Icecream-Nachos

In Kalifornien gibt es eine Fastfoodkette namens Taco Bell mit mexikanischem Essen, die überall auf der Welt Ihre Filialen hat. Wir waren vor ein paar Wochen in Barcelona bei Taco Bell und dieses unglaublich leckere Dessert probiert. So gut uns das möglich war haben wir bei der Zubereitung zugeschaut und es heute nachgebaut (allerdings mit selbstgemachten Tortillas und nicht mit denen aus der Packung)…

4 Portionen/2 Backbleche

Zutaten:
Für den Teig:
200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Für die Fertigstellung:
2 EL Zucker
2 EL Zimt
3 EL Butter geschmolzen
Zur Deko Schokoladensauce
Eis nach Wahl, z.B. Sahne, Karamell, Stracciatella o.ä.

Zubereitung:
Zutaten für den Teig in Schüssel der CC geben. Ca. 7 Minuten

kneten (Knethaken).

Teig in Klarsichtfolie packen und ca. eine halbe Stunde kühlstellen.

Mit einem Löffel Zimt und Zucker verrühren.

Butter schmelzen

Ofen auf 225 Grad O/U vorheizen

Zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und am besten je eine Hälfte des Teiges direkt auf dem Backpapier auswalzen (ich habe es auf der Arbeitsplatte gemacht, musste dann später den Teig umheben. Das nächste Mal mache ich es direkt auf dem Backpapier).

Den ausgewalzten Teig in nachogroße Dreiecke schneiden. Das geht z.B. mit einem Raviolirad oder Messer. Ich hab das Betty-Bossi-Rad verwendet.

Jetzt mit Butter bestreichen und dann das Zimt-Zuckergemisch drauf.

Ingesamt 10 Minuten bei 225 Grad O/U backen. Nach ca. 5 Minuten wenden.

Nun heiss auf einen Teller legen. Eine Kugel Eis drauf. Schokoladensauce darüber und sofort geniessen. Es schmeckt leider geil……

Bricelets Bretzeli Waffeln Eiswaffeln

Fotos Claudia Kraft/Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Ergeben ca. 60 Waffeln

Zutaten und Zubereitung:
250 gr. Wasser
250 gr. Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten auf 100 gr. Zucker + 100 gr. Xucker reduziert, war perfekt)
mit K-Haken aufkochen, bis Zucker sich löst.

Abkühlen lassen und während dessen

200 gr. Butter – darin schmelzen.

250 gr. Mehl
2 Eier und
1 Prise Salz zugeben
und mit Ballonschneebesen auf Stufe 5-6 ein paar Minuten verrühren.

Dann im Waffeleisen, z.B. Nr. 7 von Tefal Snack Collection, herausbacken.

Kürbiskern – Eisparfait

Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.
Neben dem Parfait ist noch das Maroni-Mousse im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils

karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne habe ich für die Deko genommen.

Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)
4 Eier (am besten pasteurisiert)
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach gewünschter Süße
500 ml Schlagobers/Sahne
20 bis 30 ml Rum
Kirschschnaps
Orangenlikör (nach Wunsch)
100 gr grob gehackte Schokolade
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem Profi-Ballonschneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15 Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen. Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebesen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.

Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:
Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

FroYo-Bites

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner. Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):
200g Naturjoghurt (3,5% Fett)
100g Himbeeren
80g Puderzucker
100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von

Lindt)
wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:
Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhäckseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie hier) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.

Foto Julia Kitzsteiner

Vanilleeis

Vanilleeis nach “The Perfect Scoop” von David Lebovitz

Zutaten:
250ml Vollmilch
150g Zucker
500ml Schlagsahne 32- 35% (wenn man nur 30%ige Sahne hat dann etwas mehr Sahne und weniger Milch nehmen)
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
6 Dotter von Eiern Gr. L
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (Wenn kein Vanilleextrakt verfügbar ist einfach weglassen und einen Teil des Zuckers durch Vanillezucker ersetzen)
Zubereitung:
Flexi mit grauer Gummilippe, 100°C, Kochstufe I
Milch, Zucker, Salz und die Hälfte der Sahne erhitzen (nicht kochen lassen).
Vanilleschote längs teilen und das Mark auskratzen. Mark und die halbierten Schoten in die heiße Sahnemischung geben. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.
Die restliche Sahne in eine Schüssel geben und nach den 30 Minuten die Vanilleschote auch dazu. Ein feinmaschiges Sieb auf die Schüssel setzen.
Ballonbesen
Die Dotter in der Schüssel leicht schaumig schlagen.
Flexi mit grauer Gummilippe, 85°C, Kochstufe I
Die heiße Milch-Sahnemischung langsam zugeben und zur Rose abziehen.
Dann durch das Sieb zu der restlichen Sahne geben und den Vanilleextrakt dazu. Etwas kalt rühren. Wenn es ca. 60°C errreicht hat kann man es in ein Glas füllen und in den Kühlschrank geben. 6-12h kühlen und reifen lassen und danach in der Eismaschine frieren.

Blitzeis

Foto: Gisela M.

Zutaten:
300-400 gr. TK-Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen oder was halt im TK-Fach an Obst so lagert)
200 gr. Sahne (alternativ Joghurt oder Teil durch Joghurt ersetzen)

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen. TK-Früchte und Sahne zugeben und Multi laufen lassen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.
Ca. 15 Minuten im TK-Fach nachkühlen lassen.

Je nach Obstsorte kann man auch noch Zugaben mit in den Multi füllen. Bei Banane hat sich zum Beispiel Erdnussbutter und/oder ein Löffel Kakao bewährt. Bei säuerlichen Obstsorten ggf. etwas Puderzucker. Die Sahne kann auch zu einem Teil durch Joghurt ersetzt werden.

Bitte schnell essen, schmilzt sehr schnell!

Schokoladensoße (z.B. zu Eis)

Fotos Claudia Kraft
Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung abgewandelt:

Zutaten:
125g Wasser
100g Sahne
125g Zucker
50g Glucose
63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver 22/24

Zubereitung:
Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.
Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

Tipps zur Eisherstellung mit einer Küchenmaschine

Das PDF wurde erstellt von Simon Patisserie (www.simons-patisserie.de)

Download (PDF, Unknown)

Simons Eismappe II Winter

Das PDF wurde erstellt von Claudia Kraft

Rezepte von Simons Patisserie (www.simons-patisserie.de) zur Verfügung gestellt

Download (PDF, Unknown)

Eis – Dark Chocolat

Foto von Sandra Bell

Rezept von Simon Stuber http://www.simons-patisserie.de/

Zutaten:

25g Dextrose
24g Glucose
120g Zucker
480g Wasser
10g Butter
40g Kakaopulver 20/22
40g Kuvertüre Zartbitter
10g Kakaomasse
1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
Kakaopulver 20/22 –> hier hab ich normalen Backkakao genommen

Kakaomasse –> hier hab ich Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil genommen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre und Kakaomasse aufkochen. Dann die Kuvertüre und die Kakaomasse in die kochende Masse geben und gut verrühren. Nun einige Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten habe ich in der CC vorbereitet und dann 40 Minuten im Kompressor gerührt