

Apfel-Zimt-Ballen –

Variationen (auch LC) –

Bekannt aus dem Fernsehen



1. Rezept von Kochmädchen.de und von Claudia Balicki auf Kenwood umgeschrieben/Fotos Claudia Balicki

WARNHINWEIS: Bitte immer schön auf die Apfel-Zimt-Ballen aufpassen, vor allem, wenn andere Familienmitglieder sich im Haus aufhalten oder sich Besuch ankündigt.

Eure Handtasche würdet ihr im Getümmel auch nicht ohne Aufsicht stehen lassen!

1. Rezept (Das Original ☐)

Zutaten:

200 g Magerquark (Alternativ Joghurt)

100 ml Rapsöl (Alternativ Sonnenblumenöl)

Mark einer Vanilleschote

110 g Zucker (Tipp Claudia: sie reduziert immer auf ca. 80 gr, siehe auch Tipp am Ende des Rezeptes)

300 g Weizenmehl

10 g Backpulver

3 Äpfel geschält in gröbere Stücke

Zubereitung:

Die feuchten Zutaten mit dem K-Haken gut vermengen, dann die

trockenen Zutaten zugeben bis es einen homogenen Teig ergibt. Zum Schluß die Äpfel dazu, ebenfalls mit dem K-Haken.



Neun Ballen mit kalten, feuchten Händen formen (Teig ist klebrig), auf Backpapier im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad ca 25 Minuten (Tipp: Alternativ kann man auch einen Eisportionierer verwenden).



Heiß in Zucker/Zimt Mischung wälzen. Ich habe die Ballen in die Schüssel mit Zimt/Zucker reingelegt und immer mit einem Löffel bestreut.

Es geht auch in der Multifry, aber dann 2 Durchgänge. Dafür braucht man den Ofen nicht so lange vorheizen. Backofenprogramm, Stufe 3, ca 25 Minuten.

Das Ganze hat mit Pflaumen auch gut geschmeckt, aber ich würde dann den Teig bisschen platt machen und die Pflaumen darauf verteilen/stecken und mit Zimt/Zucker vor dem backen bestreuen. Evtl. kann man es auch als Hefeteig versuchen, wenn man Zeit hat.



Tipp: Zucker reduzieren und stattdessen ggf. in den Teig Amaretto und Marzipan einarbeiten und mit Mandelblättchen verzieren <3

Tipp: Denn Teig kann man auch im Waffeleisen herausbacken <3



Foto Karin Heytmanek

Tipp Carmen Müller: Ich habe sie vakuumiert und eingefroren. Schmecken auch aufgetaut gut. Sie sind dann halt weich. Ich

lege sie nach dem Auftauen gerne für 2 Min. In Actifry oder auf den Brötchenaufsatz auf den Toaster. Dann sind sie wieder rösch.

2. Rezept in der Möllerschen LC-Variante als Muffins

Rezepte von Dagmar Möller



6 Muffins

Zutaten und Zubereitung:

70 g Quark 40 %

30 g Rapsöl

1 Ei

kurz verquirlen

1 Apfel klein geschnitten

1 Hand voll Mandelblättchen bereitlegen

1 EL Mandelmehl

1 EL Kokosmehl

1 EL Lupinenmehl

1 Prise Salz

30 g Xylit

1/4 Vanilleschote

1 Msp Guarkernmehl

5 g Backpulver

Trockenen Zutaten erst vermischen und dann mit den Apfelstücken und Mandelblättchen zur Eier-Öl-Quarkmasse geben und untermengen. In 6 vorbereitete Muffinformen geben und fest drücken. Ich habe Silikon verwendet, dann muss nicht gebuttert werden. Sie werden wegen fehlendem Gluten natürlich nicht so kompakt sondern etwas krümeliger... deshalb auch besser in Formen!

3 EL Xylit mit
1/2 TL Zimt vermengen und bereit halten.

Die Muffinformen in der Multifry 30 Minuten Kuchenprogramm Stufe 3 backen. (Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad etwa 25 Minuten.

Noch warm mit Zimt-Xylitmischung bestreuen. Gleich warm genießen oder auch abkühlen lassen.

3. Rezept in der Sabina-Variante ohne Öl:



Fotos und Anleitung Sabina Werder

Tipp Sabina: Ich habe zusätzlich noch einen Rest gehobelte Mandeln und einen Rest geraspelte weiße Schokolade mit drunter gezogen.

Zutaten:

Ballen-Teig

200 g Magerquark

100 g Butter

Mark einer Vanilleschote

120 g Zucker

330 g Weizenmehl

10 g Backpulver

Drei mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt, in grobe (wichtig, dann werden sie schön saftig!) Stücke geschnitten

Zum Wälzen

Zucker-Zimt-Mischung (nach Bedarf angemischt) oder Vanillezucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C (Umluft vorheizen).

Butter und Quark in der CCG auf 30°C 5 Minuten erwärmen.

Zucker und Vanille zugeben. Mit dem K -Haken 5 Minuten weißschaumig verrühren.

Äpfel entkernen und schälen und mit der Julienne-Scheibe raspeln. Mit etwas Zitronensaft vermischen damit sie nicht braun werden.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit dem K-Haken kurz unter die Masse kneten. Die Apfelstücke ebenfalls zugeben und kurz unterarbeiten.

Der Teig ist leicht feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun mit dem mittleren Kugelportionierer Ballen formen und diese mit Abstand auf ein Blech setzen.

Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der gewünschten Zucker-Mischung wälzen.

Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse- Quark-Creme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig:

150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose
50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebeisen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Schneller Diät Käsekuchen



Rezept Schneller Käsekuchen Diät (nach myline), ausprobiert und umgeschrieben auf CC von Jana Plitschplatsch, Fotos von Jana Plitschplatsch

Zutaten:

150g Fruchtzucker
Mark einer halben Vanilleschote
300g fettarmer Frischkäse
Abrieb einer halben Zitrone
1kg Magerquark
80g Apfelmus (zuckerfrei)
3 Eier
1 Pkg. Vanillepudding
100g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver
4 gestr. EL Vanille-Eiweiß
2 Eiklar

Zubereitung:

Fruchtzucker, Vanillemark, Frischkäse, Zitronenabrieb, Magerquark, Apfelmus und die ersten 3 Eier mit der CC 3 Minuten auf Stufe 2 und 1 Minute auf Stufe 4 zu einer glatten Masse verrühren (K-Haken)

Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver und das Eiweißpulver

darüber sieben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 2 verrühren (ggf einmal mit dem Schaber den Rand der Schüssel reinigen und nochmal kurz rühren, damit keine Klumpen entstehen).

In einer zweiten Schüssel die 2 Eiweiße ca 5 Minuten auf Stufe 6 mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und danach unter die Quarkmasse heben (mit Schneebesen oder Unterhebelement).

Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Ganze für 50-60 Minuten (ich lasse ihn eher 60 Minuten drin, damit er in der Mitte auch durch ist) bei 160° Ober-Unterhitze backen. Danach den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto Jana Plitschplatsch

Aprikosen- /Marillen- /Zwetschgenknödel – Variationen –



Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

Zutaten:

75g Butter, zimmerwarm

4 Eier

4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten

175g Magerquark

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 EL Zucker

3 EL Sahne

180g Mehl

12 Zwetschgen oder Aprikosen

6 Würfelzucker

Paniermehl

etwas flüssige Butter

ev. Puderzucker

Zubereitung:

Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.

Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand

in sehr kleine Würfel schneiden).

K-Haken einsetzen.

Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne begeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.

Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.



Und weitere Varianten findet ihr [hier](#).

Rezept 2

Marillenknödel mit Brandteig



[Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft](#)

Zutaten:

3/8l Milch
20g Butter
1 Prise Salz
250g Mehl
1 Ei

Zubereitung:

Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.

Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst.

Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.

Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.



Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.



Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.



Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.

Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben.

Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser ☐

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.



3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch "So kocht Südtirol", ausprobiert von Christine Mair



Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:

400gr Kartoffeln

2 Eigelb

1El Butter

120 gr Mehl

Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8 Marillen/Aprikosen

4 Würfelzucker

1Tl Zimt

50gr Zucker

100gr Weißbrotbrösel

50 gr Butter

Zubereitung:

Für den Kartoffelteig:

400 gr mehlig Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.



Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Knethaken einen Teig herstellen .



Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben Würfelzucker füllen .

Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .

Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).



100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen ...



Milchschnittenkuchen —
Kühlschranksuchen ohne Backen



Foto und Rezept Nadine Detzel

Zutaten:

Milchschnitten für den Boden
Erdbeeren als Zwischenschicht
Creme

500 g Magerquark
Saft einer halben Zitrone
90 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Der Boden ist aus Milchschnitten, darauf wurden Erdbeeren gelegt.

Die Creme hab ich in der CC cremig gerührt (K-Haken).

Creemefüllungen für Torten –

Variationen –

Sammlung von diversen Cremefüllungen für Torten, die natürlich auch für Desserts und Co einsetzbar sind:

1.) Erdbeer-Quark-Creme



[Erdbeer-Quark-Creme – Foto und Rezept Nr. 1 zur Verfügung gestellt von Dani Barts](#)

Zutaten:

500gr Magerquark

500gr Mascarpone

150gr Zucker

2 TL Vanillepaste

10 TL San Apart (Anmerkung: ggf. langt weniger, da Creme recht fest wurde)

und etwas Holunderblütensirup bis die Konsistenz geschmeidig war.

Erdbeeren zum Belegen (TK oder frisch, je nach Saison)

Die Creme schmeckt nicht zu süß, das finde ich immer superlecker. Die Erdbeeren waren noch eingefroren, ich mag noch keine frischen kaufen.

Alles mit K-Haken mischen. Erdbeeren verteilen und Creme

darüber streichen.

2.) Nutella-Sahne-Creme

Z.B. zwischen zwei Biskuitlagen oder für Nutellassahneschnitte

Zutaten:

200 g Sahne

1 EL Zucker

1 Packung Sahnesteif

Nutella nach Belieben

Zubereitung:

Sahne mit 1 EL Zucker und Sahnesteif/Sanapart mit Ballonschneebeisen aufschlagen und zum Schluss Nutella nach Belieben zufügen.

Für eine Torte eher doppelte Menge machen.

3.) Himbeer-Mascarpone-Sahne



Foto und Rezepte Cremes Nr. 3-5 zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

750 g Tiefkühl-Himbeeren

250 g Zucker

4 Päckchen Sahnesteif

1 kg Mascarpone

500 g geschlagene Sahne (Ballonschneebeesen)

Zubereitung:

Die Himbeeren hab ich aufgetaut im Topf mit dem Zucker und dann durch den Passieraufsatz, danach die Mascarpone dazu, alles mit dem Flexi, dann die Sahne unterheben und die erste Füllung ist fertig.

Den Tortenboden hab ich mit 12 Eier und 360 g Zucker, 360 g Mehl gemacht, in eine 30iger Ring gefüllt und gute 35 min bei 180 ° C Umluft gebacken.

3 x geteilt das es also 4 Schichten vom Boden sind. 😊 ☐

4.) Schokosahne

Zutaten:

400 gr. Blockschokolade

1 Liter Sahne

Zubereitung:

400 g Blockschokolade geschmolzen

1 Liter Sahne aufgeschlagen, die flüssige Schokolade in die Sahne, ALLES auf eine Stelle und dann noch mal auf 6 mit dem Ballonbesen kurz aufgeschlagen.

Für den Biskuitboden hab ich 6 Eier mit 180 g Zucker aufgeschlagen, 1 Päckchen Schokopudding ausgewogen auf 180 g mit Mehl. Das war ein 24iger Ring.

Hab noch Bananen mit in die unterste Schicht.

5.) Zitronen Mascarpone Sahne

Zutaten:

400 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Abrieb von 2 Zitronen

500 g Sahne

Zubereitung:

Die Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Ballonbesen glatt rühren, danach die Sahne dazu und aufschlagen. Aber Vorsicht, nicht wegkucken geht sehr schnell mit dem Aufschlagen. Sonst gibt es Zitronenbutter.

Für den Tortenboden 4 Eier mit 120 g Zucker aufgeschlagen und 120 g Mehl untergehoben. Und die kleine Torte oben war ein 22iger Ring

2 x geteilt und jeden Boden mit Läuterzucker mit Saft von einer Zitrone getränkt.

Kartoffelteigtaschen mit Rote Bete- Quarkfüllung



Fotos und Rezept von Daniela Maria Mössmer

Zutaten:

600 g geviertelte Kartoffeln 150 g vorgekochter Rote Bete

150g Magerquark

1/4 angedünsteter Zwiebel

Salz, Pfeffer

100 g Mehl
40 g Hartweizenmehl
2 Eigelb
Parmesan

Zubereitung:

Heute habe ich versucht ein eigenes Rezept mit der CC zu zubereiten.

Die gevierteltnen Kartoffeln auf Stufe 3 -100 Grad -30 Minuten kochen, abseihen, erkalten lassen.

Inzwischen für die Fülle Rote Bete, Magerquark, Zwiebel, Salz, Pfeffer im Multizerkleinerer und dem Messer klein machen.

Die kalten Kartoffeln wieder in die Schüssel geben, mit den K Haken auf Stufe 3-4 einige Minuten zerhacken, Mehl, Hartweizenmehl, Eigelb dazukneten.

Nur solange kneten bis der Teig zusammenhält, evtl. noch etwas Mehl dazugeben.

Auf einer Arbeitsplatte den Teig ausrollen, mit einen Ausstecher (ca. 8 cm) Kreise ausstechen, etwas Rote Bete Füllung draufgeben und zusammenklappen.

In der Zwischenzeit in der Schüssel auf 140 Grad ca. 1,5 lt Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Teigtaschen dazugeben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit Butterschmalz und Parmesankäse anrichten.

Quarkauflauf mit Birnen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

50g Butter oder Sanella
125g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
2 Eier
2 Tropfen Backöl Zitrone
Etwas Salz
500g Quark (Mager-)
125g Grieß (Weichweizen-)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
9g (3 gestr.Tl) Backpulver
evt. 4-5 El Milch
500g Birnen (alternativ Äpfel)
30g Rosinen
etwas Butter

Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, die Gewürze und den Quark hinzugeben (Ballonschneebeisen). Den Puddingpulver, das Backpulver und den Grieß vermischen. Ebenfalls unterrühren. Falls der Teig zu fest wird, soviel Milch hinzugeben bis er eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält.

Äpfel in kleine Würfel schneiden (Würfler!) und zusammen mit den Rosinen (wer es mag) unter den Teig heben. In eine gefettete (ich geb noch Semmelbrösel dazu) Form füllen mit

Butterflöckchen belegen.

200°C mittlere Schiene 60 Min. backen.

Topfentascherln von Christian Ofner



Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig ([sinneichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)

7 g Salz

75 g Feinkristallzucker

90 g Butter

2 Eidotter

1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)

Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange

210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)

1 Ei zum Bestreichen
1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:

45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon

1 Eidotter

90 g Puderzucker

8 g Vanillezucker

Abrieb einer halben Zitrone

430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)

45 g Maisstärke

Zubereitung:

Alle Zutaten genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten

20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.

Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren

Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.

Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe

Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.

Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohne Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen
Lasst sie euch schmecken

Quarkstollen schnell



Foto:

Martin

Foto: Alexandra Müller-Ihrig

Rezept von Dirk Ebeltd

Gisela

Zutaten:

500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver

250 gr. weiche Butter

2 Eier

250 gr. Zucker

300 gr. Magerquark

1 Messerspitze Salz

100 gr. Zitronat

100 gr. Orangeat

200 gr. Rosinen
120 gr. gemahlene Mandeln
Etwas Rum
Puderzucker

Zubereitung:

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.