

# Heidesand-Taler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Jane Schwegler

## **Zutaten:**

250 gr. Butter

100 gr. Puderzucker

60 gr. Marzipan

Vanille, Zitrone, Salz

310 gr. Mehl

## **Zubereitung:**

Die Zutaten kalt und kurz mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

Grob in Rollen formen und diese in einem Blech Zucker ausrollen. In den Kühlschrank legen.

Gut durchgekühlt je eine Stange herausnehmen, mit Scheibe Nr. 5 (grobe Schneidscheibe) durch den Multi laufen lassen und mit Abstand auf das Blech legen. Dann die nächste Rolle, bis alle verbraucht sind.

175 Grad Ober/Unterhitze. Ca. 6-8 Minuten (nach 6 Minuten beobachten).

Das Backen ist von Ofen zu Ofen sehr unterschiedlich. So dünn wie sie sind, kann eine Minute zu lange sich schon verherrend auswirken.



---

## Maronen-Trauben-Kompott

### **Zutaten:**

200 gr. Maronen

200 gr. grüne Trauben ohne Kerne

etwas Butter

1 Prise Zucker

### **Zubereitung:**

Trauben halbieren.

Kessel mit K-Haken einspannen. Temperatur 110 Grad, Rührintervall 2.

Sobald Temperatur erreicht ist Butter und Maronen zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten Trauben zugeben und nochmals 3 Minuten einstellen. Eine Prise Zucker darüber geben, fertig.

Mit einem Schwups Sahne wird es zur Nudelsoße, anstelle als Kompottbeilage.

---

# Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Elke Redelberger-Qotaibah

## **Zutaten:**

400 g Haselnüsse

400g Zucker/Puderzucker

300g Vollmilchschokolade

100g Zartbitterschokolade

## **Zubereitung:**

Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne oder im Backofen rösten. Wir schälen die Nüsse anschließend aber das muss man nicht. Je nach Geschmack länger oder kürzer rösten. Dann die Nüsse fein mahlen (z.B. Multizerkleinerer, Reibevorsatz zum Fleischwolf).

Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen und die Nüsse zugeben. Rühren bis die Masse leicht karamellisiert.

Auf ein Backblech zum Abkühlen verteilen. Anschließend im Multizerkleinerer fein mahlen, das dauert etwas..

Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren und das Ganze aufschlagen. Die Masse ist nun fertig.

---

# Gewürzbutterplätzchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Das Foto spricht Bände – die müssen gut sein!

### **Zutaten für 80 Stück:**

*Für den Teig:*

300g Mehl

1/2 Tl Backpulver

75g Zucker

3 Tl Zimt

1 Tl gem. Muskatnuß

1 Tl gem. Nelken

150g kalte Butter

3 Eigelb

2 El Sahne

*Für die Glasur:*

100g Puderzucker

*Zum Verzieren:*

80 abgezogene halbierte Mandeln

### **Zubereitung:**

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und den Gewürzen mischen. Die Butter kleinschneiden und mit den Eigelben und der Sahne zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten (K-Haken). Den Teig in Alufolie wickeln und etwa 30

Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig messerrückendick ausrollen, kleine Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

3. Den Puderzucker mit etwas Wasser anrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Jedes Plätzchen mit einem halben Mandelkern verzieren.

---

## Nussnougatberge



Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

250g Mehl  
170g Butter  
80g Zucker  
1 Vanilleschote  
2 Eigelb  
Schale von einer Zitrone

*Für das Topping:*

400g Nuss-Nougat  
100g geschälte Haselnüsse

600g Vollmilchkuvertüre **Zubereitung:**

Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt) und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.



Kuvertüre schmelzen und [temperieren](#). Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in

die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.



---

## Zimtstängel



Foto Eva Werner

Nach dem Rezept von der Oma meines Mannes

### **Zutaten:**

2 Eier

150 g Zucker

150g Butter

350 g Mehl

1 EL Zimt

150g Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln)

### *Glasure:*

100g Puderzucker

2TL Zimt

15ml heißes Wasser eher mehr)

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren (KHaken).

Mehl, Zimt, Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln) unterkneten.

Eine Teigplatte ausrollen, Streifen schneiden und auf 180 C°  
8-10 Minuten backen

Abgekühlt mit Zimtglasur überziehen (ich nehme immer 100g  
Puderzucker, 2TL Zimt und 15ml heißes Wasser/eher mehr, mit  
Flexi gerührt)

---

## Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Bunke

### Rosmarin-Kekse

Hört sich merkwürdig an, sehen unspektakulär aus, sind aber  
super lecker! Falls sie jemand probieren möchte, hier ist das  
Rezept:

**Zutaten:**

240 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1/4 Tl Salz

80 g Zucker (ggf. auch Rohrzucker oder Zucker reduzieren, wenn man es nicht so süß mag)

2 El Honig

160 g kalte Butter

2 geh. El Rosmarin, feingeschnitten (ich hatte frischen, getrockneter ist aber auch okay)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die CC geben und mit dem K-Haken vermengen, ich fange bei min. an und drehe dann nach und nach bis 2,5 hoch.

Sobald der Teig abbindet (nach ca. 3-4 Minuten), sofort herausnehmen und rasch zu zwei Rollen von 2-4 cm Durchmesser formen, je nachdem, wie groß man die Kekse haben möchte. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Kekse schön mürbe werden.

Die Rollen mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Käsemesser oder einem Buntmesser.

Mit etwas Abstand auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10-15 Minuten backen. Dabei lieber einmal mehr nachsehen, denn die Kekse werden schnell dunkel.

Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren. Über die Haltbarkeit kann ich nichts sagen, weil die bei uns immer ratzfatz aufgegessen werden. 😊

---

# Schoggikugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

## **Zutaten:**

2 Eier

150 g Zucker

120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert

250 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

## **Zubereitung:**

Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen

---

# Piemonteser Nuss-Minis



Rezept und Foto von Dagmar Möller.

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

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

#### **Zutaten und Zubereitung:**

125 g Butter

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)

1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl

100 g gem. Mandeln ohne Schalen

3 EL Back-Kakao

1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit

verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!)

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

---

## Walnuss-Schäumchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

### **Zutaten:**

2 Eiweiß

150g.Puderzucker

3/4 Röhrchen Vanillearoma

250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

### **Zubereitung:**

Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebeisen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebrührelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen  
(bzw. trocknen).