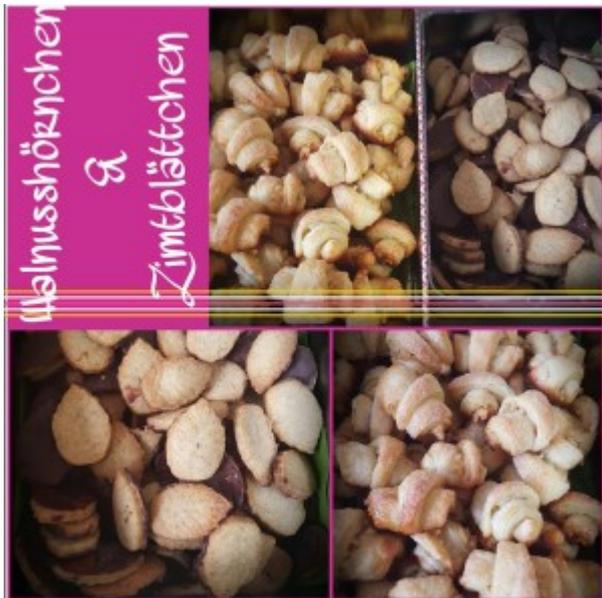


Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

Teig

300g Mehl

1 Prise Salz

200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Eigelb

225g kalte Butter

Füllung

50g Zucker

80g Honig

50g Butter

75g Walnuskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.

Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.

Walnusskuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zubereitung:

Teig 1:

350 g Mehl

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

100 g Zucker
2 Msp. Vanille
3 Eigelb
200 g Butter
etwas Safran (aufgelöst)

Teig 2:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
100 g frisch gemahlene Walnüsse
1 TL Orangenschalenpulver (Ingo Holland – optional)
50 g gehackte Schokolade

Topping:

3 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Teig 1:

Alle Zutaten mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. (Etwa 3 Minuten Stufe 1)

Auf Backpapier etwa 30×40 cm ausrollen. Teig mit dem Backpapier zusammen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Teig 2:

Eiweiß mit dem Ballonbesen auf höchster Stufe steif schlagen – dabei das Salz am Anfang zugeben und Puderzucker sowie Orangenschalenpulver nach und nach einsieben. Walnüsse im Multi fein mahlen (1/2 Minute) und zusammen mit der Schokolade unterheben.

Fertigstellung:

Teig 2 auf vorbereiteten Teig 1 streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen (E- Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C).

Erst auskühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird. Mit Kakao bestäuben und mit einem Sägemesser in Stücke

schneiden.

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zum Einfärben:

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

Zur Dekoration:

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel

Zubereitung:

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit

Zuckerstreusel

Instantkaffepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Wunderkuchen



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebeesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:

Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden