

# Vanille-Sirup



Rezept und Foto von Petra Weißhorn

## **Zutaten:**

200 ml Wasser

200 gr brauner Zucker

2 Vanilleschoten

je eine Messerspitze Natron und Zitronensäure

## **Zubereitung:**

Vanilleschote auskratzen, mit ausgekratzter Schote und den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.

Spritzschutz und Kochröhrelement anbringen. CC zum kochen bringen und 25-30 Min. je nach gewünschter Konsistenz köcheln lassen. Rührstufe 1. Bei mir waren es zwischen 105 und 108 Grad und 30 Minuten.

Achtung Flüssigkeit dickt nach dem Erkalten noch nach. In eine kleine Flasche füllen und kühl lagern. Ich gebe die ganzen ausgekratzten Schoten mit in der Flasche.

## **Haltbarkeit:**

Mehrere Wochen

---

# Vanillekipferl – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto von Vanessa Santagapita

**Rezept Nr. 1 nach einem Rezept von Helga Maissner's Oma/von Vanessa Santagapita ausprobiert und auf Kenwood umgeschrieben**

Es ist wirklich ein einfaches Rezept, das gelingt. Keine zerbrochenen oder auseinandergelaufenen Kekse.

Reibevorsatz für Nüsse, Flexi oder K-Haken für den Teig, GM für Staubzucker

## **Zutaten:**

250g glattes Mehl

210g Butter

70g Staubzucker

etwas echte Vanille

100g geriebene Nüsse

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten,  $\frac{1}{2}$  St. kühlen (ich hatte sie 2 Stunden im Kühlschrank), Kipferln formen, ca.

12 Min. (ich habe nur 10 Min. gebraucht, bis sie leicht braun an den Spitzen werden) bei ca. 170 Grad backen.

Noch warm in Vanillezucker/Staubzucker-Gemisch wälzen.

Ich habe die Hälfte der Kipferln an den Enden in dunkle Kuvertüre getunkt.



2. Rezept/Foto von Monika Pintarelli

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

700 g Mehl glatt

Prise Salz

440 g Butter

200 g Staubzucker

4 Vanillezucker

240 g Walnüsse geriebene

*Zum Wälzen zusätzlich Staubzucker/Vanillezucker*

**Zubereitung:**

Teig in der Küchenmaschine zubereiten (K-Haken)

in Klarsichtfolie wickeln

1 Stunde kühlen

Kipferl formen und bei

160 Grad Heißluft ca. 10 – 12 Minuten backen  
in Staubzucker / Vanillezucker wälzen.

Ich bereite Mürbteig immer am Abend zu und lasse ihn dann über  
Nacht im Kühlschrank .

Kurz durchkneten, dann lassen sich die Kipferl leicht formen !

---

## Vanillezabaione auf Früchtebett



Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

### **Zutaten:**

5 Eigelb

1 Vollei

100 ml Weisswein

1 Vanilleschote

6 EL Zucker weiß

300 g gefrorene Früchte

3-4 EL Puderzucker  
½ Becher Sahne  
3-4 EL Puderzucker  
250 g Creme Fraîche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

**Zubereitung:**

Ballonschneebeesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebeesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Fraîche hinzufügen. Zerkleinerer aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

*Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.*

---

# Vegetarischer Borschtsch

Rezept von Stefan Dardarski

## Zutaten:

2 Zwiebeln  
300 g Spitzkohl  
2 Knoblauchzehen  
1 El Butter  
1 Tl Tomatenmark  
1.2 Ltr. Gemüsebrühe  
200 g Pizzatomaten  
1 Tl rosenscharfes Paprikapulver  
1 Tl Kümmel  
500 g Rote Bete  
500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Fenchelsamen  
2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken  
1 Bund Dill  
1 Becher saure Sahne  
Filets von 1 Orange

## Zubehör:

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochröhrelement, Spritzschutz

## Zubereitung:

1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.
2. Kochröhrelement einsetzen und Butter in der

Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.

3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3 25 Min. kochen.

3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.