

# Baiser-Rolle



(Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irena Heberer )

## **5 EIWEIS**

- **300 G ZUCKER**
- **1 PCK. SAUCENPULVER, (VANILLESAUCE) alternativ ca 20g Stärke und Vanilleschote oder 1/2 Päckchen Vanillpuddingpulver**
- **100 G MANDEL(N), Blättchen**
- **300 G SAHNE**

## **250 G OBST, Z. B. BEEREN, ANANAS ODER KIWI ODER MANGOES**

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Das Vanillesaucenpulver vorsichtig einrühren. Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen. 15-17 Minuten bei 170 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen, ein Geschirrtuch darüber legen und darauf stürzen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und den ausgekühlten Baiserteig damit bestreichen. Die frischen oder gut abgetropften Früchte darauf verteilen. Anschließend nur noch von der langen Seite her einrollen.

Am besten gut gekühlt servieren.

---

# Zitronentarte



Foto von Tracey

Rezept aus unbekanntem Quellen von Tracey Berkemann und im Rahmen eines privaten Kochevents im Mai 2019 ausprobiert

24cm Form

Zutaten:

Für den Teig:

130g Mehl (wir haben Mandeltrester verwendet)

60g kalte Butter

75g Puderzucker

1 Ei

abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:

3 Eier

150g Zucker

Saft von 2 Zitronen

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

150g Butter

200g geschälte gemahlene Mandeln

Für den Belag:

4 unbehandelte Zitronen

175g Zucker

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Puderzucker, dem Ei und der Zitronenschale mit der K-Haken rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200C vorheizen.

Den Formboden einfetten.

Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teigboden ohne Rand in den heißen Backofen (Mitte) schieben und etwa 10 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Inzwischen für die Füllung die Eier mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenene Schale mit den Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Die Butter bei sehr schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Mandeln einrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Formrand ansetzen und aus dem übrigen Teig einen 2-3cm hohen Rand formen und andrücken. Die Creme auf den Teig füllen.

Den Kuchen wieder in den heißen Ofen schieben und weitere 20-30 Min. backen.

Für den Belag die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Den Zucker mit knapp  $\frac{1}{4}$  l Wasser aufkochen.

Die Zitronenscheiben hinzugeben und 12-15 Min. darin köcheln lassen.

Die Zitronenscheiben dann abtropfen lassen und die Torte damit belegen. Kalt stellen.

Wir hatten eine Zabaione zusammen mit dem Kuchen serviert, eine himmlische Kombination.



---

## Sauerkraut-Muffins



Foto Annette Schartz (nach Aufzeichnungen aus einer LC-Gruppe)

Für 6 Stück:

**Zutaten:**

*Boden:*

60g gemahlene Mandeln  
1 EL Leinsamen gemahlen  
1 EL geschrotet  
1 Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

*Die Füllung:*

100g Sauerkraut (gut abgetropft oder vom Metzger, das ist meist trockener und leckerer).

2 Eier

1 EL Zucker

70g Schinkenwürfel

70g Reibekäse (oder weniger)

60g Schmand

2 TL Flohsamenschalen

**Zubereitung:**

*Boden:*

60g Mandeln mit Reibevorsatz zum Fleischwolf mahlen oder im Multi mit Messer zerkleinern.

Leinsamen in Getreidemühle, 1 EL mahlen, 1 EL schroten.

Mandeln, gemahlener und geschroteter Leinsamen und Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

*Füllung:*

Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden (z.B. mit Scheibe von Multizerkleinerer).

Bei mittlerer Temp. dünsten (nur leicht bräunen – dauert etwas. Mit 1 EL (Birken)Zucker karamelisieren. Dann Schinken dazu und bräunen. Vom Herd nehmen.

Schmand, Ei und Sauerkraut unterrühren. Dann Reibekäse und Flohsamenschalen (für die Bindung) unterrühren. Die Füllung auf den Leinsamenböden in der Muffinform verteilen (Förmchen gut füllen und Masse festdrücken). 20 min bei 160°C backen. Am

Schluss kurz den Grill an. Dazu passt ein frischer Salat.

---

## Buttermilchhörnchen kærnemælkshorn



Foto Vicky Starke

Rezept aus einem skandinavischen Kochbuch ausprobiert von Vicky Starke und von Birgit Lechner auf CC abgewandelt:

(12 Stück)

### **Zutaten:**

*Für die Hörnchen:*

1 Würfel Hefe

200 ml Buttermilch

1 Ei

300 g Mehl Type 00 oder Type 405

75 g Zucker

5 g Salz

100 g Butter

*Für die Füllung:*

150 g Marzipan

100 g weiche Butter -> Alle Zutaten mischen, z. B. mit Flexirührelement

2 EL Zucker

*Für die Deko:*

1 Ei (zum bepinseln)

100 g Mandeln (fein gehackt)

### **Zubereitung:**

Für den Hefeteig alles in die Schüssel und mit dem Knethaken 6 min bei 30 Grad, Stufe 1 kneten.

1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Oder in der CC mit Geschirrtuch abgedeckt bei 30 Grad ohne Rührelement gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dann in 12 Tortenstücke schneiden, jedes von der langen Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen und auf ein Backpapier auslegen.

Abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hörnchen mit Ei bepinseln, mit den gehackten Mandeln bestreuen und 20 – 25 min backen.

---

**Neujahrskringel mit  
Mandelfüllung**



Fotos Sonja Weber

Rezept von Friedas genialen Hefezopf und von Sonja Weber in einen Neujahrskringel abgewandelt

### **Zutaten:**

#### *Hefeteig:*

500g Universal Mehl/Mehl Type 405

250 ml Milch (lauwarm)

40g Kristallzucker

1 Pkg. Trockenger/Trockenhefe

75g Butter

7g Salz

1 Ei

#### *Füllung:*

100g Milch

150g Mandeln gemahlen

35g Kristallzucker

1 Schuss Rum

1 Pkg. Vanillezucker

4g Zimt

25g Marillenmarmelade

10g Honig

### **Zubereitung:**

#### *Hefeteig:*

Milch, Ei, Zucker, Hefe und Salz miteinander vermengen. Dann das Mehl rein sieben. 3 Minuten langsam kneten (Knethaken), 7 Minuten schnell kneten. Zum Schluss noch die Butter unterkneten. Teig gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat.

### *Füllung:*

Milch erhitzen, die restlichen Zutaten unterrühren und ziehen lassen (Flexielement).

Den Teig in vier gleich große Teile teilen. Jeden Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in der Mitte durchschneiden und Kringel formen.



Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. In der Zwischenzeit können die Kringel nochmal gehen.

Wenn der Backofen heiß ist mit Wasser besprühen und Hagelzucker draufstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen ☐

---

## Zimtstängel



Foto Eva Werner

Nach dem Rezept von der Oma meines Mannes

**Zutaten:**

2 Eier

150 g Zucker

150g Butter

350 g Mehl

1 EL Zimt

150g Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln)

*Glasur:*

100g Puderzucker

2TL Zimt

15ml heißes Wasser (eher mehr)

**Zubereitung:**

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren (KHaken).

Mehl, Zimt, Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln) unterkneten.

Eine Teigplatte ausrollen, Streifen schneiden und auf 180 C°  
8-10 Minuten backen

Abgekühlt mit Zimtglasur überziehen (ich nehme immer 100g  
Puderzucker, 2TL Zimt und 15ml heißes Wasser/eher mehr, mit  
Flexi gerührt)

---

**Schoggikugeln**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

### **Zutaten:**

2 Eier

150 g Zucker

120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert

250 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

### **Zubereitung:**

Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen

---

## **Amarettini – Variationen**

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von [maluskoestlichkeiten](#) und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt



Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

**Zutaten:**

150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)

200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)

1 El Mehl

1Tl Speisestärke

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1 Prise Salz

2 El Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf

150g reduziert! reicht auch dicke.....



Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

### **Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz**

#### **Zutaten:**

4 Eiweiß

200g Puderzucker

400g Mandeln

1EL Zitronensaft

6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)

1 Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit

Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

### Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

#### Zutaten:

200 gr. geschälte gemahlene Mandeln

90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)

2 Eiweiß

Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Puderzucker

#### Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).



Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebeisen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem

Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).



Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück). Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).



Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.



---

# Gewürz Florentiner Gewürzflorentiner



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

## **Zutaten:**

250 ml Schlagsahne

125 g Zucker

200 g Mandeln gehobelt

100 g Haselnüsse grob gehackt

50 g Butter  
50 g Mehl  
2 pkg Vanillezucker  
1 EL geriebene Zitronenschale  
1 EL geriebene Orangenschale  
1 EL Zimt gemahlen  
1 Tl Cardamon  
1 Msp Nelken gemahlen  
1 Msp Muskat gemahlen  
1 Tasse Haferflocken

### **Zubereitung:**

Die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Orangenschale in die Kenwood geben.

Ballonschneebesen einspannen und zum Kochen bringen (Rührintervall 1, 120 grad). Dauert schon ein paar Minuten. Wenn das ganze köchelt Temperatur ausschalten, den Zimt, Cardamon, Nelken, Muskat und Butter unterrühren.

Anschließend erkalten lassen. Die restlichen Zutaten unterheben und kurz rasten lassen ...

Danach mit dem Esslöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (Menge ca 1/2 El pro Keks).

Ergibt dann ca 40 Stk. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 17 min backen.

Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die Unterseite in Schokolade tauchen.

Tipp: ich lass die Haselnüsse weg, funktioniert auch und ich finde, sie sind dann saftiger.

Gutes Gelingen!!

---

# 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 Orangepulver (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.

