

Sacher Schnitte



Bild und Rezept von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eiklar / Schnee
6 Dotter
230 g Butter
300 g Staubzucker
200 g Kochschokolade
300 g Mehl
1 Backpulver
1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)
150 g Butter

Zubereitung

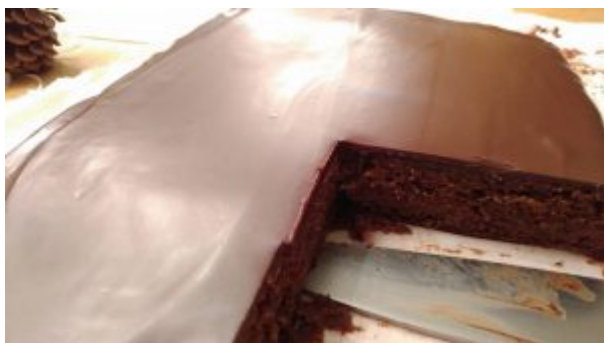
Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen.

Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



Sachertorte schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Mehl

200 g Zucker

9 Eier

200 g Öl

1 Päckchen Backpulver

200 g Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.



Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.



Sacherwürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eier, 230 Butter, 300 g Staubzucker, 200 Kochschokolade, 300g Mehl, 1 pkg Backpulver, 1/8l Milch.

Marillenmarmelade zum füllen

Glasur : 170g Kochschokolade, 150g Butter

Zubereitung :

Butter und Dotter schaumig schlagen. Dafür hatte ich Anfangs den K Haken verwendet, aber rasch auf Flexi gewechselt. Schnee schlagen und Schoko zerlassen. Die Schoko in die

Buttermischung einrühren (sollte nicht zu heiß sein) u Mehl, Bkpv abwechselnd mit der Milch dazu rühren. Zuletzt Schnee unterheben. In rechteckige Springform füllen
Auf 160c ca 50min backen. Torte 1 Tag ruhen lassen, waagrecht durchschneiden und dann mit Marmelade füllen. Ich habe 2 Schichten frische Marmelade hineingestrichen. Oberfläche aprikotiert und mit Glasur übergossen.



Für ca 10 Würfel kann man die halbe Menge vom Rezept machen und in kleinen Papierförmchen backen

Salsasauce

Tacos, Tortillas, Chips dazu und Kinoabend oder lustiger Kochabend starten 😊



(Inspiration von gutekueche.at mit ein bisschen Abwandlung von Nina Oberacker für die Gourmet)

Zutaten:

1 Dose stückige Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Chili oder Chilipulver
Zitronensaft einer halben Zitrone
Etwas Salz
2 EL Zucker
Etwas Rapsöl

Zubereitung:

Chili, Zwiebel und Paprika klein schneiden.

Zubereitung:

Flexi, Kochröhrelement einspannen, Öl in den Topf und bei 105°C bei Intervall 0 erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Paprika rein. Dann die restlichen Zutaten rein und bei 98°C Intervall 3 für 90 Minuten bei offener Maschine köcheln lassen.

Sambal Oelek



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Zutaten:

200g Chilis
250ml Wasser
1Tl Salz
1Tl Zucker
1EL Essig
1TL Öl

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinern und 15 Minuten in CC mit Flexi/Rührintervall 1 köcheln lassen, anschliessend pürieren (Blender oder Pürrierstab).

Wer will kann auch noch etwas mit Tomatenmark strecken...

Sauce Mornay



Sauce Mornay ist eine klassische französische Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel

500ml Milch

40g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay

Bechamel

60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)

10-20g Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe

Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.

Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.

Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.

Sauerkirsch-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

4 Eier

200 g Zucker

200 g Sauerkirschen

150 g Butter

1 TL Zitronenzucker (selbst gemacht aus Zucker und Zitronenschalen)

Zubereitung:

Eier verquirlen, Sauerkirschen entkernen und pürieren. Eine tolle Farbe...

Kirschpüree mit Zucker in der CC aufkochen. (Intervall Stufe 2, Flexielement)

Dann Temperatur auf 80 Grad reduzieren.

Eier mit 2 kleinen Kellen von der Kirschmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (zwischendurch mal kurzfristig auf Stufe 3)iterrühren bis eine dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren. Bei unter 50 Grad Kessel abnehmen und Creme in Gläser füllen.

Schaumkuss-Muffins alla Sally



Fotos von Anna Weidner

Rezept von sallys-blog.de und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

Zutaten für 12 Muffins:

Teig:

150 g weiche Butter

150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süß)

1 Pr. Salz

Vanilleextrakt

2 Eier (Raumtemperatur)

160 g Mehl

30 g Kakao

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{4}$ TL Natron

evtl. Milch (Raumtemperatur)

100 g Schokodrops

Marshmallow-Masse:

3 Eiweiß

1 Pr. Salz

200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr

süss)

$\frac{1}{2}$ TL Weinsteinbackpulver

Zum Überziehen:

300 g Zartbitterkuvertüre

10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):

12 frische Himbeeren

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschrank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die [Kuvertüre temperieren](#).

(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln

hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

Schildkröten Kuchen



Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:

Für den Biskuit:

5 Eier

100g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

30g Backkakao

Für den Belag:

4 Kiwis

1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:

250g Quark

1,5 Becher Sahne

1 Becher Joghurt (150-200g)

3 Blatt Gelantie

1 Vanilleschote

Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Biskuit:

Schneebesen einsetzen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben.

In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.

Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.

Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:

Kiwis schälen und schneiden.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.

Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:

Die Sahne steif schlagen.

Die Gelantine in Wasser einweichen.

Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.

Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker begeben. Die Sahne unterheben.

Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.

Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:

In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.

Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.

Mit der restlichen Creme abdecken.

Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.

Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:



Schlesische Mohnklöße



Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

Zutaten:

0,5l Milch

1 Vanilleschote oder ein wenig gemahlene Vanille.

125 g Mohn, frisch gemahlen

100 g Zucker

50 g Rum-Rosinen oder 50 g Rosinen und ein Schuß Rum

150 g Brötchen vom Vortag oder Toast

50 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

Die Hälfte der Milch und des Zuckers mit der Vanille in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Beiseite stellen.

In der Kochschüssel mit Flexi die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum kochen bringen (110°C, Kochstufe I). Dann den Mohn zugeben und die Temperatur auf 80°C zurück schalten. Gute 10 Minuten ausquellen lassen. Temperatur auf 0 und noch 10 Minuten auf Kochstufe III laufen lassen. Abschalten und abkühlen lassen.



Die gehackten Mandeln und die Rumrosinen unterrühren.

Anregung von Manfred Cuntz: Die gehackte Mandeln habe ich in der Pfanne trocken geröstet und im Multi gehackt und da sind sie leider auch jetzt noch. Schmeckt aber auch ohne die Mandeln.

In der Zwischenzeit die Dessertringe auf ein Backpapier stellen und je eine der ausgestochenen Toastscheiben einlegen. Die mit der Vanillemilch tränken.



Wenn die Mohnmasse abgekühlt ist je ein Löffel auf die Toastscheiben geben. Dann die zweite Toastscheibe auflegen und wieder mit der Vanillemilch tränken. Dann noch eine Schicht Mohnmasse.



Mit Frischhaltefolie (oder Deckel wenn es einen gibt) abdecken und kühl stellen. Für mindestens eine Stunde.

Zum Servieren auf einen Teller stellen und den Dessertring abziehen. Ich hab sie dann mit etwas Walnusskrokant bestreut. Das ist nicht original aber ich hab am Montag zu viel gemacht und ich mag das Zeug.

Dazu ist was fruchtiges nett. Wie z.B. die Orangenfilets oder in Weißwein gedünstete Birnen oder so. Oder eine Kugel Eis vielleicht.