Stollen Konfekt

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:
100 g Butter
150 g Quark
300 g Mehl
1 pack Orangenat
75 gr. Zucker
50 g gehackte Mandel
150 g Rosinen
1/2 TL Backpulver
Rum so viel der Teig annimmt (soll nicht kleben)

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel der CC und mit den Knethaken solange kneten, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Der Teig sollte nicht kleben und geschmeidig sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von dem Teig kleine Stücke entnehmen und zu Kugeln rollen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder ähnlichem eine leichte Vertiefung in die Mitte eindrücken.

Backofen auf 180° vorheizen und Stollen Konfekt ca 15-20

Minuten darin backen.
Die Dauer der Backzeit hängt von der Größe des Konfektes, sowie des Backofens ab.

Guten-Morgen-Smoothie

Foto und Rezept Melanie Ott

Zutaten:
250 g TK-Himbeeren (oder andere Beeren nach Wahl)
2 EL Haferflocken
500 g mageren Naturjoghurt, bis 0,5 % Fett
1 TL Agaven- oder Ahornsirup
1 Spritzer flüssigen Süßstoff bei Bedarf

Zubereitung:
Die TK-Beeren etwas antauen lassen. Den Magerjoghurt, die Haferflocken, die angetauten Beeren und den Agavensirup in den Blender geben und pürieren. Ggf. mit flüssigem Süßstoff abschmecken, in Gläser füllen und genießen.

Mozartgruss

Rezept Laura Hang
Foto Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
2 Eiweiß
50 g Zucker
100 g gem. geschälte Mandeln
2 EL Backkakao
100 g Puderzucker

Füllung:
100 g Marzipan
50 g Puderzucker
100 g Nougat

Zubereitung:
Mit dem Ballonschneebesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.
Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpaier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.
Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.
Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

Amaretto Rührkuchen

Rezept und Foto Ari Dahms

Zutaten:
200 g Mandeln
300 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
50 g Milch

4 Eier
100 g Amaretto
200 g Sonnenblumenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl

Zubreitung:
Mandeln im Multi auf höchster Stufe “mahlen” und in die Rührschüssel umfüllen.
K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.
Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

Gedeckter Apfelkuchen alla Alex

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

Zutaten:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1Ei
1 Prise Salz

Füllung:
50 g Zucker
60 g Rosinen
1,5 kg Äpfel
3 EL Wasser
1 TL Zimt

Glasur:
Puderzucker und Zitronensaft

Zubereitung:
Rosinen in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Alle Teig-Zutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca 30 Min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Äpfel in die Schüssel der CC geben. Kochrührelement einsetzen und bei 140° kurz aufkochen lassen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Zimt dazu geben. Temperatur auf 100-110° herunter stellen und ca 8 Minuten köcheln lassen. Je nach Apfelsorte kann die Kochdauer länger oder kürzer ausfallen. Die Äpfel sollen noch leicht kernig sein.

Die Apfelmasse etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Frischhaltefolienstücke ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Einen kleinen Teil des Teiges zu einer Rolle formen und als Rand in die Form flach drücken.

Apfelmasse in die Backform geben und den restlichen Teig ebenfalls zwischen Frischhaltefolie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse geben.

Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca 35 Minuten darin goldgelb backen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und auf den abegkühlten Kuchen geben.

Mandelstangerl

Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:
300 gr. Mehl (405)

3 TL Backpulver
150 gr. Zucker
1 Ei
1 Eigelb (das Eiweiß gleich in ein Gewürzmühlenglas geben)
150 gr. Fett (Butter)
Etwas Vanillemark, wenn vorhanden, ansonsten 1 Vanillezucker

Deko:
säuerliche Marmelade
Schokokonvertüre
ca. 150 gr. Mandelblättchen

Zubereitung:
Man mischt alles (bis auf das übrige Eiweiß!) in der Schüsseler CC, ich hab den K-Haken genommen, nach ca. 2 Minuten ist alles optimal verrührt.
Den Teig kalt stellen, ca. 1/2 Stunde.

Die Hälfte des Teigs (danach die zweite Hälfte) ausrollen und kleine Stangen schneiden. ca. 1 cm x 8 cm bzw. ganz nach Belieben.

Die Streifen auf Backpapier legen, das Eiweiß in der Gewürzmühle aufschlagen (ca 40 Sekunden, es soll nicht steif werden!) und dann mit Pinsel die Teigstreifen bestreichen. Die Mandelblättchen darauf geben.

Ca. 10 Minuten auf 190° backen, ich verwende 4D-Umluft bei meinem Herd. Die Stangerl sollen goldgelb sein.

Sofort danach mit saurer Marmelade (bei mir war es selbstgemachte Holunderblütenmarmelade) bestreichen und immer zwei Stangerl zusammenkleben.

Wenn die Stangl erkaltet sind, dann ein oder beide Ende/n in Schokolade tauchen.

Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

Zutaten:
1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur
½ cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur
3 cups Zucker
5 Eier, geschlagen
3 cups Mehl
½ Tl Backpulver
1 cup Milch
1 TL Kokosnuss Extrakt
1 TL Zitronen Extrakt
1 TLRum Extrakt
1 TL Butter-Vanille Extrakt
1 TL Vanille Extrakt
½ cup Zucker

Zubereitung:
Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebesen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Rührelement auf K-Haken wechseln.
Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei

man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen

---

Banana Pudding Cake

Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: Five Flavor Cake)
1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)
1 Bananen Pudding
3 Päckchen Sahne

Für den Bananen Pudding:
1 cup = 237 ml
3 cups Vollmilch
1 cup Zucker
1/3 cup Mehl
¼ TL Salz
3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen
2 EL Butter

1 TL Vanille
5-6 Bananen

Zubereitung:
Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

Tipp:
Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

Bananen-Puddig
Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchmischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der angedickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

Tipp:
Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:
Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Puddig bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.
Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den

Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche spritzen.

Die Pläzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

Elisenlebkuchen

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

Zutaten:
3 Eier
50 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
50 g Zartbitterschokolade
10 g Lebkuchengewürz
3 EL Honig
200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:
Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).
Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.
Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Für den Biskuitboden:
6 Eier
150 g Puderzucker
120 g Mehl
3 TL Kakaopulver
75 g Schokolade (70%), geschmolzen
75 g Butter, flüssige

Zum Beträufeln:
75 g Zucker
75 ml Wasser
1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:
500 g Erdbeeren, kleine
10 Blätter Gelatine
400 ml Kokosmilch, ungesüßte
4 Eiweiß
100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)
100 ml Sahne
20 g Butter
100 g Schokolade (e 70%)
50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

Sonstiges:
n. B. Erbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebesen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

Sirup:
Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

Füllung:
Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die Garnitur verwenden.

Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.

Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

Ganache:
Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème fraiche dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Claudia's Abweichungen:
1) habe 26er Form genommen.
2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.
ACHTUNG Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.

Den Rest und Ablauf wie oben.