

Rahmtäfli – Variationen



Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben

Zutaten für ein Blech:

800 ml Sahne

1,5 Päckchen Vanillezucker

etwas frische Vanille

800 gr. Zucker oder Puderzucker

ggf. etwas Brandy o.ä.

60 gr. Butter

Zubereitung:

Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexiröhrelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas

verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfelchen später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.



Foto Gisela Martin – Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.



Foto Gisela Martin – Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.

Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.

Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte der Kochzeit benötigt.

Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.

2. Rezept – Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt – himmlisch !!!



Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

3. Rezept – Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli – von Jennifer Araveena

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das "Rezept" durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

Zutaten:

800 ml Sahne

360 gr. Zucker

1,5 Pck. Vanillezucker

60 gr. Butter

Backkakao

Haselnüsse

Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.

Temperatur ausschalten

Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist.

Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr "mächtige" Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.



Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

4. Rezept – Variante von Linda Peter mit Honig und Rum

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

Zutaten:

500 ml Schlagobers

500 g Zucker kann man auch reduzieren

120 g Honig

1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker

60 g Butter

Schuss Rum oder was man mag

Zubereitung:

Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form,

das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht's nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

5. Rezept: Salty Täfeli von Deva Doege



Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

Zubereitung:

Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfeli findet ihr auch [hier](#)



Warnhinweis für Rahmtäfelianfänger:

Man kann widerstehen, Rahmtäfelis zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu geniessen, wenn sie einmal da sind!!!

Ratatouille

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Zucchini, Auberginen, Paprika nach Belieben

1 Dose Tomaten oder frische Tomaten

Olivener Öl

Salz/Pfeffer

Nach Belieben Schwarzkümmel, Cumin

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch von Hand schneiden oder im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern und in Schüssel geben:

Zucchini, Auberginen und Paprika halbieren und mit grober Scheibe im Multi oder Trommelraffel hobeln

Zwiebel und Knoblauch bei 140° mit etwas Olivenöl in Kessel geben, Koch-Rührelement und Rührintervall 3 kurz anbraten, das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.

Tomatenstücke (aus der Dose oder frische) dazu und mit Wasser aufgießen, Salz und Pfeffer dazu geben. Temperatur auf 100° reduzieren und ca. 30min köcheln lassen.

Kräuter erst zum Schluss zugeben.

Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

Fülle

1 El Pistazien

1 Handvoll Rucola

100 g Ricotta

100 g Räucherlachs

1El Öl (hatte ich vergessen)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nudelteig herstellen z.B. [Nudelteige für die Pasta Fresca](#)

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausstechen, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.

Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:

Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:

Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.

Reis mit türkischen Nudeln



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

3 Esslöffel Öl

Handvoll türkische Nudeln/Reisnudeln (z.B.: Sehriye, Kritharaki oder Risoni)

2 Teile Reis

3 Teile Wasser (200 ml Glas)

1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Reis mit dem Salz im Sieb in heißes Wasser tauchen und 10 min. stehen lassen, danach so lange kalt spülen, bis das Wasser klar ist und bei Seite stellen.

Das Öl mit den Nudeln bei 140 Grad mit Flexi auf Stufe 1 ca 2-3 Minuten goldbraun rösten, wenn gewünscht, ein Stück Butter dazu geben. Den abgetropften Reis hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

Das Wasser dazu schütten und knapp 1 Teelöffel Salz oder Hühnerbrühe dazugeben und auf Stufe 3 bei 120 Grad lassen, bis es anfängt zu kochen. Spritzschutz nicht vergessen!

So bald es anfängt zu kochen, Röhrelement raus und auf 105 Grad kochen lassen, bis kein Wasser mehr zu sehen ist und sich Krater bilden. CC abschalten.

1 mal kurz mit dem Schaber rühren. 1 Blatt Küchenkrepp mit Spritzschutz befestigen und 10-15 min ziehen lassen bis die Temperatur 55-60 Grad erreicht hat.

Ricottakuchen



Foto von Carmen Müller
(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

Zutaten:

500 g Ricotta
1 rote Zwiebel, gewürfelt
2 Eier
4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)
50 g geröstete Pinienkerne
15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)
15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)
60 g getrocknete Tomaten (in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min.
Ziehen lassen)
1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
50-70 g geriebenen Parmesankäse

Zubereitung:

1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt, deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!

[Rinderfilet in Scheiben – Sous Vide](#)



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

Rinderfilet

Gewürze nach Geschmack

Hilfsmittel:

Frischhaltefolie

Alufolie

Zubereitung:

Fleisch würzen.

Fleisch einzeln in Frischhaltefolie einwickeln. Die Luft herausstreichen und die Enden einklappen.



Wer ein Vakumiergerät hat vakumiert jedes Stück Fleisch einzeln. Hierbei muss keine Frischhalte- und Alufolie verwendet werden.

Nun das in Frischhaltefolie eingewickelte Fleisch nochmals in Alufolie einwickeln. Immer darauf achten, dass möglichst keine Luft darin ist. Die Enden verdrehen, wie bei einem Bonbon.



Nun Wasser in die Schüssel der Cooking Chef geben. Die eingewickelten Fleischstücke ins Wasser geben.

Spritzschutzring anbringen. Die CC auf 54° ca 1-1,5 Std auf Stufe 3 (**ohne Rührelement**) einstellen. Mit dieser Temperatur wird das Fleisch medium, wer es Well done haben möchte stellt die Temperatur auf 65°.

Nach dem Sous Vide garen, das Fleisch herausnehmen. Ca 10 Min abkühlen lassen und danach aus den Folien wickeln.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischstücke kräftig anbraten.

Das Fleisch wird durch diese Garmethode sehr zart und weicht. Und ist innen leicht rosé – was man hier auf dem Foto leider nicht so sieht. Ich hatte es bisher nie geschafft, gerade Rindfleisch so zart zubekommen. Mit der Sous Vide-Methode sind jetzt für mich zähe “Schuhsolen” adee.

Risotto – Grundrezept und Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

Zutaten:

200 gr. Risottoreis z.B. Arborio

500 ml Gemüsebrühe, Hühnerbrühe o.ä.

60 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen weglassen und durch mehr Brühe ersetzen)

25 gr. Butter

Parmesan nach Belieben

andere Zutaten siehe Variationen unten

Zubereitung:

Butter in Kessel, 140 Grad, Flexielement, Rührintervall 1 und Butter schmelzen

Rührintervall 2, Risottoreis zugeben, Timer auf 2 Minuten stellen

Temperatur auf 100 Grad reduzieren, Wein nach und nach zugießen, Dauert ca. 2 Minuten

Timer auf 18 Min stellen und Brühe nach und nach zugießen

1 oder 2 Minuten vor Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan zugeben.

Tipp: Es sollte immer genug Brühe zugegeben werden. Als Test nimmt man den Kessel und schüttelt in von links nach rechts und zurück. Man muss eine "onda" also eine Welle sehen. Fehlt die Welle muss noch Flüssigkeit zugegeben werden.

Varianten (auswählen, was man mag und nach Belieben kombinieren und zufügen):

Sobald Butter geschmolzen ist, auch Zwiebeln und Knoblauch (kleingewürfelt) anschwitzen, dann wie oben weiter verfahren.

Nach dem Zwiebel/Knoblauch anschwitzen auch ein oder zwei Löffelchen rotes Pesto hinzufügen.

Gewürfelter Kürbis (Würfelschneider) mit etwas Safran 18 Minuten vor Ende zufügen.

Karotten mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel in Scheiben schneiden oder mit Multi in Julienneschnitze, 10-14 Minuten vor Ende zufügen.

Grünen Spargel, schälen und in Stücke schneiden. In Salz-Zucker-Wasser ca. 8-10 Minuten kochen, kurz vor Ende zugeben (Achtung, sonst zerfetzt der Flexi den Spargel).

In Pfanne separat Pfifferlinge oder Champignons anbraten, kurz vor Ende zugeben.

Mit Trommelraffel Parmesan raspeln, ca. 1 Minute vor Ende zufügen.

Anstelle Parmesan etwas Mascarpone oder Butter zufügen.

Risotto Grundrezept



Zutaten für etwa 4 Personen:

300g Arborioreis oder anderer Risottoreis

1EL Olivenöl oder Butter

1 kleine Zwiebel

80ml Weißwein

ca. 800ml Gemüsebrühe

100g Parmesan

Zutaten:

Olivenöl in die CC-Schüssel geben und die gewürfelte Zwiebel bei 120°C und bei eingespanntem Flexirührer (Rührintervall 3) anbraten.

Den Reis dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen.

Temperatur auf 100°C reduzieren und Rührintervall 2 einstellen. Brühe angießen und mit aufgesetztem Spritzschutz (Klappe öffnen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann) ca. 15-20min. den Reis weich kochen.

1 min vor Kochende den Parmesan dazu geben und einrühren.

Dies ist nur ein Grundrezept und kann natürlich mit beliebigen Zutaten und in verschiedenen Varianten gekocht werden.

[Risotto von Stefan Dadarski – Video](#)