

Glühwein in der Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🌲 ☐

Zutaten:

1 Flasche Rotwein

1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)

1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß...

50ml Rum

Zubereitung:

Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.

Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 🥰 ☐

Schöne Weihnachtszeit! 🌲 ☐

Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk



Foto und Rezept von Kathrin Ebert

Bombardino-italienisches Après Ski-Getränk

Oder

Ein kleines Mitbringsel an Weihnachten 😊 ☐

Zutaten:

10 Eigelbe

300g Puderzucker

2 Tüten Vanillezucker

400ml Kaffeesahne 30% Fett

400ml Rum

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eigelbe in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebeesen einspannen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren, dann langsam unter Rühren die Kaffeesahne und danach den Rum einlaufen lassen.

Temperatur auf 80 °C einstellen, das Ganze darf NICHT kochen, ca. 10 min kontinuierlich rühren lassen.

Die zu füllenden Flaschen sollten vorher schon sauber da stehen, um den Bombardino gleich heiß abzufüllen.



Zubereitung für heissen Bombardino – 1 Portion:

4 cl Bombardino

4 cl Eierlikör

4 cl Weinbrand

6 cl Milch

1 TL Rohrzucker

Diese Zutaten zusammenmischen und erhitzen, dann ein Schlagsahnehäubchen oben drauf, mit Zimt- oder Kakaopulver bestauben

Zubereitung Bombardino on the rocks:

Bombardino schmeckt auch im Sommer gut, dann die Milch nicht erhitzen, sondern kalt dazu geben und den Bombardino mit Eiswürfeln servieren.

Zum Wohl

Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne
habe ich für die Deko genommen.

Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:

2 Eidotter (am besten pasteurisiert)

4 Eier (am besten pasteurisiert)

130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach
gewünschter Süße

500 ml Schlagobers/Sahne

20 bis 30 ml Rum

Kirschschnaps

Orangenlikör (nach Wunsch)

100 gr grob gehackte Schokolade

100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef

Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15 Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen. Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeisen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

[Bountykugeln](#)



Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:

200g Kokosraspeln

200g weisse Schokolade

100g Schlagobers / Sahne

30g Butter

Rum nach Geschmack

50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack

Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:

Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles

gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken sie noch besser.

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig

6 Eier

150g Zucker

150g Mehl

1 Prise Salz

1cl Rum

Creme

300g Butter

100g Staubzucker

6 Esslöffel Rum

50g erweichtes Nougat oder Nutella

150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur

200ml Sahne

40 gr. Butter

250 gr. Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.

Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milchschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerrührt).



Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den "Boden" gestellt und etwas zusammen gedrückt.



Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen ☐

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten (einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.



Nun die Dobosspitze mit Glasur übergossen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben: <http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/>

Mohnstrudel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)

70 g Zucker

1 gestr. Tl Salz

30g Germ (=frische Hefe)

Abrieb von 1 Bio-Orange

280g Milch

70 g Butter.

Fülle:

350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)

120 g Semmelbrösel

150 g Zucker

30g Rum

350g Milch

1 El Zimt

4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)

Saft der Orange

Zubereitung:

Fülle:

Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Röhrelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen. Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.



Mit dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen. 1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180 Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.



[Foto Karin AM](#)

Tiramisù mit Schokoladenbiskuit

Foto: wird noch nachgereicht

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

Zutaten:

650 gr. Biskuit mit Kakao, bestehend aus 150 gr. Mehl Type 00 (Alternativ 405), 150 gr. Zucker, 6 Eier, 30 gr. Backkakao, 20 gr. Butter
200 gr. Mascarpone
200 gr. Sahne
120 gr. Zucker
80 gr. Eigelb
2 gr. Gelatine
1 Vanilleschote
100 ml Espresso
200 ml Rum

Zubereitung:

Für Biskuit die Eier mit Zucker im Kessel mit Ballonschneebeisen für 10 Minuten auf höchster Geschwindigkeit schlagen. Mit Unterhebrührelement Mehl und gesiebten Kakao zufügen. Eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser einfetten und im Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gibt den Zucker in den Kessel mit 60 ml Wasser/Temperatur 120 Grad ohne ein Rührelement. Lasst das Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die eingestellte Temperatur erreicht ist.

In einem anderen Kessel gibt ihr das Eigelb mit der ausgekratzten Vanilleschote. Schlägt es auf bei höchster Stufe für 10 Minuten (Ballonschneebeisen) und giesst den Zucker zu.

Fügt nun die Gelatine (für ein paar Sekunden ausgedrückt und im Wasserbad gerührt, bis es sich aufgelöst hat) zu.

Schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebeisen bei mittlerer Geschwindigkeit für 5-6 Minuten (Anmerkung: Achtung, damit es keine Butter gibt. Die angegebene Dauer könnte zu lange sein).

Fügt der Eigelbmischung mit dem Unterhebrührelement die

Mascarpone und die Sahne zu.

Schneidet den Biskuit in Scheiben und stecht mit einem Dessertring Kreise aus in der Größe der Gläser, die ihr für das Dessert benutzt.

Tränkt den Biskuit leicht mit dem gemischten Espresso-Rum.

Füllt die Gläser mit den Schichten im Glas (Biskuit und Mascarponecreme). Schließt mit der Creme ab und bewahrt das Dessert im Kühlschrank auf, damit es fest wird.

Wenn ihr das Dessert serviert, kann man es nach Belieben mit Kakao, Schokoladenstreusel und Kristallzucker bestreuen.

Alternativ kann man das Tiramisu auch mit gehackten Nüssen dekorieren.

Krapfen Berliner Fastnachtsküchle – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 1)

1. Rezept von Helga Motivtorten, nachbacken von Claudia

Kraft

Zutaten:

500 g Mehl
130 g Butter
200ml Milch
2 EL Zucker, gehäuft
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
1 pkg Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
3 EL Rum
1 EL Essig

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker cremig rühren (Flexi). Das Ei und die Dotter nach und nach schön einrühren.

Nun das Mehl dazusieben (Knethaken) u die Trockenhefe, sowie kalte Milch, Rum u Essig. Im Langsamgang der Maschine zu einem eher weicheren Teig gut kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen, das kann mitunter bis zu 2 Stunden und länger dauern, je nach Raumtemperatur (aber nicht zu warm stellen)- ich habe sie nicht im KW gelassen.

Sobald der Teig reif genug ist, auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 Kugeln schleifen; sie sollten schön glatt an der Oberseite sein.

Auf bemehlter Fläche zum nochmaligen Gehen absetzen. Mit Klarsichtfolie o. großem Plastiksack vorsichtig abdecken. Schön aufgehen lassen. Während des aufheizen des Öls Teigkugeln ohne Abdeckung stehen lassen, dass ein Häutchen entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen auf max. 165°C-170°C

Nun die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins Fett gleiten lassen und zudecken. Etwa gute 1 1/2 Min. backen, nachsehen, wenns goldbraun ist, umdrehen und weitere 1 1/2 Min. weiterbacken, dann nochmals umdrehen und 30 Sekunden nochmals die Oberseite backen, wichtig!!

Sind alle gebacken, mit der der Marmeladentülle die Marillenkonfitüre einspritzen und bezuckern.

2. Rezept Krapfen von Claudia Kraft



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 2)

Super happy obwohl ich anfangs dachte das letzte Rezept (Nr. 1) war besser. Kann es aber nun nicht sagen.

Habe diesmal Spezial Krapfenmehl verwendet.

Zutaten:

500gr Kropfitsch Krapfen Mehl
3 Eidotter
40gr Zucker
25gr Butter
1 EL Rum
1 Pkg Trockengeram
1/4l Milch
Salz
etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in Schüssel geben (handwarme Butter u Milch) kurz kneten (Knethaken) und dann auf 35-38c ohne Rührelement auf Kochintervall 3 laufen lassen. Nochmals abschlagen/kneten und

2cm dick ausrollen, ausstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen. (Mit eigenen Ausstecher od Glas)Zuerst bemehlte Seite nach unten in heißes Fett legen, zudecken, bei goldbrauner Unterseite wenden und ohne Deckel fertig backen. Guten Appetit!

Gesamt 15 Stück 1 kl Kugel

3. Rezept Berliner aus dem Ofen von Lisi Wenin



[Foto von Lisi Wenin](#)

Zutaten:

130 ml lauwarme Milch

1 Würfel Hefe

50 gr. Butter

1 Prise Salz

1 Ei und 1 Eigelb

30 gr. Zucker

350 gr. Manitobamehl (damit werden sie schön locker und fluffig)

Ersatzweise Mehl 550

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Dafür kann die Milch im Kessel kurz erwärmt werden.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Den fertigen Teig sofort ausrollen und Kreise austechen (hab sie ca. 7 cm groß ausgestochen).

Marmelade oder Nutella in die Mitte geben.

Rand mit LAUWARMEN Wasser (wichtig) befeuchten und mit zweitem Kreis schließen.

2 Stunden (Zeit einhalten) auf dem Blech gehen lassen.

10 min. im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad bei Unter und Oberhitze backen.

(Erinnern geschmacklich an Buchteln...)

Pariserecken



Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:

Für den Teig:

3 Dotter

270 g Staubzucker

1 Vanillezucker

310gr Walnüsse gerieben

1 EL Rum

1 EL Kakao

1 EL Orangensaft

1 EL Orangenabrieb

1 EL Nelkenpulver

etwas Muskatnuss

Für die Glasur

1 Eiweiss

soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist
etwas Nutella

weitere Zutaten:

Silberperlen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.
Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und
damit bestreichen .

Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten
hell backen.

Schneeballkugeln (Raffaello)



Bild und Rezept von Diane Weiß

Zutaten:

100gr Puderzucker
2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraseln zum Wälzen

Zubereitung:

Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.

Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.

Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen.

Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.