

# 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.

---

## Erdbeervanilletorte mit Marzipanauflage



Rezept von [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de) und auf CC umgeschrieben

Dieses Rezept ist kinderleicht, auch für Anfänger geeignet.

**Zutaten:**

*Biskuit*

2 Eigelb

2 Eier

40 gr. Zucker

80 gr. Puderzucker

30 gr. Mehl

80 gr. gemahlene Mandeln

30 gr. Butter flüssig

*Cremefüllung*

12 Blätter Gelatine

2 Eier

5 Eigelb

100 gr. Zucker (das nächste Mal reduzieren wir auf 80 gr.)

10 gr. Vanillezucker

2 Vanilleschoten

200 gr. Quark, 40 %

700 gr. Schlagsahne

700 gr. Erdbeeren zum Belegen (wir hatten auch noch eine Banane)

1 Packung Sahnesteif

*Schokoladen-Marzipan-Auflage:*

170 gr. Marzipanmasse

30 gr. Puderzucker

ca. 150 gr. Vollmilchkuvertürechips

Ein paar Schluck Sahne

*Optional:*

Erdbeeren zum Verzieren

### **Zubereitung:**

*Mandelbiskuit:*

Eigelb/Eier, Zucker und Puderzucker in den Kessel geben. Ballonschneebeisen einsetzen. Hohe Stufe (5 oder 6) einstellen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.

Backofen auf 190 Gr. O/U vorheizen (Originalrezept war 200 gr, aber da wurde er schnell dunkel). Tortenring auf 22 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Wenn die 15 Minuten vorbei sind das Mehl und die Mandeln vorsichtig in Eierzuckermasse unterheben. Ich habe den Kenwoodsilikonspachtel benutzt und dann auch die Butter vorsichtig untergehoben. Alles in die Tortenform gießen und 12 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

*Cremefüllung:*

Zutaten bereitstellen.

Gelatine in kleiner Schüssel in kaltem Wasser einweichen (wenn die Schüssel zu klein ist, schneidet man die Gelatine einfach durch).

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark herauskratzen (die alten Schoten in die Zuckerdose legen, die werden bei Gelegenheit zum nächsten Vanillezucker verarbeitet).

Eier, Eigelb, Vanillemark, Zucker, Vanillezucker in Kessel geben. Ballonschneebeisen einsetzen, Stufe 6, 80 Grad, Zeit 8 Minuten (wenn Temperatur 60 Grad erreicht ist, bitte P-Taste lange drücken, da sonst die Kindersicherung greift). Die Masse ist nun wunderbar hellgelb.

Nun zu Flexielement wechseln und die ausgewrungene Gelatine in

die noch warme Masse zugeben und rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat. Quark mit etwas Schlagsahne glatt rühren und ebenfalls unter die Zucker-Eier-Creme rühren.

Restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Eier-Quark-Creme ziehen (ich hab kurz den Flexi laufen lassen).

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren.

Den ausgekühlten Mandelbiskuit nun mit Tortenring (diesmal auf Durchmesser 26 cm einstellen) umstellen. Ich hab zusätzlich noch von einer 26. Backform die Bodenplatte ohne Backpapier untergestellt.

Ein Päckchen Sahnesteif auf den Biskuit streuen (damit dieser nicht aufweicht).

Eine Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Auf Tortenboden Erdbeerhälften verteilen (wir hatten Bananen, Erdbeeren wären sicher von der Optik sehr hübsch). Die Hälfte der Vanillecreme einfüllen, mit Silikonspachtel glatt streichen.

Dann zweite Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Dann Rest Vanillecreme in den Tortenring füllen, glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

(Reminder Gisela: Das Lochblech passt in den Kühlschrank, das normale Blech nicht!)

#### *Schokoladen-Marzipan-Decke:*

Marzipan + Puderzucker in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen. Auf Frischhaltefolie setzen, Frischehaltefolie von anderer Seite darauf geben und ausrollen. Dann mit Messer einen Marzipankreis mit Durchmesser 26 cm ausschneiden (ich hab einfach den Rahmen meiner 26er Kuchenform darum gestellt und bin mit einem scharfem Messer darum herum gefahren.

Im Originalrezept wird die Marzipandecke von beiden Seitene je mit flüssiger Schokolade 2 x bestrichen. Man wartet immer bis eine Seite abgekühlt ist, legt eine Folie drüber, und macht

dann die nächste Seite.

Da das unschöne Streifen beim Aufpinseln gab, haben wir es wie folgt gemacht:

Ca. die Hälfte der Kuvertürechips bei 45 Grad leicht schmelzen lassen, dann Temperatur ausstellen, Flexielement einspannen. Einen großzügigen Schluck Sahne zugeben und kurz rühren lassen, bis sich alles verbindet und schön glatt und flüssig ist. Mit Sahne vorsichtig nachjustieren.

Dann die flüssige Masse auf die Marzipandecke fließen lassen. Abkühlen lassen. Klarsichtfolie drüber und umdrehen. Mit zweiter Seite genauso verfahren und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank aufbewahren.

Torte mit Messer vom Tortenring lösen und auf Kuchenplatte heben. Marzipandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit ☐

---

## Heidesand-Taler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Jane Schwegler

### **Zutaten:**

250 gr. Butter

100 gr. Puderzucker

60 gr. Marzipan  
Vanille, Zitrone, Salz  
310 gr. Mehl

**Zubereitung:**

Die Zutaten kalt und kurz mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

Grob in Rollen formen und diese in einem Blech Zucker ausrollen. In den Kühlschrank legen.

Gut durchgekühlt je eine Stange herausnehmen, mit Scheibe Nr. 5 (grobe Schneidscheibe) durch den Multi laufen lassen und mit Abstand auf das Blech legen. Dann die nächste Rolle, bis alle verbraucht sind.

175 Grad Ober/Unterhitze. Ca. 6-8 Minuten (nach 6 Minuten beobachten).

Das Backen ist von Ofen zu Ofen sehr unterschiedlich. So dünn wie sie sind, kann eine Minute zu lange sich schon verherrend auswirken.



# Himmelssterne



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

## **Zutaten:**

### *Teig:*

300 g Mehl  
50 g Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 g Margarine ( Sanella )  
Einige Tropfen Bittermandelaroma

### *Zutaten – Belag:*

300 g Marzipan  
70 g Puderzucker  
1 Eßl. Mandellikör – Amaretto  
Einige Tropfen Bittermandel – Aroma  
150 g Aprikosenkonfitüre

### *Guss:*

100 g Puderzucker  
1 Eiweiß  
Gelbe Back – und Speisefarbe

Außerdem: Gefrierfolie, Backpapier

## **Zubereitung:**

Die Teigzutaten rasch verkneten (K-Haken), flach geformt und abgedeckt 1 Stunde kaltstellen ( besser etwas in Truhe oder bei Frost draußen ruhen ).

Zwischen Folie portionsweise 2 mm dick ausrollen ( Offenes Fenster bearbeiten – Teig nicht zu dünn – sehr empfindlich), die Sterne ausstechen und auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen.

Bei 160° – ca. 15 Minuten backen – auf dem Blech auskühlen lassen!

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker, Mandellikör und Backöl verkneten (K-Haken). Masse zwischen Folie dünn ausrollen, ebenfalls Sterne ausstechen.

Konfitüre erhitzen. Abgekühlte Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und sofort je 1 Marzipanstern daraufsetzen.

Puderzucker unter das steifgeschlagene (Ballonbesen) Eiweiß heben, mit Speisefarbe gelb färben. Sterne mit Guss bepinseln und gut trocknen lassen.

---

## Marzipan-Mohn-Kuchen



Rezept und Foto von Diane Weiß

**Zutaten:**

4 Eier

1 Prise Salz

150g Butter

100g Zucker

180g Schmand

200g Marzipan

150g Mehl

1El. Backpulver

250g Mohnback

**Zubereitung:**

Eier trennen

Eiweiß u. Prise Salz 3min mit Ballonschneebeisen hohe Stufe  
steif schlagen und  
beiseite stellen.

Butter, Zucker, Eigelb, Schmand , Marzipan in Stücke  
geschnitten mit dem Flexi verrühren.

Mehl ,Backpulver untergeben und zuletzt Eischnee auch  
untergeben!

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform füllen  
Backmohn drüber verstreichen

Rest Teig einfüllen.

60-70 min je nach Backofen backen.

---

# Mozartgruss



Rezept Laura Hang

Foto Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) –  
Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

2 Eiweiß

50 g Zucker

100 g gem. geschälte Mandeln

2 EL Backkakao

100 g Puderzucker

## *Füllung:*

100 g Marzipan

50 g Puderzucker

100 g Nougat

## **Zubereitung:**

Mit dem Ballonschneebeesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpapier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.

Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.  
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.

Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

---

## Gnocchi mit Kürbis- Marzipansosse



Foto Gisela Martin

### **Zutaten:**

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln

100 gr. Weizenmehl

25 gr. Weizengrieß

1 Eigelb

Muskat, Salz

1/2 Hokkaido-Kürbis

1 Zwiebel  
Öl  
25 ml Gemüsebrühe  
1 großes Stückchen Marzipan  
1/2 Limette

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks Mascarpone verziern.

*Tipp:*

*Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!*



Foto Gisela M.

---

## Schokoladen-Ravioli mit Mohn- Marzipan-Cranberry Füllung



Rezept und Foto von Andre Möckel

**Zutaten:**

*Teig :*

250g Weizenmehl

100g Kakao

30g Puderzucker

1Tl Olivenöl

4 Stk. Eier

Prise Vanillemark

Prise Salz

*Füllung :*

2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).

1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,

43 Likör nach Bedarf

Amaretto nach Bedarf

Getrocknete Cranberries nach Bedarf

**Zubereitung:**

Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.

---

## Friedhof-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
1 Backpulver  
2 Vanillezucker  
Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone  
1/4 l Milch  
250 g Zucker  
4-5 Eier  
220 g Butter

### *Deko:*

1 Pack Mini-Schoko-Zwieback  
Fruchtgummi-Würmer oder -Fledermäuse etc  
Marzipan oder Fondant  
Kuvertüre  
Zuckerschrift

### **Zubereitung:**

Schlage den Zucker, Eier und Butter mit dem Ballonschneebeesen schaumig.

In der Zwischenzeit kannst du das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenabrieb vermischen. Ist die Eiermischung schaumig tausche den Ballonschneebeesen gegen den K-Haken aus. Füge langsam die Mehlmischung und die Milch dazu. Zuletzt den Zitronensaft dazu geben. Alles gut verrühren lassen.

Anschließend streichst du den Teig auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Backblech.

Diesen Boden bei 175° ca. 30-40 Minuten backen – bitte Stäbchenprobe machen.

Du weißt ja, jeder Backofen backt etwas anders.

Bis der Kuchen ausgekühlt ist, kannst du deine Motive aus Marzipan oder Fondant formen. Dies ist nicht all zu schwer. Forme Kürbisse, Totenköpfe und Knochen.

Nun geht es an die Grabsteine. Nimm einen Mini-Schoko-Zwieback und verziere/beschrifte diesen mit Zuckerschrift. Solange die Schrift noch feucht ist, sei vorsichtig damit nichts verwischt. Je nachdem wieviele Grabsteine du für deinen Friedhof möchtest, verzierst du weitere Mini-Schoko-Zwiebacke.

Jetzt schmilzt du die Kuvertüre und bestreichst den Kuchen.

Zuerst werden die Grabsteine etwas fester **in** den Kuchen gedrückt, so dass diese auch stehen bleiben. Anschließend kommen die Motive aus Marzipan/Fondant auf den noch feuchten Schokoguss. Wer mag kann auch gerne noch die Gummiwürmer etc als Deko darauf geben.

Der Kuchenguss sollte nun noch etwas trocknen, so dass alles gut hält.

---

## [Marzipan-Apfel-Tarte](#)



Foto von Gisela Martin

Rezept gefunden auf Facebookseite von Emsa, nachgebacken von Gisela Martin und leicht verändert und auf CC umgemodelt

Originalrezept für 2 große 1,3 Liter Emsa Clip & Close Glasauflaufformen. In zwei Auflaufformen gehts natürlich auch, ich habe den Kuchen sogar auf drei Glasauflaufformen verteilt.

### **Zutaten**

5 Eier Gr. M

200 gr. Marzipan

80 gr. Zucker

120 gr. Mehl

220 gr. weiche Butter

6-8 Äpfel, z.B. Jonagold oder Boskop

### **Zubereitung:**

Marzipan und Eier in Kessel geben, leichte Temperatur (ca. 30 Grad) zugeben und mit Flexi verrühren.

Zucker zugeben, weiterrühren

Mehl hinein sieben, weiterrühren

Butter in Stücken zugeben. Solange rühren, bis die Butter komplett aufgelöst ist.

Auflaufformen oder Glasschüsseln mit Butter auspinseln, mit

Mehl bestäuben.

Backofen auf 160 Grad/Umluft oder 170 Grad/Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Lage Teig in die Auflaufformen geben, ca. 1,5 cm hoch

Äpfel schälen, halbieren und Schnitze auf den Teig legen.

Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei Umluft ca. 25 Minuten/bei Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Fertig ist er, wenn die Farbe goldbraun ist und die Küche herrlich duftet.

Das Schöne an diesem Kuchen: Mehrere Kuchen binnen kürzester Zeit fertig, der Geschmack ist sensationell (es muss nicht immer kompliziert sein) und die Küche ist sauber. Lediglich ein Flexi und ein Kessel müssen gespült werden ☐