

# Erdnuss - Cheesecake

## Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

### **Zutaten/Zubereitung:**

*Erdnussbutter:*

ca 400g Erdnüsse geröstet

Eine gute Prise Salz

ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)

In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit

50g Backkakao

125g Puderzucker

1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreame)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter

250g Mehl

30g brauner Zucker

1 Ei

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark

1 Ei

150g Schlagsahne

35g Speisestärke

300g Zucker

1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.



---

## Badebomben



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Jenny Köstler

### **Zutaten:**

30g Kakaobutter (optional Kokosfett oder 20g Kakaobutter, 5g Kokosöl und 5g Mandelöl )

100g Natron

50g Speisestärke

50g Zitronensäure

20 Tropfen ätherische Öle

Lebensmittelfarbe (achtung nicht auf Wasserbasis wegen Zitronensäure)

*Optional, wenn es sehr fettig ist, kann man auch noch etwas Magermilchpulver zugeben*

### **Zubereitung:**

Butter schmelzen ohne Rührelement bei 60 Grad.

Temperatur abstellen, K-Haken einsetzen und alles andere dazu geben, vermischen.

In Eiswürfelformen geben und zwanzig Minuten in Froster. Fertig.

*Nachfrage:*

*Wofür braucht man denn die Stärke?*

*Antwort: wegen dem fett. Saugt auf. Tut der Haut aber nix.*

*Nach einem Bad ist die Haut wunderbar gepflegt.*

---

## **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.

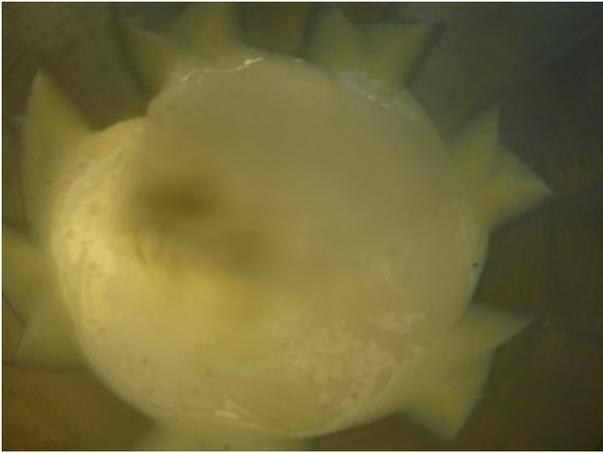


Foto Jana Plitschplatsch

---

## Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

**Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):**

6 Eigelb

45gr Maizena/Speisestärke

1 Vanillestange

140gr Zucker

400ml Vollmilch

100ml Vollrahm/Sahne

**Zubereitung:**

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.



Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebeesen) schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.



Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad, Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit

Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

*Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana* □

---

## Quinoabratlinge



Fotos von Gisela Martin

### **Zutaten:**

250 gr. Quinoa weiß

500 ml Brühe (oder Wasser mit selbstgemachter Gemüsepaste) – genaue Menge habe ich nicht gemessen, einfach nach Bedarf zugeben.

4-6 Karotten nach Belieben, geschält und im Multi grob gerieben

2 Eier

100 gr. Hüttenkäse oder Frischkäse

1 Hand voll Hafer (frisch im Flocker geflockt, alternativ eine Hand voll Haferflocken)

2 EL Speisestärke

Salz/Pfeffer/Paprika nach Belieben

Zum Ausbraten: Bratfett

Optional nach Belieben, was in der Küche gerade vorhanden ist:  
z.B. geschnittene Zwiebel/Schalotte/Lauch, etwas Petersilie/Mais etc. etc.

### **Zubereitung:**

Quinoa mit warmen Wasser waschen (wegen Bitterstoffen).

Einen Teil der Brühe in Kessel geben (bzw. Wasser mit etwas Gemüsepaste), Flexi einsetzen, Temperatur auf 110 Grad, Rührintervall 1, aufkochen.

Sobald Wasser kocht Flexi einsetzen, weiterrühren lassen, Timer auf 20 Min setzen. Spritzschutz aufsetzen (= Deckelfunktion). Immer wieder mal Brühe zugießen (wie bei Risotto). Zum Schluss nicht mehr so viel Flüssigkeit zugeben.

Wenn Quinoa fertig ist noch 5 Minuten ausquellen lassen, dann alle restlichen Zutaten zugeben, kräftig würzen und mit Flexi vermischen.

In Pfanne etwas Bratfett geben, Temperatur zurückstellen und von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Schmecken warm und kalt .

---

## [Crema Catalana](#)



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von "Für jeden Tag 8/2006", angepasst von Manfred Cuntz für die CC

**Zutaten für 4 Personen:**

50 g Speisestärke

750 ml Milch

6 Eigelb (Kl. M)

50 g Zucker

4-5 El und zum Bestreuen

fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

**Zubereitung:**

Speisestärke in 150 ml Milch auflösen.

Flexi mit schwarzer Gummilippe einsetzen.

600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben, beiseite stellen.

Ballonbesen, langsam steigern bis Stufe 6

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Dauer ca. 2min.

Flexi mit schwarzer Gummilippe, Kochstufe I  
Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

95°C, Flexi, Kochstufe I

Heiße Zitronenmilch langsam zugeben.

So lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche

Creme entsteht.

ACHTUNG: Es darf nicht wirklich kochen sonst gerinnt das Eigelb. Also aufpassen. Dauer: ca. 5-6min.

Temperatur ausstellen und etwas kalt rühren lassen. (Wenn es schneller gehen soll Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und von Hand rühren). Bei ca. 85°C in kalt ausgespülte Schüsselchen füllen.

In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.



[Fotos von Manfred Cuntz](#)

---

# Glühwein-Muffins



Foto und Rezept von melestiti

## **Zutaten:**

*Für den Rührteig*

3 gestr. TL Backpulver

100 ml Glühwein

75 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade

175 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. geriebene Orangenschale

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlene Gewürznelken

1/4 TL gemahlene Kardamom

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

30 g Speisestärke

*Für die Buttercreme und die Füllung*

300 ml kalter Glühwein

60 g Puderzucker

15 g Speisestärke

150 g Butter, zimmerwarm

Preiselbeer-Marmelade

## **Zubereitung:**

Die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf

Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen kann.

Butter oder Margarine mit dem Flexi-Röhrelement geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die geriebene Orangenschale hinzufügen, so lange rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade unterrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinformen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen.

Für die Buttercreme den Glühwein mit dem Puderzucker in der Induktionsschüssel der CC mittels Flexi-Röhrelement verrühren, auf 100 °C Kochintervallstufe 1 erhitzen und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Stärke mit 2-3 EL der Flüssigkeit gut verrühren und zur restlichen Flüssigkeit geben bis eine zähflüssige Masse entsteht (Vorsicht: die Masse dickt beim Abkühlen nach!) Abkühlen lassen.

Die Butter in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Löffelweise die Glühweinmasse unterrühren und die Buttercreme kurz kalt stellen.

In der Zwischenzeit mit einem Muffin-Ausstecher oder Apfelkernausstecher in der Mitte der Muffins jeweils ein Loch ausstechen und dieses mit der Preiselbeermarmelade füllen. Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

*Tipp: Diese Muffins schmecken auch ohne Füllung und Buttercreme, einfach mit Puderzucker bestreut, lecker. Für die alkoholfreie Variante den Glühwein mit Kinderpunsch*

*austauschen.*

---

## Lieblingscookies



Rezept und Foto von Anna Weidner

### **Zutaten:**

280g Mehl

1 TL Backpulver (ich hab amerikanisches, bilde mir ein das ist bei Cookies besser, gibt's bei uns im Edeka im internationalen Regal)

1 1/2 TL Speisestärke

1/2 TL Salz

170g geschmolzene Butter (abgekühlt)

135g brauner Zucker

100g weißer Zucker

1 großes Ei

1 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 pckch. Schokotrops

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren mit Flexi oder K-Haken ca. 2 min.

Eier hinzufügen und unterrühren bis alles gut vermengt ist.

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen. Den Mix nach und nach unterrühren und zum Schluss die Schokochips zugeben. So kurz wie möglich rühren damit der Teig nicht überrührt wird.

Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Ofen auf 160°/Ober-/Unterhitze vorheizen, Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 min stehen lassen.

Dann jeweils ca. 40g entnehmen, ich nehme einen kleinen Eiskugelschaber.

Die Teigstücke länglich formen, keine Kugeln. Das verhindert, dass zu sehr auslaufen.



Wie lange die Cookies gebacken werden sollten ist wirklich schwer zu sagen. Ist bei mir bei jedem Blech unterschiedlich.

Ich mag sie eher "chewy" deshalb max 10min. Wer es eher knusprig mag länger backen.

Die fertigen Cookies 2-3 min auf dem Backpapier auskühlen lassen und dann auf einen Küchenrost legen.

*Tipp Gisela M: Bitte wirklich nur 9 Kekse pro Blech backen,*

*sonst backen sie zusammen. Man kann problemfrei doppelte Menge in der CC machen, ergibt dann 43 Kekse.*

*Bei 160 Grad brauchten sie bei mir 12-13 Minuten (bei 10 Minuten war der Boden noch weich). Sehr lecker, unbedingt nachmachen!*

---

## Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

### **1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl**

#### **Zutaten:**

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

#### **Zubereitung:**

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange

rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

## 2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

250g Butter

325g Zucker

2 Eier

75ml Milch

200g gemahlene Mandeln

500 g Mehl

Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

### **Zubereitung:**

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

### **3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller**



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

### **Zutaten:**

500 g Mehl Typ 550

250 g Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker oder  $\frac{1}{2}$  TL Vanillepaste

$\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)\*

125 g Margarine (gewürfelt)\*

(\* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

*Tipp:*

*Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.*

---

## Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

**1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig**

**Zutaten:**

40 g Speisestärke

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel  
etc.

50 g Zucker

**Zubereitung:**

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren,  
Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit  
Flexiröhrelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

**2. Rezept von Claudia Kraft:****Zutaten:**

1 l Milch,

80 gr Zucker (oder weniger),

80gr Stärke (Maizena)

80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr  
Vollmilch Kuverture).

**Zubereitung:**

Wie Rezept Nr. 1

**3. Rezept Vanillepudding von Karin AM****Zutaten:**

2 Eigelb

etwas Milch

35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)

1/2 Liter Milch

1 ausgekrazte Vanilleschote

Zucker nach Bedarf

**Zubereitung:**

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

#### **4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler**

##### **Zutaten:**

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)

75-80g Speisesstärke

150g Milkschokolade

*Tipp für Vanillepudding:*

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

#### **5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn**

##### **Zutaten:**

500ml Milch

1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote

40g Zucker

35g Stärke

##### **Zubereitung:**

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.

400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.

Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller

Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

## 6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM



Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

### Zutaten:

1 Liter Milch  
4 EL Zucker  
80 gr. Maisstärke  
1/4 TL Vanille  
2 Eigelb  
1 Schüssel Brombeeren

### Zubereitung:

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

*Allgemeine Tipps:*

*Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.*

*Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).*

*Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.*

*Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.*