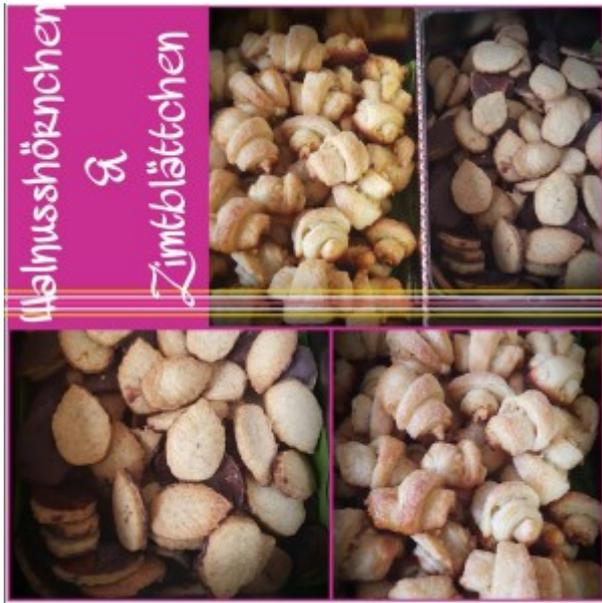


# Zimtblättchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

## **Zutaten:**

250g Mehl

75g Zucker

1 Msp. Salz

2 TL gemahlene Zimt

1 Ei

150g Butter

50g Vollmilchschokolade

70g Zartbitterschokolade

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Multi geben und ca 1 min laufen lassen oder in der Schüssel mit dem K-Haken vermengen.

Den Teig min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

(Besser länger).

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Teig ca. 2 – 3mm dick ausrollen und ausstechen.

Plätzchen ca 10min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und im Topf mit Flexi bei 37° Grad schmelzen, die Rückseite der Plätzchen mit Schokolade bepinseln und trocknen lassen.

---

# Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

## **Zutaten**

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)  
30 gr. Butter  
3 EL Rosinen  
2 EL Rum  
5 EL brauner Zucker  
3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit Flocker geflockt  
5 EL Sahne  
für katalanische Creme:  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
1,5 Stangen Zimt  
abgeriebene Schale halbe Zitrone  
60 gr. brauner Zucker  
4 Eigelb

## **Zubereitung:**

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es

ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

*Katalanische Creme* (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

---

## Bratapfelmarmelade —

## Variationen



Foto und Rezept von Julia Kitzsteiner/[kochlie.be](http://kochlie.be)/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept von Julia Kitzsteiner/[kochlie.be](http://kochlie.be);

### Zutaten (für 5 kleine Gläser):

10 kleine oder 7 mittlere Äpfel (geschälte Apfelmasse sollten später ca 500g sein)

180g Gelierzucker (3:1)

Wasser

etwas Zimt

50g Mandelstifte

50g Rosinen

20ml Rum

### Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (Würfelschneider). Mit etwas Wasser in die CC (Flexielement) geben und einige Minuten dünsten. Mehr Wasser dazugeben, bis die Äpfel knapp bis zur Hälfte bedeckt sind. Gelierzucker dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht Timer auf 4 Minuten stellen und nach Geschmack Zimt dazugeben (vorsichtig, dass es nicht bitter wird). Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne rösten und mit Rosinen und Rum zu Äpfeln geben. Noch sehr warm randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Kühl gelagert hält die Marmelade mindestens 2 Monate.

*Fazit von Julia Kitzsteiner:*

*Zubereitung:* Einfacher als ein richtiger Bratapfel und hält viiiel länger!

*Geschmack:* Schmeckt tatsächlich wie ein Bratapfel! Die Mandeln geben dem ganzen etwas knackiges und wer keine Rosinen mag, kann sie natürlich weglassen. Die Marmelade schmeckt auf

dem Brötchen, in Joghurt, zu Pfannkuchen oder auch ganz einfach pur aus dem Glas . Schaut mal bei Julia auf dem Blog vorbei, sie kocht und backt mit CC und hat ganz tolle Sachen.

*Variante Elisabetta Tallarico: Bei der Zubereitung wurde ein großzügiger Schluck Prosecco zugegeben und die Marmelade wurde im Anschluss püriert.*

## 2. Rezept von melestiti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafpfel-Marmelade)



Foto von melestiti/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

1 kg geschälte Äpfel  
500 g Gelierzucker 2:1  
1 Vanilleschote  
1 TL Zimt  
1/4 TL gemahlene Nelke  
1/4 TL gemahlener Stern-Anis  
2-3 Tropfen Rum-Aroma  
2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
ggf. etwas Apfelsaft  
1 Spritzer Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Äpfel mit dem Zitronensaft im Multi mit dem Messer so lange mixen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Masse zusammen mit dem Gelierzucker und den Gewürzen in die Kochschüssel geben. Den Spritzschutz auflegen! Alles mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 bei 140 °C

aufkochen lassen. Nach etwa 5 Minuten auf 110 °C herunterstellen und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend die Gelierprobe machen. Stimmt die Konsistenz werden die Gläser bis an den Rand befüllt (Vanilleschote zuvor entnehmen), mit dem Deckel fest verschlossen und bis zum vollständigen Auskühlen auf den Kopf gestellt.

---

## Kürbiskuchen mit Zimtfrosting



Rezept und Foto von Franziska Fischer

### **Zutaten:**

4 Eier

300 g Zucker

180 g Öl

400 g Kürbispüree

270 g Mehl

2 Tl Zimt

1 Tl Salz  
1 Packung Backpulver

*Frosting:*

200 g Frischkäse  
90 g Butter  
2 Tl Zimt  
150g Puderzucker

**Zubereitung:**

Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).

Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest eingefroren. (*Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnochi mit Kürbissauce etc. weiterverwenden*)

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.

Gewürze und Kürbispüree beifügen.

Alles gut mischen.

Mehl unterheben.

In eine eingebuttrerte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

---

# Gebrannte Mandeln in der CC – Variationen

## *1. Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen*

Bitte beachten je nach Wetter dauert es mal länger mal kürzer. Das gesamte Rezept mit Temperaturanzeige arbeiten, das ist sehr wichtig.

### **Zutaten:**

2 Beutel Mandeln

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz o.ä.)

### **Zubereitung:**

Mandeln ungeschält im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack ungemein. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es nach Mandeln duftet.

Wenn die Mandeln angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Sobald die Temperatur auf 132 Grad angestiegen ist, die Mandeln in die laufende Maschine geben und weiter rühren lassen bis die Temperatur 138 Grad übersteigt. Das geht ziemlich fix.

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben zuerst glänzen die Mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es aussieht als wenn sie trocken sind (oder besser mit

feuchtem sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Nun noch auskühlen lassen, guten Appetit!

Das Beste: Die Mandeln fangen nicht an zu kleben, wenn sie ne Woche auf dem bunten Teller liegen. Zum Schluss nur noch den Kessel mit heissem Wasser füllen und kurz einweichen lassen dann muss nicht geschrubbt werden.

## **2.) gebrannte Mandeln, Rezept von Chefkoch.de (ohne CC), ausprobiert von Gisela Martin**

### **Zutaten:**

200 gr. Mandeln

4 EL Zucker (brauner, der weiße wird zu heiß)

2,5 EL Wasser (keinesfalls mehr, sonst wird es klebrig)

1 TL Zimt

### **Zubereitung:**

In mikrowellengeeigneter Schüssel Zucker, Zimt Wasser 1 Min bei 600 Watt schmelzen.

Mandeln dazugeben, umrühren, weitere 2 Minuten in Mikrowelle.

Umrühren und nochmals 2 Minuten in Mikrowelle geben.

Auf Backpapier zum Abkühlen geben. Fertig ☐

## **3. ) Rezept von Oliver Hess in der Gourmet**



Foto Oliver Hess/Rezept Nr. 3

**Zutaten:**

200g Mandeln

200g Zucker

Zimt nach Geschmack

100g Wasser

**Zubereitung:**

Alles bei 180 Grad in der CCG mit dem Koch Rührelement laufen lassen, nachdem das Wasser verdampft ist noch ca. 10 Minuten laufen lassen. Fertig

---

## Rotwein-Gugelhupf



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann

Foto von Simone Bachmann

**Zutaten:**

75 g Zartbitter-Schokolade

250 g weiche Butter

250 g Zucker

Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)

4 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

175 ml lieblicher Rotwein

1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)

2 EL Rum

150 g Puderzucker

**Zubereitung:**

Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker ).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh

---

# Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

## **Zutaten:**

500 gr Kartoffeln  
1 EL Mehl  
1 EL Vanillezucker  
2 Stück Eigelb  
1 Prise Salz  
20 g Butter zum Anbraten  
2 Stück Apfel  
1 ELZucker und etwas Zimt  
1 ELZucker (nochmals)  
und nochmals etwas Zimt

## **Zubereitung:**

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten

kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen,  
Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz  
rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in  
Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2  
Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in  
Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus  
werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu  
Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten,  
dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und  
geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup  
darübergegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, das Kinder lieben und das einen an die eigene  
Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige  
Einkaufaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer  
zu Hause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als  
Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.

---

# Zimt-Eis

von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

## **Zutaten:**

3 Stangen Zimt  
400 ml Milch  
2 Eier  
100 g Zucker

## **Zubereitung:**

Zimtstangen in Stücke brechen und mit der Milch aufkochen. Die Zimt-Milch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren, bis eine helle Masse entsteht. Die Ei-Zuckermasse unter die Zimt-Milch heben und diese dann in den laufenden Eisbehälter einfließen lassen

---

# Geröstetes Müsli – Granola



Foto und Rezept von Gisela Martin

## **Zutaten:**

300 g Haferflocken (bzw. Hafer mit Flockeraufsatz geflockt)  
150 g Nüsse, Mandeln, Pistazien, Kürbis- oder

Sonnenblumenkerne – was die Haushaltskammer so hergibt  
40 g Kokoschips getrocknet (gibts bei Rossmann, alternativ  
Kokosflocken)

150 g Trockenfrüchte getrocknet in Stücke geschnitten nach  
Belieben

50 g Bananenchips

1,5 TL Zimt

8 EL Honig

### **Zubereitung:**

Im Multizerkleinerer mit Messer die Nüsse, Mandeln etc. grob  
zerkleinern.

In Cooking-Chef-Schüssel Hälfte des Honig einfüllen und auf  
Maximaltemperatur 140 Grad stellen (wer die Gourmet hat,  
erhöht die Temperatur auf ca. 150/160 Grad).

Entweder K-Haken verwenden (dann bleiben die Haferflocken mehr  
erhalten) oder Flexi (dann werden die Flocken zerkleinert,  
beide Varianten haben ihren Reiz). Rührintervallstufe 2.

Haferflocken, Zimt, Kokosraspeln, Nüsse zugeben und Timer auf  
20 Minuten stellen.

Nach 20 Minuten restlichen Honig und Trockenfrüchte zugeben  
und Timer nochmals auf 10 Minuten stellen.

Auf ein Backblech auslegen und erkalten lassen, dann in eine  
luftdichte Dose verpacken.

Das Rezept ist variabel, nehmt einfach das, was ihr gerade  
zu Hause habt und was ihr gerne in einem Müsli mögt.

Das Wunderbare: Die Küche riecht nach der Müsliaktion für die  
nächsten Stunden wunderbar nach Zimt und Honig. Ich liebe es!