Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 kg Äpfel, geschält und entkernt
Limettensaft von einer Limette
1/8 l naturtrüber Apfelsaft
200 g Rohrzucker
500 g Gelierzucker, 2:1
1 schwach gehäufter TL Fleur de Sel

Zubereitung:
Äpfel klein schneiden (Multizerkleinerer) und mit Limettensaft mischen.

Zucker und etwas vom Apfelsaft in den Kessel geben und 4 Minuten 140 Grad, Intervallstufe 1, karamellisieren lassen.

Den Rest des Saftes dazu geben und mit Flexi verrühren.

Die Äpfel aus dem Multizerkleinerer in den Topf geben und alles 10 Min bei 100 Grad köcheln lassen. Gelierzucker dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Beerenschaum

Foto von Tatjana Alt Haus

TM-Rezept von Tatjana Alt Haus auf CC abgewandelt

Zutaten:
140 g Zucker (Anmerkung: lt. anderen Mitgliedern geht auch die Hälfte oder 3/4 vom Zucker)
500 g gefrorene Beeren
10- 30 g Zitronen- oder Limettensaft
1 Eiweiß
Zubereitung:
Den Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker pulverisieren. Die gefrorenen Früchte im Blender oder Multi fein zerkleinern.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben (auch das noch nicht aufgeschlagene Eiweiß) und alles mit dem Schneebesen auf höchste Stufe zwischen 4 – 5 Minuten schlagen. Fertig

Caipirinha-Pralinen

Foto von Gisela Martin

Rezept der Füllung von Chefkoch.de (leicht abgewandelt) und von Gisela Martin auf Hohlkörper umgewandelt

Zutaten:
Füllung
500 g weiße Kuvertüre oder Schokolade, ich hatte Kuvertürechips
250 g Sahne
100 g Butter
50 ml Cachaca (Basis für Caipirinha)
50 ml Limettensaft
weiter:
weiße Hohlkörper (ich brauchte 133 Stück)
weiße Kuvertüre zum Überziehen nach Bedarf
Goldperlen, Limettenzesten o.ä. zum Verzieren

Zubereitung:
Flexi-Rührelement einsetzen, Sahne und Butter in den Kessel geben und aufkochen (120 Grad, Rührgeschwindigkeit 1).

Temperatur auf 40 C reduzieren und Alkohol und Limettensaft zugeben. Sobald Temperatur lt. Anzeige auf ca. 45 Grad gesunken ist, auch die Kuvertürechips hinzugeben und 5 Minuten

rühren laufen lassen. Wer einen Kuvertüreblock hat, muss diesen erst zerkleinern, z.B. mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel.

Abkühlen lassen (damit die Hohlkörper beim Einfüllen nicht schmelzen) und die Masse in einen Spritzbeutel füllen (ich hatte einen Einwegspritzbeutel und habe eine kleine Ecke als Öffnung abgeschnitten). Caipirinhamasse in die Hohlkörper füllen. Auskühlen lassen, z.B. über Nacht.

Etwas weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Hier ist die richtige Temperatur wichtig, damit der Überzug keinen Hitzeschaden bekommt. Ich halte mich dabei immer an die Anleitung hier: http://www.cookingchef-freun.de/?p=1677

Mit einem kleinen Löffel Kuvertüre die Hohlkörper verschließen und mind. eine halbe Stunde (oder über Nacht) fest werden lassen.

Dann wieder weiße Kuvertüre (diesmal mehr) schmelzen und temperieren. Bei Verarbeitungstemperatur ca. 30 Grad einen Löffel voll Kuvertüre auf die Hand geben, verreiben und dann die Pralinen mit Schokolade überziehen. Dann auf ein Pralinengitter geben (oder dort wälzen) und ggf. verzieren.
Oder den Hohlkörper in die Kuvertüre tauchen, wälzen, herausnehmen und dann auf das Pralinengitter geben und ggf. verzieren (bei dieser Variante braucht man etwas mehr Schokolade, fand ich optisch aber am schönsten).

Fertig

Pistazien-Busserl

Rezept und Foto von Dagmar Möller

Ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:
90 g ungesalzene grüne Pistazien
90 g gemahlene Mandeln (oder mit Trommelraffel gemahlen)
1 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Puderzucker
3 EL Limettensaft
1 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

Zubereitung:
1 EL der Pistazien hacken und für später bereithalten. Restliche Pistazien in der Gewürzmühle der CC fein mahlen (bzw. in der Trommelraffel mahlen).

Das Eiweiß kurz anschlagen, Salz dazugeben und auf höchster Stufe mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Puderzucker nach und nach zufügen. Zitronensaft sowie Orangenschalen unterrühren. Wir brauchen eine schöne geschmeidige Masse.

Von der Masse 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Spitztülle geben. Im Kühlschrank lagern.
Dann Pistazien und Mandeln mit einem Teigschaber unter die

Restmasse heben und 30 Minuten kühlen.

Kleine Kugeln formen (etwa die Größe von Marzipankartoffeln). Sollte es zu sehr kleben, Finger in Puderzucker stippen. Busserl auf Backpapier setzen und nochmal mit Puderzucker bestäuben.

Die Kugeln nun mit einem Löffelchen ein wenig flach drücken. Dann die Eischneemasse darauf spritzen und mit den gehackten Pistazien vorsichtig bestreuen.

Ein paar Minuten antrocknen lassen und dann bei 160° C etwa 20 Minuten in den Ofen, bis die Busserl leicht gebräunt sind.

Lemon Curd in der Kenwood Cooking Chef – Lime Curd

Foto von Dagmar Möller
Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt von Dagmar Möller

Ergibt 2 Gläser.

Die Creme kann man toll für Kuchen und Torten verwenden. Für Desserts oder pur als Fruchtaufstrich. Ich bin der Ansicht, dass sie auch wunderbar Saucen zu Fisch und Gemüse z.B. grüner Spargel verfeinert. Neulich hab ich einen Esslöffel zu einer Salatsauce zugefügt, weil ich keine Zitrone im Haus hatte…

Zutaten:
150 g Butter
380 g Zucker (alternativ: nur 200 gr. Zucker nehmen)
4 Eier
200 g Zitronensaft (alternativ Limette)
ca. 4 Teel. abgeriebene Zitronenschale (alternativ von Limette)

Zubereitung:
Zitronen- bzw. Limettenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Darauf achten, dass nur die grüne Schale entfernt wird. Das Weiße macht bitter. Oder mit Backpapier auf einer Raspel abziehen.

Die Schalen habe ich zusammen mit 50 g Zucker in der Gewürzmühle der CC fein geschreddert.
Dann mit den restlichen 330 g Zucker und dem Limetten-/Zitronensaft in der CC 100°C kurz aufgekocht. (Intervallstufe 2 – Flexi-Rührelement)

Hitze auf 80 Grad reduziert, Eier verquirlen und mit 2 kleinen Kellen von der Limettenmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 3 weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen, so lange rühren auch wegen Salmonellengefahr).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren.

Lemon/Lime-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Auch zu Schokoladentorte schmeckt sie hervorragend!!!

Fotos von Dagmar Möller