL Mehl
- 4 Eier (Größe m)

## Was ihr sonst noch braucht:

- Gefrierbeutel für die Kekse
- Nudelholz, Holzammer o.ä.
- 2 große Schüssel
- Kuchenform (26 cm) mit Backpapier
- Backpapier
- Rührgerät
- Reibe
- 2 Esslöffel
- Waage
- Schneebesen

Backofen vorheizen:



Umluft: 170° C

## Boden

Die Kekse in den Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz kleinhacken. Die Butter schmelzen. Eine Prise Zimt in die Butter geben und dann die Butter mit den Kekskrümeln verkneten.

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und die Keksbuttermasse auf dem Boden gut verteilen und festdrücken. Den Boden für 15 Minuten bei 175 Grad backen. Anschließend kalt stellen und die Füllung zubereiten.

## Füllung

Den Frischkäse 2-3 Minuten cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Creme Fraiche unterrühren. Das Mehl unterrühren und zuletzt die Eier vorsichtig (am besten mit einem Schneebesen) unterschlagen. Versucht möglichst wenig Luft unterzuschlagen, dann vermeidet ihr "Blasen" beim Backen. Diese tun dem Geschmack keinen Abbruch, nur die Optik könnte durch die aufgehenden Blasen etwas leiden.

Die Füllung über den Rücken von einem Esslöffel langsam auf den Keksboden laufen lassen.

## Backen

Den Kuchen bei 170 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen. Sollte der Kuchen euch zu dunkel werden, deckt diesen nach 3/4 der Backzeit mit einer Alufolie ab. Holt ihr den NY Cheesecake aus dem Ofen, sollte er in der Mitte noch leicht wackeln.



**Besonders lecker: (Him)beeren pürieren und vorsichtig auf den kalten Kuchen laufen lassen oder auf den Teller als Soße geben.**

**Tipp:** Beim Öffnen der Backofentür sehr langsam und vorsichtig sein! Am besten einen Holzkochlöffel oder einen Topflappen in die leicht geöffnete Backofentür klemmen– nun kann die Hitze langsam entweichen und der Kuchen kühlt langsamer aus. So gibt es keine Risse im Kuchen