Щасливого і мирного Різдва!

Шановні партнери,

Вітаємо вас з Різдвом Христовим та Новим Роком 2023!

Які інгредієнти щасливого Різдва?
В цьому році, я певен, це важка праця ЗСУ, підтримка народу України та цивілізованого світу.

Разом з цим, жахіття війни підсвітило те, що насправді цінне: інгредієнти щасливого Різдва, які, можливо, не такі очевидні, та зараз важливі як ніколи. Тепло близьких, спільна вечеря, світло вдома та посмішки дітей.

Зичимо вам вдосталь інгредієнтів для щасливого Різдва!
Зичимо швидшої перемоги світла над темрявою!
Зичимо тепла у ваших серцях та оселях!

Максим Карпюк
Директор ЛАПП Україна

AUSTRIA

„LINZER AUGEN“ CHRISTMAS COOKIES

ZUTATEN

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
½ Pk. Backpulver
150 g Butter
80 g Staubzucker
3 EL Vanillezucker
1 Ei
1 TL Rum

Dekoration:

Ribisel-Marmelade (Johannisbeere)
Staubzucker (Puderzucker)

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver versieben und mit der Butter verbröseln. Staubzucker, Vanillezucker, Ei, Rum beifügen und rasch zu einem Mürbteig kneten. Eine Stunde kühl stellen. Teig ausrollen und gelochte und ungelochte Kekse ausstechen. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten hell backen. Die ungelochten Scheiben mit Ribiselmarmelade bestreichen, die anderen mit Staubzucker bestreuen und jeweils 2 zusammensetzen.

Miriam Kitzmüller / Lapp Austria GmbH

INGREDIENTS

Shortcrust pastry:
250 g plain flour
½ pk. baking powder
150 g butter
80 g powdered sugar
3 tbsp vanilla sugar
1 egg
1 tsp rum

Decoration:
currant jam
powdered sugar

PREPARATION

Sift flour with baking powder and crumble with butter. Add powdered sugar, vanilla sugar, egg, rum and quickly fold into a shortcrust pastry. Refrigerate for one hour. Roll out dough and cut out perforated and unperforated cookies. Bake at 180 °C in a preheated oven for approx. 10 minutes until light. Spread the unperforated slices with currant jam, sprinkle the others with powdered sugar and assemble 2 at a time.

BRASIL

STRAWBERRY DESSERT FOR CHRISTMAS

ZUTATEN

Weiße Creme:

1Esslöffel ungesalzene Butter
1 Dose Kondensmilch
2Dosen Milch (als Maß Kondensmilchdose verwenden)
1 Packung Sahne
1/2 Tasse weiße Haselnusscreme (oder gehackte weiße Schokolade)
2 Esslöffel Maisstärke
Ganze Erdbeeren

Ganache:

1 Becher Sauerrahm
12 Stück Erdbeeren zum Dekorieren
400 g gehackte Milchschokolade

ZUBEREITUNG

Für die weiße Creme alle Zutaten außer den Erdbeeren und der Sahne verrühren. In einem Topf zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und weiterrühren, bis die Masse eindickt. Sahne dazugeben und verrühren. Die weiße Creme auf einem Teller verteilen und warten, bis sie abgekühlt ist. Anschließend mit den ganzen Erdbeeren bedecken. Milchschokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Nachdem die Schokolade geschmolzen ist, die Sahne hinzufügen und gut verrühren, damit die Ganache entsteht. Die weiße Creme und die Erdbeeren mit der Ganache bedecken und mit den restlichen Erdbeeren garnieren. Zum Schluss in den Kühlschrank stellen, bis das Weihnachtsessen serviert wird.

Jair Ordenes / Lapp Brasil

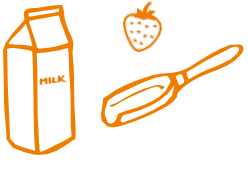
INGREDIENTS

White Cream:

1 tbsp unsalted butter
1 can of condensed milk
2cans of milk (use condensed milk can as a measure)
3 box of cream
1/2 cup of industrialized white hazelnut cream (or chopped white chocolate)
2tbsp of cornstarch
whole strawberries

Ganache:

1 can of sour cream
12 pieces of strawberry to decorate
400 g of chopped milk chocolate



PREPARATION

Mix all the ingredients for the white cream in a pan, except strawberries and the cream, which only go in at the end. Bring to the fire until it boils. Lower the heat and keep stirring until it thickens. Add the cream and stir. Distribute the white cream on the platter and wait for it to cool. Cover the white cream with the washed and dried whole strawberries. Melt milk chocolate in a bain-marie or microwave. After the chocolate is melted, add the cream and mix well to form the ganache. Cover the white cream and strawberries with the ganache and garnish with the remaining strawberries. Finally, take it to the refrigerator until it‘s time to serve the Christmas dinner.

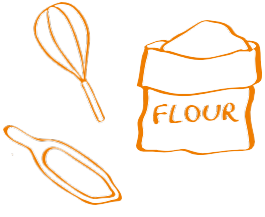
TYPICAL CHINESE FRIED SCALLION PANCAKES

ZUTATEN

3 Stängel Frühlingszwiebeln (gehackt)
2 Esslöffel Öl
250 g Allzweckmehl
¼ Teelöffel gemahlener Sichuanpfeffer,
¼ Teelöffel Salz
160 ml kochendes Wasser

ZUBEREITUNG

Mehl mit heißem Wasser mischen, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Eine Portion Teig in eine Pfanne mit etwas Öl geben und durch Schwenken der Pfanne einen Pfannkuchen formen. Mit Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer bestreuen. Die Pfannkuchen in der Pfanne goldbraun ausbacken



Stephanie Xu / Lapp Cable Works Shanghai

INGREDIENTS

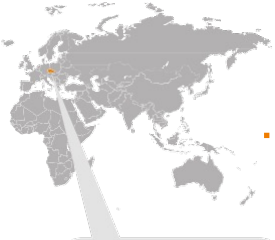
3 stalks scallions (chopped)
2 tbsp oil
250 g all-purpose flour
¼ tsp ground Sichuan pepper,
¼ tsp salt
160 ml boiling water

PREPARATION

Mix flour with hot water to form a viscous dough. Put a portion of dough in a frying pan with a little oil and form a pancake by swirling the pan. Sprinkle with scallions, salt and pepper. Fry the pancakes in the pan until golden brown.

Stephanie Xu:

"It's usually served in Chinese breakfast!"



CZECH REPUBLIC

SAKRAJDA GINGERBREAD STRUDEL

ZUTATEN

Für den Teig

5 EL Honig
100 g geschmolzene Butter
2 Eier
500 g Mehl
200 g Puderzucker
2 EL Kakao
2 TL Lebkuchengewürze
1 TL gemahlener Zimt
1 TL Natron
5 g Backpulver für Lebkuchen

Für die Füllung

Pflaumenmarmelade
gehackte Walnüsse
1 Ei
1 EL Milch

ZUBEREITUNG

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten, in einer anderen alle flüssigen Zutaten vermengen. Die flüssige Mischung in die trockene einrühren und gut vermengen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig mit einem Nudelholz auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und in eine rechteckige Form bringen. Den Teig mit Pflaumenmarmelade bestreichen und Walnüsse darauf verteilen. Anschließend fest aufrollen. Die lange Seite sollte dabei Ihnen zugewandt sein. Ei und Milch verquirlen und die Oberseite des Strudels damit einstreichen. 30-40 min backen.
Noch warm aufschneiden.

Miroslava Kanova / Lapp Czech Republic

INGREDIENTS

For the dough

5 tbsp honey
100 g melted butter
2 eggs
500 g flour
200 g icing sugar
2 tbsp cocoa
2 tsp gingerbread spices
1 tsp grounded cinnamon
1 tsp baking soda
5 g baking powder for gingerbreads

For the filling

plum jam
chopped walnuts
1 egg
1 tbsp milk

PREPARATION

Mix all dry ingredients in one large bowl and all liquid ingredients in another. Stir the liquid mixture into the dry one and mix well until a smooth dough is formed. Wrap the dough in cling film and refrigerate for at least 3 hours. Preheat the oven to 180 °C. Roll out the dough with a rolling pin to a thickness of approx. 5 mm and form it into a rectangular shape. Brush the dough with plum jam and sprinkle walnuts on top. Then roll it up tightly. The long side should be facing you. Whisk the egg and milk together and brush the top of the strudel with it. Bake for 30-40 minutes. Cut open while still warm.

CHRISTMAS WAFFLES (VEGAN) WITH COMPOTE

ZUTATEN

Für die Waffeln

250 g Mehl
100 g Maisstärke
1 TL Backpulver
1 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 TL Kakaopulver
1/2 TL Zimt
150 ml Hafermilch
50 ml Saft (Multivitamin od. Orange)
50 ml kohlensäurearmes Wasser
1 Prise Salz

Für das Kompott

100 g Zucker
300 g Pflaumen / Beeren
100 ml Wasser
Zimt

Dr. Oliver Kast / Lapp GmbH Kabelwerke

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel vermischen, zuerst die trockenen Zutaten vermischen und dann Milch, Saft und Wasser einrühren. Der Teig sollte nicht zu dick sein, sondern mit einer Schöpfkelle gut in das Waffeleisen gefüllt werden. Bei Bedarf mit zusätzlichem Mehl eindicken oder mit Milch/Wasser verdünnen.
Das Waffeleisen vorheizen und einfetten. Dann den Teig backen.
Pflaumen/Beeren waschen und ggf. halbieren/vierteln. Den Zucker in einem Topf zu einem Haufen rieseln lassen, auf dem Herd erhitzen, bis er zu karamellisieren beginnt, dann umrühren und Wasser hinzufügen. Pflaumen/Beeren hinzufügen und bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Zimt nach eigenem Geschmack abschmecken.

PREPARATION

Mix all the ingredients for the dough in a large bowl, by first putting in the dry ingredients and then stirring in the milk, juice and water. The dough should not be too thick, but should be easy to fill the waffle iron with a ladle. If necessary, thicken with additional flour or dilute with milk/water.

Preheat and grease the waffle iron. Then bake the dough.
Wash the plums/berries and, if necessary, halve/quarter them. Let the sugar trickle into a pile in a saucepan, heat on the stove until it begins to caramelize, then stir and add water. Add plums/berries and let them boil over medium heat. To taste with cinnamon according to your own taste.

INGREDIENTS

For the Waffles

250 g flour
100 g cornstarch
1 tsp baking soda
1 tbsp sugar
1 tsp vanilla sugar
1 tsp cocoa powder
1/2 tsp cinnamon
150 ml oat milk
50 ml juice (multivitamin or orange)
50 ml carbonated reduced water
1 pinch of salt

For compote

100 g sugar
300 g plums / berries
100 ml water
cinnamon

ITALIAN TIRAMISÙ

ZUTATEN

5 Eier
300 g Löffelbiscuit
150 g Zucker
450 g Mascarpone
Kaffee (ca. 12 Tassen Kaffee in Espresso-Größe)
Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Eigelb mit Zucker cremig und hell schlagen. Mascarpone hinzufügen und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. In einer anderen Schüssel Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Kaffee zubereiten und abkühlen lassen. Löffelbiskuits schnell nacheinander in den Kaffee tauchen und in eine Auflaufform legen. Bedecken Sie sie mit etwas Creme und wiederholen Sie die Schichten, bis Sie keine Zutaten mehr haben. Mit der Creme abschließen. Das Tiramisù mit dem Kakaopulver garnieren und anschließend für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Paula Bonetti &Luca Rossi / Lapp Italia S.r.l.

INGREDIENTS

5 eggs
300 gr ladyfingers
150 gr sugar
450 gr mascarpone
coffee
(approx. 12 cups of coffee (espresso-sized cups)
cocoa powder for decoration

PREPARATION

Beat egg yolks with sugar until creamy and light. Add mascarpone and stir until homogeneous. In another bowl beat egg whites with a pinch of salt until firm and incorporate them to mascarpone cream. Prepare coffee and let it chill. Quickly dip the ladyfingers into the coffee one by one and lay them in a casserole. Cover them with some cream and repeat the layers until you run out of ingredients. Finish the Tiramisù with a layer of cream covered with cocoa powder. Put the dessert into the fridge for at least 4 hours.

POLAND

APPLE & RASPBERRY CRUMBLE

ZUTATEN

40 g Mandeln
70 g Haferflocken
70 g Mehl
40 g Zucker
80 g Butter
2 Äpfel
160 g gefrorene Himbeeren
Löffel Kartoffelmehl

ZUBEREITUNG

Die Mandeln mit den Haferflocken vermengen. In einer Schüssel Mehl, Butter, Mandel-Flocken-Mischung und Zucker vermischen. Äpfel schälen und würfeln. In einer Schüssel die Äpfel mit den Himbeeren und dem Kartoffelmehl mischen und gründlich vermischen. Die Früchte in der Tarteform anrichten und gleichmäßig mit den Streuseln bestreuen. Bei 170 °C etwa 40-45 Minuten backen.

Andżelika Florek / Lapp Kabel Sp. z.o.o.

Andżelika Florek:

"I prepare this dessert before Christmas together with my sister who is the author of the recipe. I like this dessert because it's quick does not require a lot of effort and it is very rewarding once finished. P.S.: It tastes great with vanilla ice cream."

INGREDIENTS

40 g almonds
70 g rolled oats
70 g flour
40 g sugar
80 g butter
2 apples
160 g frozen raspberries
spoon of potato flour

PREPARATION

Blend the almonds with the oatmeal. In a bowl combine the flour, butter, almond/flake mixture and sugar. Peel and dice the apples. Thoroughly mix the apples with the raspberries and potato flour in a bowl. Arrange the fruit in the tart tin and sprinkle evenly with the crumble. Bake at 170 °C for approximately 40-45 minutes.

GRANDMA'S ORANGE ROLL „TORTA DE LARANJA"

ZUTATEN

8 Eier
1 Esslöffel Hefe
2 Esslöffel Mehl
Schale und Saft von zwei Orangen
2 Esslöffel Öl
500 g Zucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen, dann die Orangenschale, den Saft und das Öl hinzufügen und die Eier unterrühren. In eine große rechteckige Backform geben, mit Margarine bestreichen und bei 200 °C ca. 30 Minuten backen (jedoch nicht zu lange backen, der Zahnstocher muss noch feucht herauskommen). Auf einen Bogen Backpapier etwas Zucker streuen und den Kuchen darauf geben, mit Hilfe des Backpapiers den Kuchen aufrollen und auf eine schöne Platte legen.

Tânia Vasco / Policabos (Portugal)

PREPARATION

Mix the flour, yeast and sugar in a bowl, then add the orange zest, juice and oil, and finally the eggs. Place in a large rectangular baking pan, spread with margarine, and bake at 200 °C for about 30 minutes (but do not bake too long, the toothpick must still come out moist). On a sheet of baking paper sprinkle a little sugar and pour the pie on top, with the help of the baking paper roll up the pie and place it on a nice platter.

INGREDIENTS

8 eggs
1 sp of yeast
2 tbsp of flour
zest and juice of two oranges
2 tbsp oil
500 g of sugar

„MAILÄNDERLI“ CHRISTMAS COOKIES

ZUTATEN

1 Portion, 50 Stück
250 g Butter (zimmerwarm)
50 g Zucker
3 kleine Eier
1 Eigelb und
1 EL Sahne für die Glasur
Schale einer gewaschenen Bio-Zitrone
1 Prise Salz
480 g Mehl

ZUBEREITUNG

Zimmerwarme Butter, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe schaumig rühren. Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben, rühren. Auf niedriger Stufe langsam das gesiebte Mehl einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und Plätzchen mit der Form nach Wahl ausstechen. Nochmals 10 Minuten kühl stellen. Eigelb mit Sahne verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 °C etwa 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen abkühlen lassen und in einer gut verschlossenen Keksdose kühl lagern (Haltbarkeit ca. 4 Wochen). Übrigens: Die Mailänderli lassen sich auch sehr gut auf Vorrat backen und einfrieren.

Valentin Galliker / Lapp Volland AG

PREPARATION

Stir room-warm butter, sugar and eggs with the hand mixer on a high level until frothy. Add lemon zest and a pinch of salt, stir. At a low level, slowly stir in the sieved flour until a smooth dough is formed. Place the dough in the fridge for about 2 hours. Roll out the dough about 5 mm thick and pierce cookies with shape of choice. Refrigerate again for 10 minutes. Mix egg yolk with cream and brush the cookies with it. Bake in the middle of the preheated oven at 180 °C for about 12 to 15 minutes until golden yellow. Allow the cookies to cool down and store in a well-closed cookie jar in a cool place (shelf life approx. 4 weeks). By the way, the Mailänderli can also be baked and frozen very well in stock.

Valentin Galliker:

"This cookie belongs to Christmas like the Christmas tree. Accordingly, many Mailänderli recipes can also be found in books or on the net. My favorite in terms of consistency and taste comes from the handwritten recipe booklet of my Great grandmother."

INGREDIENTS

1 serving, 50 pieces
250 g butter (room-warm)
250 g sugar
3 small eggs
1 egg yolk and
1 tbsp cream for the glaze
Peel of a washed organic lemon
1 pinch of salt
480 g flour

SWEDISH ST. LUCIA SAFFRON BUNS

ZUTATEN

175 ml Milch
1/2 Teelöffel Safranfäden
1 TL plus 50 g Zucker
35 g aktive Trockenhefe
490 g bis 570 g Mehl
1/2 TL koscheres Salz
Samen von 3 Kardamomkapseln, gemahlen, optional
56 g ungesalzene Butter, weich
60 ml Sauerrahm
2 große Eier
Rosinen

Glasur
1 Ei, geschlagen

Hanna Urkedal / Fleximark AB

ZUBEREITUNG

In einem kleinen Topf Milch, Safran und 1 TL Zucker zusammen erhitzen, bis die Milch dampft. Vom Herd nehmen und umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Auf etwa 46 °C abkühlen lassen. Die Hefe über die warme Milch streuen und 5 bis 10 Min. ruhen lassen, bis sie schaumig ist. In einer Schüssel 490 g Mehl, restlichen Zucker, Salz und gemahlenen Kardamom verrühren. Langsam zusätzliches Mehl hinzufügen und einkneten, bis sich der Teig noch etwas klebrig anfühlt, aber nicht vollständig an den Händen klebt. Den Teig zu einer Kugel formen. An einem warmen Ort 1 bis 2 Std. ruhen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Ein Stück abreißen und zu einer etwa 5 cm breiten Kugel formen. Zu einer Schlange ausrollen. Dann die Enden in entgegengesetzte Richtungen kräuseln und ein „S“ mit Spiralen an jedem Ende bilden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Abdecken und für 30-60 Min. an einen warmen Ort stellen. Mit etwas geschlagenem Ei bestreichen. Die Rosinen in die Mitte der „S“-Spiralen legen. Bei 205 °C im vorgeheizten Backofen etwa 10 bis 11 Min. backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

INGREDIENTS

3/4 cup milk
1/2 tsp saffron threads
1 tsp plus 1/4 cup sugar
11/4-ounce pk. active dry yeast
3 1/2 to 4 cups all-purpose flour
1/2 tsp kosher salt
the seeds from 3 cardamom pods, ground, optional
1/4 cup unsalted butter, softened
1/4 cup sour cream
2large eggs
raisins

Glaze

1 egg, beaten

PREPARATION

In a small pot, mix milk, saffron and 1 tsp sugar together and heat until the milk is steamy. Remove from heat and stir to dissolve sugar. Let it cool to about 46 °C. Sprinkle the yeast over the warm milk and let it sit until foamy, 5 to 10 minutes. In a bowl, combine 490 g of flour, remaining sugar, salt and ground cardamom. Mix until the ingredients are well incorporated. Slowly add additional flour, kneading it in after each addition until the dough still feels a bit sticky, but does not completely stick to your hands. Form the dough into a ball. Let it rest in a warm place for 1 to 2 hours until the dough has doubled in size. Break off a piece and shape it into a ball about 5 inches wide. Roll the ball out into a snake. Then curl the ends in opposite directions to form an „S“ with spirals at each end. Place it on a baking sheet lined with parchment paper and repeat with the remaining dough. Cover and place in a warm place for 30-60 minutes. Brush with some beaten egg. Place raisins in the center of the „S“ spirals. Bake at 205 °C in the preheated oven for about 10 to 11 minutes, until the rolls are golden brown.

Hanna Urkedal:

„For the St. Lucia Day (December 13, also known as the Festival of Light), Swedes always bake “Saffron buns”. In Sweden we call them “Lussekatter”. It is a Swedish tradition to serve them together with mulled wine or with coffee, tea, a glass of milk or juice. Classic saffron buns must be juicy, and these will be!”

CRANBERRY CHRISTMAS CAKE

ZUTATEN

300 g Hüttenkäse
200 g Preiselbeeren
170 g + 3 EL Zucker
400 g Mehl
10 g Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
200 g Butter
3 EL Joghurt
5 Eier
3 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 TL Speisestärke, Mehl, Salz und Backpulver in die Schüssel geben und gut vermischen. Eier, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Mixer kräftig zu Schaum aufschlagen. Joghurt und Hüttenkäse zugeben und weiterrühren. 3 Esslöffel Zucker im Topf schmelzen (nicht aufkochen!). Mit einem Pinsel die Auflaufform einfetten. Die restliche Butter zu den Eiern und dem Hüttenkäse geben. Mehl langsam dazugeben und rühren. Den Teig in die Auflaufform geben. Den geschmolzenen Zucker und 1 TL Maisstärke zu den Preiselbeeren geben und alles gut verrühren. Danach auf den bereits vorbereiteten Teig in die Form geben. Im Ofen bei 180 °C 50 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Natalia Yakovleva / Lapp Ukraine LLC

INGREDIENTS

300 g cottage cheese
200 g cranberries
170 g + 3 tbsp sugar
400 g flour
10 g baking powder
1 tsp vanilla extract
200 g butter
3 tbsp yogurt
5 eggs
3 tbsp sugar powder
1 tsp corn starch

PREPARATION

Add flour, salt and baking powder to the bowl and mix well. Beat eggs, sugar and vanilla extract vigorously with a mixer until foamy. Add yogurt and cottage cheese and continue whisking. Melt 3 tbsp sugar in saucepan (do not boil!). Use a brush to grease the baking dish. Add remaining butter to eggs and cottage cheese. Slowly add flour and stir. Pour the batter into the ramekin. Take melted sugar and 1 tsp of cornstarch, add them to the cranberries and mix everything well. Then pour on the already prepared dough in the baking dish. Bake in the oven for 50 minutes at 180 °C. Then let the cake cool down a and sprinkle it with powdered sugar.

EASY FLAN CAKE RECIPE “FLANCOCHO”

ZUTATEN

Für den Flan

225 g Zucker
230 g Frischkäse, weich
400 g gesüßte Kondensmilch
340 g Kondensmilch,
3 große Eier, Zimmertemperatur
2 TL reiner Vanilleextrakt

Für den Kuchen

1 Schachtel Vanille- oder Schokoladenkuchenmischung
+ Zutaten auf der Schachtel

Eliza Montoya / Lapp Holding NA Inc.

ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor. Den Boden einer großen Pfanne mit etwas Wasser füllen und stellen und in den Ofen stellen, während dieser aufheizt. Die Wassermenge in der Pfanne sollte etwa halb so hoch wie die Gugelhupfform sein. Fetten Sie eine große Gugelhupfform ein. Den Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er vollständig aufgelöst ist. Den geschmolzenen Zucker sofort auf den Boden der Gugelhupfform gießen. Beiseite stellen. Frischkäse, gezuckerte Kondensmilch, Kondensmilch, Eier und Vanille zu einer glatten Masse verrühren. In die Form über die Karamellsauce gießen. Kuchenmischung nach Packungsanweisung zubereiten. Vorsichtig in die Form gießen, bis sie zu 3/4 gefüllt ist. Die Crememasse und den Kuchenteig NICHT zusammenrühren. Stellen Sie die Form in die Pfanne mit erhitztem Wasser im Ofen. Der Wasserstand sollte bis zur Hälfte der Seiten der Gugelhupfform reichen. 60-75 Minuten backen und nach 1 Stunde prüfen, ob der Kuchen gar ist. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Wasserbad und lassen Sie abkühlen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen. Servieren und genießen!

INGREDIENTS

For the Flan

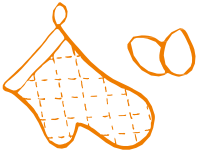
1 cup granulated sugar
8 ounces cream cheese, softened
1 14 ounce can sweetened condensed milk
1 12 ounce can evaporated milk,
3 large eggs, room temperature
2 tsp pure vanilla extract

For the cake

1 box vanilla, yellow OR chocolate cake mix + ingredients listed on the Box

PREPARATION

Preheat the oven to 175 °C. Fill the bottom of a big pan with some water and put it into the oven as it heats. The amount of water in the pan should be about half the height of your Bundt pan. Grease a large 12-cup Bundt. In a small saucepan melt the sugar over medium-low heat until it's completely dissolved. Immediately pour the melted sugar into the bottom of the Bundt cake pan. Set aside. Combine cream cheese, sweetened condensed milk, evaporated milk, eggs and vanilla until smooth. Pour into pan over caramel sauce. Prepare cake mix according to the package instructions. Carefully pour over flan until pan is 3/4 full. DO NOT stir the flan and cake batter together. Place flan cake in the pan of heating water in the oven. Water level should come halfway up the sides of the Bundt pan. Bake for 60-75 minutes, checking for doneness after 1 hour. Remove cake from water bath and cool. For best results, refrigerate overnight before unmolding. Serve and Enjoy!



LAPP