

# Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit  
40 g Mehl und  
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und  
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

---

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in  
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit  
6 EL Orangensirup  
200 g weiche Butter  
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig  
rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)  
Mark 1 Vanilleschote  
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)  
500 g Mehl 550  
17 g Weinstein-Backpulver  
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise  
Salz)  
45 g gehackte Pistazien  
55 g gehackte Mandeln  
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)  
15 g gehackte Walnüsse (Reste)  
vorbereiteten LM  
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem  
K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter  
kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen  
lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke  
schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen  
lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstücke 17 Minuten backen.

---

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstücke damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit  
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.



<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.



---

## Fruchtriegel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbie Steber

Diesmal habe ich folgende Mischungen gemacht, aber es geht jegliche Kombination...

### **Zutaten:**

*Cranberrie -Schoko-Mandel:*

200 g Datteln

200 g Cranberries

200 g Mandeln  
Ca. 1 EL Kakao  
Ca. 1 EL Schokodrops

*Mango-Kokos-Ingwer:*

200 g Datteln  
200 g getrocknete Mango  
200 g Cashewnüsse  
20 g Kokosflocken  
1 EL Kandierten Ingwer

*Apfel-Aprikosen-Walnuss:*

200 g Datteln  
100 g Apfelringe  
100 g getrocknete Aprikosen  
200 g Walnüsse  
Etwas Zimt

Oblaten

**Zubereitung:**

Jeweils gleiche Menge an Datteln, getrockneten Früchten und Nüssen im Multizerkleinerer mit dem Messer so lange zerkleinern, bis eine klebrige Masse entstanden ist.

Tipp von Sabine Zorba : Man kann die Masse auch wunderbar durch den Fleischwolf lassen .

Das Ganze streiche ich dann auf eckige Oblaten, noch eine oben drauf, lege sie in eine eckige Form, beschwere sie von oben und stelle sie für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Danach schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

---

# Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Saskia Renker

## **Zutaten für 4 Personen:**

### *Nudelteig:*

125 gr Semola

1 Ei

5 ml Olivenöl

ggf. 10 ml Wasser

Salz

### *Sosse:*

ca. 20 Garnelen, küchenfertig

750 g Zucchini

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

60 g Pinienkerne

60-80 g Cranberries

Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter zum garnieren, z.B. Thymian und Majoran

## **Zubereitung:**

Nudeln nach Wunsch mit der Pasta fresca herstellen (Multizerkleinerer oder K-Haken). Ich hab als Matrize die

Spaghetti quadri gewählt und Teig Nr. 3 aus dem [Blog](#) genutzt. Nudeln kochen und an die Seite stellen.

Zucchini waschen und putzen, mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchini auch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen, Thymian von den Stielen abziehen, beides fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, Knoblauch, Thymian, Pinienkerne und Cranberries für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zucchiniestreifen, Spaghetti und Butter hinzufügen, durchschwenken und kurz mitgaren. Dann salzen und pfeffern.

Auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren.



Foto Saskia Renker

---

## [Flammende Herzen](#)



Foto und Rezept von melestti

### **Zutaten:**

60 g getrocknete Cranberries

2 EL Kirschwasser

225 g weiße Schokolade

15 g Kokosfett

### **Zubereitung:**

Die Cranberries in kleine Stücke schneiden und mit dem Kirschwasser verrühren. Das Ganze dann etwas 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Röhrelement bei Kochintervallstufe 1 geschmeidig schmelzen und rühren.

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Schokolade in ein Gummi-Herz-Förmchen (z.B. Eiswürfelformen aus Gummi) füllen. Darauf dann  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Cranberriestücke verteilen und dort drauf wieder  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Schokolade geben. So weiter verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die Herzen für etwa 15 Minuten in ein Gefrierfach stellen und fest werden lassen. Die Herzen dann aus der Form drücken und kühl aufbewahren.

---



# Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

## **Zutaten:**

6 Eier  
170 g Rohrzucker  
2 EL Honig  
2 TL Zimt  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
250 g Mandeln gemahlen  
250 g Haselnüsse, gemahlen  
150 g Orangeat  
200 g Zitronat  
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)  
Oblaten, 70er Durchmesser  
Kuvertüre oder Zuckerguß

## **Zubereitung:**

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

---

## Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

## **1. Rezept Milchbrötchen megasoft**

### **Zutaten:**

ergibt 8-10 Stück

#### *Milchgemisch*

95 g Milch

50 g Zucker

1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen

35 g Butter

#### *Teig*

350 g Mehl Typ 550

1 EL Öl

1 Ei

65 g Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

#### *Zum Bestreichen*

1 Ei

2 EL Milch

1 EL Zucker

### **Zubereitung:**

#### *Milchgemisch*

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

#### *Teig*

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen

lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gärzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

*Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:*

*Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ*

*Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht 😊*

## **2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen**



Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

### **Zutaten:**

500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr

1 Packung Trockenhefe

Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm  
125 gr. Butter zerlassen  
2 Eier  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert  
125 gr Cranberries  
je ein TL Orangeat und Zitronat  
Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

### **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.