

# Baconsalz



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

## **Zutaten:**

150 gr Bacon, Frühstücksspeck  
250 gr grobes Salz  
1 gehäufter TL geräuchertes Paprika

## **Zubereitung:**

Den Bacon in der Pfanne oder im Ofen gut ausbacken, bis das Fett ausgetreten ist. Gut auf Küchenkrepp abtropfen lassen. (gerne an der Luft 2-3 Tage trocknen lassen).

Nun den Speck klein schneiden und mit der P Taste in der Gewürzmühle in kurzen Stößen klein mahlen.

Nun das grobe Meersalz und das geräucherte Paprika hinzugeben und erneut in kurzen stoßen mit der P Taste in der Gewürzmühle mahlen.

Wer die doppelte Menge machen möchte, kann dieses Baconsalz auch im Multi zubereiten.

Nun eventuell das Salz noch mal durchtrocknen lassen, hübsch verpacken und verschenken.

---

# 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.*

---

## Baileys-Kugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

### **Zutaten:**

[Biskuitteig](#) aus 5 Eiern

200 gr. Haselnüsse

500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

### **Zubereitung:**

Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

*Tipp:* statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör tränken ... dann mit weisser Schokolade überziehen.

---

## Baiser – Eiweißspritzengebäck – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Hilde Früh

**1. Rezept zur Verfügung gestellt von Hilde Früh**

### **Zutaten:**

4 Eiweiß

250 gr. Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 – 2 TL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben. Ballonschneebesen einsetzen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen und auf höchster Stufe so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat Die Eiweißmasse sollte danach schön dick und standfest sein.

Ein großes Kuchenblech, oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit Backpapier auslegen.

Aus der Baisermasse entweder mit Hilfe eines Dressiersacks und großer Tülle schöne Muster, Nocken, oder kleine Berge abstechen bzw. aufspritzen und nebeneinander auf das Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 – 110 ° C vorheizen.

Das Backblech in die Mitte der Backröhre einschieben und die Schäumchen, je nach Dicke und Größe des Gebäcks, mit Ober/Unterhitze etwa 3 Std trocknen lassen. Dabei während der ganzen Trocknungszeit zwischen die Backofentüre einen Holzkochlöffel oder ein dreifach gefaltetes Küchentuch einklemmen, damit die Backofentüre einen Spalt weit geöffnet ist. Dies dient dem Zweck, damit die Feuchtigkeit während dem Trocknen der Baisers besser entweichen kann.

Anschließend ist es am Besten, wenn man die Baisers noch für ein paar Stunden oder über Nacht im Backofen auf dem Blech zum weiteren Trocknen liegen läßt.

### **Tipp:**

Man kann auch einen Teil der Baisermasse weiß lassen und den Rest in Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe rot, blau und grün färben.. Oder man teilt die Masse gibt unter eine Hälfte etwas Kakao und zieht dieses dann in Schlieren unter

das Weiße.

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Foto Aldona Led

### **Zutaten:**

je 1 Eiweiß

50 g Zucker

### **Zubereitung:**

Mit Ballonschneebeesen zum festen Schnee aufschlagen, Tupfer auf Blech spritzen.

Backen 90-110 grad Umluft um die 70-90 min

---

## **Bethmännchen**

**Zutaten:**

500g Marzipanrohmasse

130g Puderzucker

130g Mandeln

20g Mehl

2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker

4EL Rosenwasser

**Zubereitung:**

Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.

130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.

Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.