Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse-Quark-Creme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig:

150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose
50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebesen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Schwarzwälder Kirschtorte

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

Zutaten:
Teig
6 Eiweiß
230 g weiche Butter
300 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
6 Eigelb
200 g Zartbitterschokolade
200 ml Milch
300 g Mehl
1 Packung Backpulver
Kirschsaft und -rum
1. Fülle Pudding
250 ml Kirschsaft
1 Packung Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum und Zimt
350 g abgetropfte Kirschen
2. Fülle
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschsaft
350 g abgetropfte Kirschen
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
Verzieren:
Schokoflocken,Kirschen

Zubereitung:
Teig
6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebesen schlagen
230 g weiche Butter mit
300 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
6 Dotter
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine schaumig rühren (Flexielement)
200 ml Milch
300 g Mehl vermischt mit
1 P. Backpulver dazurühren
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsaft und -rum tränken um den Boden einenTortenring geben und füllen
1. Fülle
Pudding kochen mit Flexielement aus
250 ml Kirschsaft
1 P. Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum u. Zimt
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren
2. Fülle
500 ml Schlagobers mit
1 P. Sahnesteif
2 Essl. Staubzucker
3 Essl. Kirschsaft aufschlagen (Ballonschneebesen)
350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen (Ballonschneebesen)
etwas in einen Spritzsack füllen
oben u. rundherum einstreichen
mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Elke Redelberger-Qotaibah
Zutaten:
400 g Haselnüsse
400g Zucker/Puderzucker
300g Vollmilchschokolade
100g Zartbitterschokolade
Zubereitung:
Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne
oder im Backofen rösten.Wir schälen die Nüsse anschließend aber das muss man nicht. Je nach Geschmack länger oder kürzer rösten.Dann die Nüsse fein mahlen (z.B. Multizerkleinerer, Reibevorsatz zum Fleischwolf).

Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen und die Nüsse zugeben. Rühren bis die Masse leicht karamellisiert.

Auf ein Backblech zum Abkühlen verteilen. Anschließend im Multizerkleinerer fein mahlen, das dauert etwas..

Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren und das Ganze aufschlagen.Die Masse ist nun fertig.

Pistazien-Tiramisu

Rezept von hier: http://www.chefpy.com/it/tiramisu-al-pistacchio/ und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt und auf Cooking Chef umgewandelt:

Zutaten:
Für den Pistazienbiskuit:
5 Eier
120g Zucker
80g Pistaziencreme
125g Mehl
40g Kartoffelstärke
100g Mandelmehl
16g Backpulver
80g Butter

Für die Pistaziencreme:
500g Mascarpone
250g Schlagsahne
170g Kondensmilch
50g Pistazien (geschält)
200g Pistaziencreme

Für die Schokoladen Ganache :
600g Zartbitterschokolade
600ml Sahne

Zubereitung:
Pistazienbiskuit:
In der CC mit dem Ballonschneebesen, Eier mit dem Zucker 10-15Min schaumig schlagen. Pistaziencreme/selbstgemachter Aufstrich, Mehl, Speisestärke, Mandelmehl und Backpulver

unterrühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren.
Bei 175G 35Min backen.

Pistaziencreme:
Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen).
Mit dem Ballonschneebesen Mascarpone aufschlagen. Kondensmilch dazu geben (die Masse darf nicht zu flüssig werden, also nach und nach dazu geben). Den Pistazienaufstrich unterheben und gut miteinander vermengen. Geschälte Pistazien dazu geben.
Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben (wer das Unterhebeelement hat nimmt das – es geht aber auch mit einem breiten Holzlöffel 😉)

Schokoladen Ganache :
Für die Ganache Schokolade in der warmen Milch schmelzen.

Jetzt zum Schichten:
Den Biskuit in 4 breite Streifen schneiden (es geht auch mit einem Tortenring)
Auf den ersten Streifen Schokoladen Ganache verstreichen, darauf kommt ein weiterer Streifen von dem Biskuit. Auf diese wird die Pistazien Creme verstrichen.
Dann wieder Biskuit und Ganache und Biskuit und Pistaziencreme.

Zum Schluss kann man das ganze noch mit geriebenen Pistazien dekorieren.

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 übergiessen 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/

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:
Cookie Dough:
50g Zartbitterschokolade
100g Butter
75g Zucker
100g Mehl
1 Prise Salz

Streusel:
80g Erdnussriegel (Mr.Tom)
75g Butter
1 EL Zucker
125g Mehl
1 Prise Salz

Teig:
50g Zartbitterschokolade
2 Karotten (ca. 200g)
350g Mehl
1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

120ml neutrales Öl
250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch
2 EL Backkakao

Zubereitung:
Cookie Dough:
Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.
Streusel:
Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.
Teig:
Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

---

Schokoladenbrownie mit Mandeln und Erdbeerslush

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Nutella-Giotto-Chocolate-Fudge

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:
400g gezuckerte Kondensmilch
300g gehackte Zartbitterschokolade
200g Nutella
25g Butter
80g gesiebter Puderzucker
15 gehackte Giottos

Zubereitung:
Eine 20x20cm Form mit Papier auslegen (ich nehme Wachspapier, Backpapier geht aber auch).

Kuvertüre, Kondensmilch, Nutella und Butter in die Schüssel

geben. Flexi einspannen, 37C einstellen und auf Kochstufe 2 stellen.

Erst wenn die Schoko komplett geschmolzen ist und alles eine homogene Masse bildet den Puderzucker zugeben.

Alles gut verrühren. Giottos mit einem Spatel unterheben.

Masse in die Form geben und ca. 2 Std. kaltstellen. Dann lässt es sich gut in mundgerechte Stücke schneiden

---

Glühwein-Muffins

Foto und Rezept von melestti

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 gemahlenen 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-Rührelement 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-Rührelement 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 udn 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.

Amarena-Kirschlikör

Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

Zutaten:

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft
200 g Zucker
200 g Sahne
3 Eigelb
60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)
250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

Zubereitung:
Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.
Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.
Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%…

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.