

Eiskuchen /

Neujahrshörnchen /

Neujahrswaffeln



Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

Zutaten:

500ml (Mineral)Wasser
250g Butter
250g Zucker
300g Mehl
4-5 Eier, je nach Größe
Zimt
Prise Salz
–nach Geschmack:
Vanille
Anis
oder ein Schuss Rum

Zubereitung:

Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen

Zutaten zugeben.

Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.

Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Rührelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.

Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörnchen:

Zutaten:

150g Zucker

300g Mehl

14g Anis

5g Salz

1g Vanille

4g Zimt

100g Sahne

80g Eier

400g Milch

100g Butter flüssig

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen).

Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

Zutaten:

6 Eier
170 g Rohrzucker
2 EL Honig
2 TL Zimt
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Mandeln gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Orangeat
200 g Zitronat
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)
Oblaten, 70er Durchmesser
Kuvertüre oder Zuckerguß

Zubereitung:

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

Erdbeer-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

Ihr braucht für 1 Glas à 340 ml

Zutaten:

100 g Erdbeeren

2 Eier
190 g Zucker
Saft von 1 Limette
75 g Butter

Zubereitung:

Erdbeeren mit Limettensaft und 50 g Zucker (in der Gewürzmühle) pürieren. Püree in den Kessel der CC geben und restlichen Zucker zufügen.

Püree mit dem Flexihaken unter ständigem Rühren (Intervall 1) aufkochen (110 °C einstellen)

Nun Temperatur auf 80 Grad reduzieren, Eier verquirlen und mit einer Schöpfkelle 1 Kelle von der Erdbeermasse zu den Eiern geben und diese damit temperieren – gut vermengen.

Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam in den Kessel einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (gegen Ende kurz auf Stufe 3) weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen – dauert etwa 10 Minuten).

Zum Schluss Temperatur ausschalten und weiter rühren – dabei die Butter in Stücken nach und nach zufügen. Weiterrühren, bis eine Temperatur um 40 Grad erreicht ist.

Strawberry-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

Zutaten:

Biskuit

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

Creme

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

Zubereitung:

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten

Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

Tipp:

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



Erdbeertiramisu



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Bertsch

Zutaten:

Mascarponecrème:

4 Eier

6 EL Zucker

500 g Mascarpone

Erdbeerpüree mit Stückchen:

500g Erdbeeren, gerüstet

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Kirsch nach Belieben

Löffelbiskuits

Zubereitung:

Eier und Zucker gut schaumig rühren (Ballonschneebeisen). Mascarpone drunterrühren.

300g der Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. 5 Minuten ziehen lassen. Pürrieren und nach Belieben etwas Kirsch dazugeben. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und drunterrühren.

Eine geeignete Auflaufform am Boden mit Löffelbiskuits

belegen. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit Stückchen darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darübergerben. Dann wieder mit Löffelbiscuits belegen, mit Erdbeerpüree bedecken und mit Mascarponecrème abschliessen.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.