

Cupavci - Kokoswürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette (Kokosraspel)

Zubereitung

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.

Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.

Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.



Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette (Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.



Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

Zutaten

300 g Zucker
300g Frischkäse
100 g Mehl
200 g Walnüsse (Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)
6 Eier,
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
Prise Salz
Rum oder Rumaroma
Pflaumen
100g Schichtnougat

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebeisen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren(wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen (so verbrennt das

Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.



Fehler im “Meine Cooking Chef Gourmet”-Kochbuch

Hier sammeln wir die Fehler die leider im neuen Kochbuch der Gourmet sind

Seite 152 – Salziges Popcorn

Erster Arbeitsschritt: Das Öl in die Schüssel geben.

Erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!

Seite 154 – Spinat-Ziegenkäse-Kuchen

Zutaten:

8 Päckchen Backpulver -> sollte vermutlich 8g heissen.

Seite 350 – Mürbeteig für einen Apfelkuchen

Hier werden Eigelb und Wasser vergessen wie im Grundrezept für Mürbeteig beschrieben.

Seite 384 – Mousse au chocolat

Letzer Arbeitsschritt :”Mit einem Teigschaber die Eigelbe in die geschmolzene Butter unterheben.” -> Schokolade (statt

Butter).

Seite 386 – Schokoladentrüffel

Mengenangabe 400g Blütenhonig, kann nicht stimmen vielleicht 40g?

Seite 394 – Karamellisiertes Popcorn

Erster Arbeitsschritt: Das Öl und den Mais in die Schüssel geben. -> erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!

Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)



Rezept von Thea Krebs

Zutaten

150 gr. Butter flüssig
400 gr. Grieß (fein) (Hartweizengrieß oder Semola)
4 Eier
200 gr. Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Beutel Backpulver

500 gr. Naturjoghurt

Zubereitung



Butter in der CC auf 30° C mit dem flexi flüssig schmelzen

Temperatur aus drehen



Grieß zugeben und rühren bis keine flüssige Butter mehr da ist.



Eier, Vanillzucker, Backpulver und Joghurt zufügen und mit dem Flexi zu einem geschmeidigen Teig rühren.

alles auf ein Blech streichen und bei 180° C ca 45 Minuten backen.

Guss

während der Kuchen bäckt

125 g Zucker mit

125 ml Zitronensaft

aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist und erkalten lassen.

Den fertigen noch warmen Kuchen mit der Gabel mehrmals einstechen und mit der Glasur tränken.

Stuten



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten (Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm)

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe (Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe)

1000 g Mehl (wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050)

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

Zubereitung

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad O/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird



Abwandlungen

Variation 1 von Claudia Balicki

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.





aus dem

Variation 2 von Viktoria Grubmüller

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten



Porno-Kuchen für Schokoholics



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten :

250 g Butter
150 g Zartbitterschokolade (70%)
100 g Kristallzucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
2 EL Mehl
2.5 EL Kakao (echten)
1 TL Backpulver

Für den Guss:

100g Schokolade
100ml Sahne

Zubereitung:

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit

Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren und über den Kuchen gießen.



