

Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

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

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit
40 g Mehl und
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit
6 EL Orangensirup
200 g weiche Butter
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig
rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)
Mark 1 Vanilleschote
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)
500 g Mehl 550
17 g Weinstein-Backpulver
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise
Salz)
45 g gehackte Pistazien
55 g gehackte Mandeln
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
15 g gehackte Walnüsse (Reste)
vorbereiteten LM
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem
K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter
kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen
lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke
schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen
lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad 0/U vorheizen.

Dann die Stollenstücke 17 Minuten backen.

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstücke damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.



<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.



Zimtschnecken – die besten!



Foto Gisela M.

Das Rezept stammt aus dem Buch "Brot backen in Perfektion" von Lutz Geißler, das vor allem wegen der grandiosen Brotrezepte bedingungslos weiterzuempfehlen ist. Das Rezept wurde von mir geringfügig abgeändert und auf Kenwood umgeschrieben.

Im Buch sind auch noch andere Varianten für die Zimtschnecken beschrieben, ich habe nur die von mir gewählte Variante erfasst.

Achtung: 24 Stunden Zeitvorlauf nötig. Arbeitseinsatz aber sehr gering.

Zutaten:

Teig:

525 gr. Weizenmehl Type 550
315 gr. Milch 3,5 % Fett
10 gr. Salz
0,7 gr. frische Hefe
40 gr. Butter Raumtemperatur
50 gr. Zucker
50 gr. Ei (Größe M)

Füllung:

250 gr. Butter
200 gr. Zucker
2-3 TL Zimt nach Gusto

Vor dem Backen:

etwas flüssige Butter

Nach dem Backen Läuterzucker:

120 gr. Zucker
120 gr. Wasser

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, Knethaken einspannen. 5 Minuten auf "min" und 3 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Kessel für 12 Stunden zur Seite stellen (Zimmertemperatur, keine Kühlung) und immer wenn man mal in der Nähe ist den Teig kurz dehnen und falten. Ich klebe mir immer gelbe Haftzettel an die Schüssel, auf der steht dann z.B. "8 Uhr Beginn, 20 Uhr gehts weiter".

Zucker, Zimt und Butter von Füllung in Kessel geben, mit Flexielement alles vermischen. Ca. 30 Grad Temperatur zugeben, dann wird die Masse schön streichfähig.

Nach der 12stündigen Pause den Teig mit Nudelholz auf Größe

von 40×80 cm aufrollen. Ich war begeistert, wie elastisch der Teig war.

Die Butter-Zucker-Zimt-Mischung gleichmässig verteilen, z. B. mit der Teigkarte, die der CC beilag.



Von der langen Seite (80 cm) straff einrollen.

Scharfes Messer nehmen und 2-3 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden (lt. Rezept 3-4 cm dicke) und in eine mit Dauerbackfolie ausgelegte oder gut gefettete Auflaufform legen. Je 1 cm Abstand zum Nachbarn lassen.

Bei mir füllte sich so das komplette Universalblech vom Backofen (lt. Rezept Auflaufform 30 x 20 cm Größe).



Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backofen 0/U 200 Grad vorheizen.

Folie entfernen und mit etwas flüssiger Butter bepinseln.

Blech in den Ofen schieben, Temperatur auf 180 Grad zurückstellen und 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen mit Läuterzucker bestreichen (ich hatte Läuterzucker aus 120 gr. Zucker/120 ml Wasser, Rezept siehe [hier](#)).

Die Zimtschnecken waren die besten, die ich jemals bislang gegessen habe.

Läuterzucker



Fotos Gisela M. links vorher/rechts fertig

Zutaten:

1 Liter Wasser

1 kg Zucker

Zubereitung:

Wasser und Zucker in CC geben. Flexirührelement einsetzen/Rührintervall 3/Temperatur 102 Grad.

Sobald Temperatur erreicht ist, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten ist der Läuterzucker fertig. Sobald er abgekühlt ist, kann man ihn in Flaschen abfüllen und als Basis für Cocktails etc. verwenden. Er ist einige Monate haltbar.

Apfelringe in Weinbackteig mit Granatapfel und Ahornsirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

200 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Weißwein
Vanillemark
30 g Zucker
Prise Salz
3 Eier

4 bis 5 Äpfel

Zubereitung:

Aus Mehl, Wein, Vanille, Zucker und Salz im Blender einen Teig machen.

Dotter dazu rühren und etwas ruhen lassen.



Dann aus dem Eiweiß Schnee schlagen (Ballonschneebeesen) und vor dem Backen in den Teig unterheben.



Apfel schälen, Gehäuse austechen in Ringe schneiden ca. 1 cm und durch den Teig ziehen.



In heißen Kokosfett ausbacken und servieren, mit Zimtucker, Vanillesoße, Ahornsirup etc... jeder wie er mag ☐

Badebomben



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Jenny Köstler

Zutaten:

30g Kakaobutter (optional Kokosfett oder 20g Kakaobutter, 5g Kokosöl und 5g Mandelöl)

100g Natron

50g Speisestärke

50g Zitronensäure

20 Tropfen ätherische Öle

Lebensmittelfarbe (achtung nicht auf Wasserbasis wegen Zitronensäure)

Optional, wenn es sehr fettig ist, kann man auch noch etwas Magermilchpulver zugeben

Zubereitung:

Butter schmelzen ohne Rührelement bei 60 Grad.

Temperatur abstellen, K-Haken einsetzen und alles andere dazu geben, vermischen.

In Eiswürfelformen geben und zwanzig Minuten in Froster. Fertig.

Nachfrage:

Wofür braucht man denn die Stärke?

Antwort: wegen dem fett. Saugt auf. Tut der Haut aber nix.
Nach einem Bad ist die Haut wunderbar gepflegt.

Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

nach Amira Rohnke

Zutaten (für 3 Crepes):

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

Zubereitung:

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

2. Rezept

nach Anna Wintermann

Zutaten (für ca. 20 Crepes):

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

Zubereitung:

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

3. Rezept

nach Waltraud Kogler

Zutaten:

120 g Mehl

3 Eier

30 g zerlassene Butter

1/4 Liter Milch

1 Prise Salz

oder:

150 g Mehl

2 Eier

50 g zerlassene Butter

1 EL Öl (kein Olivenöl!)

200 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung:

wie vor

4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

Zutaten:

250 gr. Mehl
0,5 TL Salz
4 Eier
2 EL zerlassene Butter
0,25 L Milch
0,25 L Wasser
für süsse Crepes zusätzlich:
100 gr. Zucker
wer mag 2 EL Rum

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süssen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

5. Rezept

nach Amira Rohnke

Zutaten:

100 g Mehl
1/8 L Milch
1/8 L Wasser
1/4 TL Salz
2 TL Zucker
3 Eier

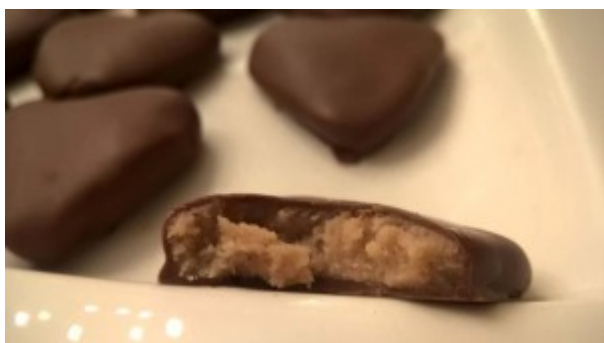
Zubereitung:

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann
3 Eier dazugeben,

nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Werden super schön dünn.

Maroniherzen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Maronipüree 250g

etwas Rum wer mag

2-3 EL Puderzucker

1 Schuß Milch (oder entsprechende Menge Rum, wer mehr Rum mag)

Zum Verzieren:

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Alles (bis auf Schokoladenglasur) mit dem Flexi glattrühren und ca. walnussgroße Stücke nehmen und auf einer glatten Fläche Herzen formen.

Ich habe Sie für 1 Nacht in die Tiefkühltruhe gegeben und dann in Schokoglasur getaucht und trocknen lassen.

Wenn sie nicht gleich aufgegessen werden dann am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Kumquat-Quitten-Chutney



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Quittenmarmelade, Zubereitung siehe unten.

500 g. Kumquats

2 Granatäpfel

30 g Ingwerwürfelchen

1Msp. Cayennepfeffer

50 ml Potrwein

1El Sojasauce

Zubereitung:

Quitten vom Flaum und Kerngehäuse befreien, im Multi grob schreddern, in den Kessel geben mit einem Spritzer Zitronensaft und Gelierzucker (2:1, 3:1, 1:1) je nach Quittenmenge um die Quittenmarmelade zu kochen, Stufe 1, 100 Grad (Kochrührelement), wenn es kocht ab dann 5 Min. Kochen lassen. Die Marmelade ist fertig für die Abfüllgläser.

500 g Marmelade im Kessel einbehalten oder bereits fertige Quitten Marmelade verwenden. Kumquats waschen, Stiel- und Blütenansatz wegschneiden, die Früchte in feine Scheiben schneiden und entkernen.

Die Grantäpfel aufbrechen und die Kerne herauslösen. Quittenmarmelade und Ingwer erwärmen (100 Grad, Stufe 1), wenn es kocht die Kumquats zugeben und weich garen (5-10 Min.) Granatäpfel zugeben, einmal aufkochen lassen (2 Min.).

Mit Cayennepfeffer, Portwein und Sojasauce abschmecken. Chutney in vorgewärmte Gläser füllen, verschließen.

Ich habe vor kurzem ein Glas aus 2013 geöffnet. Es war o.k.. Ich liebe es zu kräftigem Käse und gegrilltem Geflügel, sowie zu Ente weg. der Kumquatnote.

Am besten ihr probiert es selber aus. 😊 ☐Gutes Gelingen!

Cappuccino-Mousse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nadine Detzel

Zutaten:

7 Blatt Gelatine

200 ml Espresso

175 g Zucker

250 g Mascarpone

500 g Sahne (davon 100 zum Verziern)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espresso etwas abkühlen lassen und mit Zucker vermischen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unter die noch warme Masse rühren (Flexirührer) und kalt stellen bis das Ganze zu gelieren beginnt.

Sahne mit Ballonschneebeisen steif schlagen (etwas Sahne zur Verzierung abnehmen) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Kann man entweder wie hier abgebildet in Schokocups füllen oder wie ich das auch schon gemacht habe einfach in Kaffeetassen mit Mokka Bohne und Sahne sowie etwas Kakao dekoriert.

Das Ganze am besten über Nacht festwerden lassen.

Ich mach das gerne einen Tag davor und schlag die Sahne zur Verzierung frisch.

Tipp:

Um Schokoformen selbst zu machen: Kuvertüre in CC mit Flexielement temperieren und eine Silikonmuffinform zweimal austreichen (ich hab einen Silikonbackpinsel genommen... funktioniert aber sicher mit allem anderen auch). Ab in den Kühlschrank und vorsichtig aus der Form lösen.

Deko ist ein Karamell-Mandel-Segel.

[Sweet-Chili-Sosse](#)



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Ergibt 250 ml

Zutaten:

2 Chili

1 Tl Salz

180ml Wasser

120g Zucker

60ml Essig

3 Knoblauchzehen

1 EL Stärke mit etwas Wasser

Zubereitung:

Alles von Chili bis Knoblauchzehen mixen (Multi) und etwa 3 Minuten kochen (in CC mit Flexi und etwas über 100 Grad/Rührintervall).

1 EL Stärke mit Wasser anrühren, und die Masse mischen und 1 Minute kochen lassen. Abfüllen. Fertig