

# Eiskonfekt



Foto und Rezept Sandra Bell

## **Zutaten:**

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

100g Kokosfett

80g Puderzucker

50g Kakao

30g Vanillezucker

Etwas Zimt

## **Zubereitung:**

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aberiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

---

# Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

## **Zutaten Empanadateig:**

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

## **Füllung:**

600 g Rinderhackfleisch  
300 ml Tomatensaft  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Tl gemahlener Koriander  
1 Tl gemahlener Zimt  
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel  
Olivenöl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack  
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet  
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

### **Zubereitung der Füllung:**

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

### **Zubereitung des Empanadeteigs:**

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

*Tipps D.F.:*

*Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!*

*Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:*

*<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...*



Foto von D. F.

---

# Erdbeermargarita      Erdbeer Margarita



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle

## **Zutaten:**

1 halbe Limette  
2 Centiliter Tequila (weiß)  
2 Centiliter Cointreau  
4 Centiliter Erdbeersirup  
6 Erdbeeren (püriert)  
2 Teelöffel Zucker  
Eis

## **Zubereitung:**

Püriert die Erdbeeren und stellt sie beiseite (Multizerkleinerer mit Messer)  
Befeuchtet den Glasrand einer Cocktailschale mit einer halbierten Limette.  
Drückt den so befeuchteten Glasrand in einen mit Zucker bestreuten Teller.

Messt Erdbeersirup, Cointreau und Tequila ab und gebt alles gemeinsam mit den pürierten Erdbeeren in den Cocktailmixer. Gebt das zerstoßene Eis und den Zucker ebenfalls hinzu. Schüttelt kräftig und serviert die Drinks anschließend in den vorbereiteten Cocktailschalen.