

# Nussknacker Kuchen



Rezept und Bild von Claudia Balicki

Zutaten:

90g Mehl  
75 g Kalte Butter  
90 g Rohrzucker  
2 Eßl. Milch  
450 g Nüsse gemischt nach Wahl  
100 g Rohrzucker  
50 g Sahne  
1 Ei

Zubereitung:

90 g Mehl mit 75 g Kühltisch kalte Butter mit dem Flexi kräftig vermischen, dass eine grobkörnige Masse entsteht. Dann die Mischung mit 90 g braunen Rohrzucker und 2 Esslöffel Milch zu einem glatten Teig kneten. Ich habe einfach den Flexi weiter genommen, weil es wenig Masse ist. Für 2 Stunden eingewickelt in den Kühltisch geben.

450 g Nüsse  
(Walnuss/Haselnuss/Para/Macadamia/Mandelstifte/Blätter/Pistazien), was man mag und da hat in einer Pfanne mit 100 g Rohrzucker anrösten. Abkühlen.  
Mit 50 g Sahne und 1 Ei vermischen.

Den Teig vom Kühltisch Teig in einer Springform festdrücken, Mischung drauf und im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad 35

Minuten backen. Ich habe Umluft genommen. Bis die Nüsse braun sind.



( Bild von Margit Fabian )

Schmecken irgendwie wie Müsliriegel. Ich liebe den Nussknacker ♥. Schön ist auch eine eckige Form und in Riegel schneiden – als Müsliriegel. Eurer Fantasien sind keine Grenzen gesetzt.

Tipp Gisela: Die Mengen vom Boden sind gering, die kann man auch gut erhöhen. Ich hatte z. B. doppelte Menge Teig (da der so wenig ist), aber nur 1,5fache Menge Belag. Für ein ganzes Blech würde ich alles in 2,5-3facher Menge nehmen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, lässt er sich auch gut schneiden:



---

# Esterhazy Schnitte



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

## **Zutaten :**

Teig: 200g Eiweiß ca 8 Stück , 200g Zucker, 200g Haselüsse, Prise Zimt, etwas Zitronenschale

Fülle: 350ml Milch, 1 Pkg Puddingpulver, 150 g Butter, 130g Staub/Puderzucker

Glasur: 1 Stk. Eiklar, 1 TL Kakao, 200 g Staubzucker, 25 ml Kirschlikör/ich habe Rum genommen

## **Zubereitung**

Für die Esterhazy Schnitten erst den Boden zubereiten. Für den Boden Eiklar in die Rührschüssel geben und leicht schlagen. Dann ca. 100 g des Staubzuckers unter weiterem Rühren langsam beimengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Dann wieder 100 g des Staubzuckers, den Zimt und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben und so lange schlagen, bis ein

steifer, glänzender, schnittfester Schnee entsteht. (Ich hatte teilweise TK Eiklar und habe deshalb Eiklar zuerst mit 35C in der CC aufgewärmt und dann geschlagen. Wobei ich nicht nach Rezept den Zucker so verarbeitet habe sondern Eiklar mehr geschlagen habe und dann Zucker einfach nach Gefühl dazu. Zimt und Zitrone dazu und dann die Haselnüsse. Maße auf 2 Bleche auf Backpapier streichen und bei 180C Heissluft ca 10-12min backen. Geht auch hintereinander auf 200C O/U.

Teig vom Blech ziehen und in 6 gleich breite Stücke schneiden. Ich habe den Teig auf dem Backpapier gelassen und erst abgezogen beim Schichten. Somit war es leichter den hin und her zu transportieren, da er sehr dünn ist leicht reißen kann.

In der Zwischenzeit Pudding kochen und auskühlen lassen immer etwas glatt rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen und dann Pudding löffelweise dazu rühren. Ich habe auch hier etwas Rum reingegeben.

Jetzt die Teigstreifen immer mit Creme bestreichen, bis fast die ganze Masse aufgebraucht ist. Mit Teigstreifen abschließen. Den Rest der Creme auf alle Seiten verstreichen und kalt stellen. Zur Zeit eignen sich die Außentemperaturen sehr gut dafür. Ich habe dann die Glasur vorbereitet und 2EL davon abgenommen und mit 2 TL Kakao verrührt. Das Eiklar kurz mit der Gabel anschlagen und dann Zucker und Alkohol dazu rühren bis es eine schöne glatte dickliche Masse ist. Dann den Kakao in die 2 EL Masse dazu rühren.

Jetzt die Schnitte mit etwas Marmelade bestreichen (eher ganz dünn, sonst rinnt die Glasur davon). Zuckerglasur darauf verteilen und 5-6 Streifen mit der Kakaoglasur der Länge nach über die Schnitte ziehen.

Jetzt mit einem Zahnstocher einmal nach vor und einmal zurück quer über die Streifen ziehen. So entsteht das klassische Esterhazy Muster. Schnitte nochmals kalt stellen oder etwas in die TK sodaß sie sich dann gut schneiden läßt. Zum Schneiden ein scharfes Messer heiß abspülen und schneiden.



---

## Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

### **Zutaten**

300 g Zucker  
300g Frischkäse  
100 g Mehl  
200 g Walnüsse ( Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)  
6 Eier,  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Backpulver  
Prise Salz  
Rum oder Rumaroma  
Pflaumen  
100g Schichtnougat

### **Zubereitung**

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebeisen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren( wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen ) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1  $\frac{1}{2}$  Stunden backen ( so verbrennt das Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders



ist.



---

## Walnuss-Apfelschnecke



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Heidi Kampl

### **Zutaten:**

#### *Teig*

300 ml Milch  
1 Packung Hefe  
450 g Mehl  
60 g Zucker  
50 g Butter  
1 Ei  
Salz

#### *Füllung*

2 große Äpfel  
100 g Nüsse  
70 g weiche Butter

100 g Zucker

3 TL Zimt

### *Zuckerglasur*

150 g Puderzucker

2 EL Milch

### **Zubereitung:**

#### *Teig*

Die Milch in CC lauwarm erhitzen (ca. 35 Grad) und die Butter darin schmelzen.

Mehl, Zucker, Hefe und Salz zugeben,

ebenso das Ei zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren.

1h gehen lassen.

#### *Füllung*

Äpfel 1 cm große Stücke würfeln (von Hand oder Würfelschneider), Walnüsse grob hacken (Multizerkleinerer), vermischen.

Butter in CC geben, 35 Grad, Flexielement und rühren, damit Butter weich wird ( nicht flüssig) und mit dem Zimt und Zucker vermengen.

Springform einfetten.

Teig nach dem gehen halbieren. Auf bemehlter Fläche rechteckig (etwa 40x20 cm) dünn ausrollen.

Beide aufgerollten Teigstücke mit der Butter-Zuckermischung bestreichen und danach die Äpfel-Walnussmischung drauf verteilen.

Den Teig jeweils in 5-6 gleichmäßige Streifen schneiden.

Den 1. Teigstreifen schneckenförmig aufrollen.

Diese Schnecke auf den 2. Stellen und diesen ebenso aufrollen.  
Weiter so....



30 min. abgedeckt gehen lassen.  
200 C Ober und Unterhitze vorheizen.  
40-50 min. backen lassen  
(170 C)

Nach dem Backen mit Glasur beträufeln  
(Puderzucker mit Milch vermengen. Wenn zu flüssig sollte  
breiig sein, dann noch Puderzucker dazu)

---

## Orientalische Gewürzprinten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kirsten Marx

### **Zutaten:**

150 g Ahornsirup  
70 g braunen Zucker  
50 g Butter  
50 g Datteln ohne Stein  
Angeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange  
Je 1 TL gem. Zimt, Nelke, Kardamom und Anis  
1 Ei  
100 g Grümmel-Kandis

325 g Mehl, evt. mehr

1 Tl Backpulver

(Bei mir kam noch etwas geriebener Ingwer dazu)

1 Eigelb

diverse halbierte Nüsse nach Belieben

### **Zubereitung:**

Teig in der CC mit dem K-Haken verknetet.

Direkt zwischen Frischhaltefolie ca.

1/2 cm dick ausrollen, Rauten ausschneiden.

Rauten mit verrührten Eigelb bestreichen und mit den Nusshälften dekorieren, bei 180 Grad, O/U, 10 min backen.

---

## **Becherkuchen Schoko-Walnuss-Cranberry Gugelhupf**



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

1 Becher Sauerrahm (250ml) /Schmand/Joghurt (was halt da ist)

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

3 Eier

1/2 Becher Öl

1/2 Packung Backpulver od Speisesoda

1 Packung Vanillezucker (ich nehme 1 EL vom selbstgemachten Vanillezucker)

1 Becher geriebene Nüsse (Walnüsse, Mandeln od Haselnüsse)

1 Becher Schokoflocken (ich nehme meistens 1/2 Becher Kakao u dann Schokoflocken, Drops oder Chunks, was gerade da ist)

1 Handvoll Cranberry (weiche, saftige)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit Rührelement nach Wahl (Claudia Kraft verwendete Schneebesen, K-Haken würde sicher auch gehen) vermischen, wobei die Schokodrops und Cranberries ganz zum Schluss hineingegeben und untergemischt werden.

Alles in eine befettete und mit Brösel bestreute Gugelhupfform gießen und bei 180c Umluft ca 40 min backen. Wenn man die grossen Schoko Chunks nimmt, kann es ohne Brösel passieren, dass der Kuchen unten kleben bleibt.

Stäbchenprobe machen, ggf. kann es auch etwas länger brauchen.

*Erläuterung: 1 Becher = 250 ml*

---

## **Aramäisches Hefegebäck**



Rezept und Foto von Katharina Schmidt zur Verfügung gestellt:

Die Hefeteilchen kamen bei uns so gut an, dass ich die schon mehrmals gebacken habe. Rezept hab ich aus einem anderen

Forum, es gibt wohl auch ein Buch der Aramäischen Küche.  
Für die CC von mir angepasst.

30-35 Stück

### **Zutaten:**

#### *Teig:*

1 kg Mehl  
1 Pck Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
2 Pck Vanillezucker  
200 g weiche Butter  
1 Würfel Hefe  
400 ml lauwarme Milch  
3 Eier  
Öl

#### *Füllung:*

50 g weiche Butter/Margarine  
50 g Zucker  
1 EL Zimt  
Öl  
250 g Nüsse, oder Schokodrops, oder Mohnmasse  
1 Ei (zum Bestreichen)

### **Zubereitung:**

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte der Schüssel formen. Hefe, Eier, weiche Butter und lauwarme Milch in die Mulde geben.

Anschließend alle Zutaten gut miteinander verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit dem Knethaken ca 5 min Stufe 1. (Teig ist etwas klebrig).

Teig ca. 45 Min. bei 38 Grad in der CC ruhen lassen. (Knethaken rausnehmen, Rührintervallstufe 3)

Teig zu 4 gleichgroßen Bällen formen. Die Teigbälle auf einer mit Öl eingefetteten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Butter in einem Topf schmelzen. Den ausgerollten Teig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Füllung gleichmässig verteilen.

Eine Hälfte auf die andere legen, leicht andrücken. Teig in 10 Streifen schneiden und die Streifen drehen und nach Belieben formen (Schnecken).

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 30 Min. ruhen lassen.

Die Teilchen auf Blech legen, mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U ca. 20 Min. (ggf. ein paar Minuten kürzer) goldbraun backen.

Guten Appetit!

---

## Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

**Zutaten:**

200g Lievito madre  
200g Sauerteig Wilma  
400ml Wasser  
700g Dinkelmehl 630 (alternativ 350 gr. Dinkelmehl, 350 gr. Emmer)  
225g Weizenmehl  
100g Haferflocken körnig  
175g Kerne/Nüsse, was man mag  
30g Salz  
8g Brotgewürz  
120g altes Brot  
400ml warmes Wasser ca.60°

### **Zubereitung:**

Altbrot kleinschneiden und in warmen Wasser (vorher in CC erhitzt) 1 h quellen lassen

Alles miteinander in der CC gut verkneten (Knethaken)....  
Erst langsam 1-2 Min auf Min, dann ca. 10 Min etwas intensiver.

Teig in der CC gehen lassen bis er am Schüsselrand angekommen ist...ca 1,5h.....  
dann auf bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Die zwei Laibe in die vorher bemehlten Gärkörbe geben ( wer keinen hat...es geht auch ein großes Sieb ausgelegt mit einem bemehlten Küchenhandtuch) wieder gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben (ca. 1 h).

Ofen auf 250° Ober/unterhitze (Schale mit Wasser unten rein bzw. schwaden)

Brot mit lauwarmen Wasser besprühen und in den Ofen geben.

10min Anbacken und dann den Ofen auf 230° zurück drehen (45 min. fertig backen).

Wer die Kruste nicht so dunkel mag, dreht den Ofen nach ca 20 min auf 180° runter und dann nochmal 25 min fertig backen.



---

# Rumkugeln – Variationen



Rezept und Foto von Melestti/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept Rumkugeln von Melestti

### Zutaten:

100 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
200 g Vollmilch-Schokolade  
100 g Zartbitter-Schokolade  
4 EL Rum, 54 %  
Vollmilch-Schokostreusel

### Zubereitung:

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen.

Butter mit dem Flexi-Röhrelement sehr schaumig rühren, Puderzucker durch ein Sieb zur Butter geben. In das Butter/Zucker-Gemisch die flüssige Schokolade und den Rum einrühren.

Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Hände in kaltes Wasser tauchen und mit Hilfe eines Löffels

kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen. Auf eine Platte legen und wieder ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

## 2. Rezept Rumkugeln von Claudia Kraft



Foto von Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

### Zutaten:

100 g Schokolade

150 gr. Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)

200 g Puderzucker

1 Eiweiß

mind. 2 EL Rum, eher mehr ☐

zum Wälzen: Kokosflocken oder Kristallzucker

### Zubereitung:

Schokolade im Multi mit Messer hacken, dann einen Teil der Nüsse dazugeben, so dass die groben Stücke auch noch fein werden.

Dann den Rest der Nüsse plus Staubzucker, Eiklar; min 2 EL Rum (ich habe mehr dazu gegeben) und alles nochmals mit der Puls Taste mixen.

Alles einmal mit Schaber runterschieben u evtl noch mit mittlerer Stufe mixen;

Kugeln formen u wälzen. Ich habe Kokosflocken genommen od manche nehmen Kristallzucker.

---

# Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

300 gr Zucchini  
200 gr Karotten  
5 Eier  
370ml Öl  
300 gr Zucker  
500 gr Mehl  
200 gr geriebene Nüsse  
1 Tl Zimt  
1 Packung Backpulver.

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebeesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen