

# Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

## **Vorbereitung:**

Konditor Biskuit (vom [Blog](#), Rezept Nr. 4) aus 6 XL Eiern auf einem tiefen Backblech (Backpapier oder Dauerbackfolie) gebacken.

Dies ist das Rezept:

## **Biskuit 3Zutaten:**

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

## **Zubereitung:**

Eier abwiegen (in dem Fall 6 XL-Eier) und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit abkühlen lassen und stürzen. Entweder waagerecht durchschneiden und 12 Kreise mit einem Dessertring ausstechen oder -so habe ich es gemacht weil die Kreise schöner werden – im Backrahmen auf 2 Durchgängen gebacken und jeweils 12 Kreise mit dem Dessertring ausstechen.

Ich benutze eine Törtchenform von Baker's Pride Professionelle Backform mit 12 Mulden (7,5 x 4,5 cm) und Hebeböden, antihafbeschichtet – gibts z.B. bei dem großen A..zon.

### **Füllung Zutaten:**

9 Blatt Gelatine

150 g Puderzucker

400 g Sahne (steif geschlagen)

750 g Magerquark

50 g Zitronensaft

abgeriebene Zitronenschale

Mark einer Vanilleschote

### **Zubereitung:**

Gelatine einweichen

Quark mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren (Flexi)

Die Hälfte von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen. Den Rest auf 50°C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

Löffelweise die übrige Quarkmasse dazu geben und zusammen ein paar Minuten verrühren.

Abkühlen lassen ( ich habe den Topf in den Kühlschrank gestellt und ab und zu umgerührt) Wenn die Creme anfängt fest zu werden (geliert) , die aufgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

### **Fertigstellung:**

Die Mulden mit Tortenrandfolie (5cm) auskleiden. Einen Biskuitkreis unten in die Form legen. Füllung darauf verteilen

und den 2. Kreis oben auflegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Törtchen aus der Form heben (geht super wenn man sie von unten mit dem Boden hochdrückt) Vom Blechboden ablösen, Tortenrandfolie abziehen und mit Puderzucker und einem Tupfer Sahne verzieren und eine Mandarine darauflegen.

### *Tipp*

Hält sich super ein paar Tage im Kühlschrank. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen – dann wird die Füllung geschmeidiger bzw. ist nicht so fest.

Ich lasse die Tortenrandfolie drum – dann trocknet auch nichts aus und entferne sie erst bei denen die ich fertig mache zum Servieren.

---

## Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs



Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:

500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen

200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)

1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:

100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)

50 gr. Olivenöl

15 gr. Pinienkerne

1 gekochte Kartoffel

50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:

Ein paar Löffel Öl

1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten

150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten

Rosemarin oder andere frische Kräuter

1 Hand voll Kirschtomaten

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten. Ich habe die [Fusilli A3 8,5 mm](#) Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.



Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht

ist. Zur Seite stellen.



Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten. Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.



Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch etwas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren. Servieren.



---

## Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

**Zutaten:**

*Hefeteig*

450 g Mehl

31,5g frische Hefe

6g Salz

66,5g Zucker  
40 g Butter  
190-225ml Milch (bis zu)  
2 Eier  
1 bis 1,5 kg Obst

#### *Streusel*

225 g Mehl  
135 g Zucker  
135 g Butter

#### **Zubereitung:**

Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten... waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.





Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.



---

## Sofficini alla Giselle





Das Rezept stammt aus italienischen Quellen. Heute habe ich sie aber nicht ganz "original" gemacht.

Klassisch bereitet man sie mit folgenden Füllungen zu:

- Bechamel, Tomatensauce, ein Stück Mozzarella, Parmesan.
- Bechamel, Spinat/Ricotta/Muskat/Salz/Pfeffer-Gemisch, Mozzarella und Parmesan.
- Bechamel, gekochte kleingeschnittenen Pilze, gekochter Schinken, dann wieder Mozzarella und Parmesan.

Bei mir gab es heute eine Variante mit Bechamel, Bolognese und Parmesan (das Stück Mozzarella habe ich vergessen, wäre aber toll gewesen, dann läuft beim Öffnen noch etwas Käse heraus).

Original werden die Sofficini in größeren Teigtaschen zubereitet, nicht so kleine Teigtaschen, wie bei mir. Und sie werden traditionell in Öl frittiert, ich habe mich heute für die leichtere Backofenvariante entschieden.

Im Originalrezept nimmt man für den Teig 1 Teil Mehl und 1 Teil Milch + etwas Butter. Damit die Anwendung in Pastamaker/Pastafresca klappt, habe ich die Flüssigkeiten reduziert. Hier mein angepasstes Rezept:

Rezept für 22 Teigtäschchen:

**Zutaten:**

*Teig:*

250 gr. Mehl 405  
120 gr. Milch  
15 gr. Butter  
halber TL Salz

*Füllung:*

1 Portion Bolognese (wenn ich Bolognese koche, mache ich meistens zu viel und fülle mir den übrig gebliebenen Rest portionsweise ab und friere ihn ein).

Bechamel:

30g Butter  
30g Mehl  
250 ml Milch  
etwas frisch gemahlener Muskat  
weiße Pfeffer nach Belieben  
Salz nach Belieben

1 Kugel Mozzarella kleingeschnitten (hatte ich vergessen)

Ca. 50 gr. Parmesan feingerieben (z.B. mit Multizerkleinerer)

Optional:

1 Basilikumblatt zur Füllung von jedem Teigtäschlein

*Finish:*

1 Ei, leicht verquirlt  
Etwas Semmelbrösel  
Optional: Etwas Olivenöl

**Zubereitung:**

Bolognese frisch zubereiten oder eine Portion aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen.



Alle Zutaten für die Bechamel in den Kessel der CC geben. 140 Grad einstellen. Flexielement einsetzen und mit Dauerrühren laufen lassen (so dass nichts am Boden anhängt.) Nach ein paar Minuten ist die Bechamel eingedickt und fertig. Zur Seite stellen.



Parmesan fein reiben, z.B. mit Multizerkleinerer und zur Seite stellen.



Milch + Butter in einem Topf aufkochen. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Variante in Kenwood mit Pastafresca: Alle Zutaten für den Teig in dem Kessel mit K-Haken rühren. Dann in Pastafresca mit [verstellbarer Lasagnematrize von Pastidea](#) verarbeiten.

Variante in Philips Pastamaker: Mehl und Salz in Behälter geben.

Die Milch direkt im Behälter darüber geben und 3 x 3 Minuten kneten.

Ich habe den Teig auch noch etwas ruhen lassen, da ich die Bechamel noch vorbereiten musste. Ohne Ruhezeiten geht es sicher aus.

Im Pastamaker habe ich immer so viel Teig herausgelassen, wie ich gerade verarbeiten konnte, dann auf Pause drücken.



Nun formt man den Teig für Teigtaschen, ich habe Quadrate geschnitten:

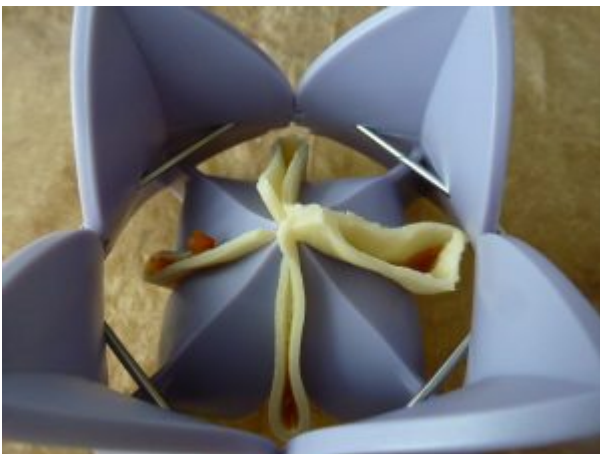


Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

Andere Füllungsmöglichkeiten gibt es viele, siehe oben.



Den Rand mit etwas verquirltem Ei bestreichen und zuklappen.



Die fertigen Teigtaschen habe ich auf ein Backblech mit Backpapier gesetzt. Nach und nach habe ich mir immer wieder neue Lasagnestreifen herausgelassen und weiter verarbeitet.



Den Backofen auf 200 Grad/Heissluft vorheizen.

Die Teigtaschen nun mit Ei bestreichen und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.





Wer möchte besprüht die Teigtaschen vor dem Einschieben in den Backofen noch mit Olivenöl, das habe ich aber nicht gemacht.

Nun 12 Minuten bei 200 Grad Heissluft backen.



Guten Appetit!





---

# Shakshuka mit Auberginen (mit Slowcooking-Programm)



Rezept von Langsamkochtesser und auf CC/Gourmet umgeschrieben.

Schakschuka oder Sakshuka, Shakshoka bzw. Shakhouka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht ist nicht nur lecker und leicht, sondern auch in der Gourmet ganz unkompliziert herzustellen. Vom Kessel abgesehen gibt es auch fast keinen Spülaufwand.

Das Rezept haben wir für die Gourmet umgeschrieben (in Klammern vermerken wir, wie es in der Cooking Chef geht).

## **Zutaten:**

Etwas Öl zum Anbraten  
2 große Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 Paprikaschoten rot  
2 Paprikaschoten gelb  
2 Auberginen  
2 Dosen Tomaten a ca. 425 ml Inhalt  
1 – 2 große Tomaten

halbe Tube Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel/Cumin (da ich keinen Kreuzkümmel hatte, habe ich einen TL Butter-Chicken-Gewürz genommen)

1 TL Paprikapulver (ich habe gemischt: Die Hälfte scharfes Paprikapulver, die Hälfte edelsüß)

Salz, Pfeffer, eine getrocknete Chillischote

4-6 Eier

Beim Servieren:

Petersilie, am besten glatt

Fetakäse nach Belieben

### **Zubereitung:**

Zutaten vorbereiten. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprikaschoten in Streifen schneiden und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Alternative: Zwiebel durch Würfelschneider jagen und zur Seite legen. Auberginen und Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad.

Kochröhrelement einsetzen. Zwiebeln/Knoblauch einfüllen und glasig andünsten.

Dann Auberginen/Paprika/Tomaten/Tomatenmark/Gewürze einfüllen und mit einem großen Löffel durchrühren.

In der Gourmet die Slowcookingfunktion einstellen. Dazu an der Seite den hintersten Knopf drücken "Programme", dann "herzhaft", "süß" bis zu "Slow-Cooker" scrollen. Dann "Hoch" auswählen. Den Deckel aufsetzen und das Programm starten (dazu muss man ggf. die Geschwindigkeit auf 0 und dann wieder einschalten gehen, die Gourmet sagt was zu tun ist). Röhrelement darf keines eingesetzt sein und die Zeit stellt man auf 3-3,5 Stunden ein.

(Wer die CC hat: Man stellt die Temperatur auf 95 Grad ein. Deckel aufsetzen und dann 3 Stunden. Nach dem Ablauf von 3 Stunden verlängert man ggf. noch um 0,5 Stunden).



Nun rührt man gut durch, schmeckt nochmal ab (ich habe noch einen großzügigen Löffel Schmand zugegeben. Das ist nicht Original, aber rundete den Geschmack noch gut ab.). Nun lässt man die Eier in die Sauce gleiten. Ich konnte mir das mit den Eiern nicht vorstellen, und hab es nur mit einem testweise versucht. Aber es schmeckt richtig gut. Also traut euch und gebt 4-8 Eier zu.

Mit einem Löffelstiel vermischt man das Eiweiß, so dass das Eigelb erhalten bleibt.

Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten bei 95 Grad garen.



Zum Servieren portionsweise in eine Schüssel füllen.

Mit Petersilie und Feta bestreuen und wer hat kann auch noch etwas Sesamsauce darüber träufeln.



Von diesem Gericht könnt ihr gerne auch zwei oder drei Portionen zu euch nehmen. Es macht garantiert nicht dick.

---

## Paprika Cashew Paste



Foto und Rezept von Gabriela Jordans

### **Zutaten:**

2 kleine (oder 1 grosse) frische Paprika  
120g getrocknete in Öl eingelegte abgetropft Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
150g Cashew (ungesalzen)  
1 EL Olivenöl

(Salz, Pfeffer, Chilli Petersilie je nach Gusto)

**Zubereitung:**

Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

**Zubereitungsvorschlag:**

Z.B. mit Omlette. Ggf. noch etwas Putenschinken auf die Omlettes und dann die Paste darauf geben. Oder pur zu TUC oder oder oder...



---

## Garantie und Gewährleistung

Cooking Chef defekt? Eine Ausarbeitung über Garantie und Gewährleistung von Michele Di Figgiano

Garantie ist ein freiwilliges Leistungsversprechen, das der Garantiegeber an jedwede beliebige Bedingung knüpfen kann. Das heißt, sowohl die Dauer der Garantiezeit als auch das, worauf und zu welchen Bedingungen zum Beispiel der Hersteller Garantie gibt, kann er selbst bestimmen. Zur Garantie sagt das

BGB lediglich, dass gegebene Garantieverprechen einzuhalten und einklagbar sind. Das heißt, der Hersteller kann seine Garantiebedingungen zum Beispiel nicht nach dem Kauf rückwirkend ändern.

Davon unterscheidet sich die gesetzliche Sachmängelhaftung, umgangssprachlich Gewährleistung, grundlegend. Die Sachmängelhaftung ist bis ins Detail gesetzlich geregelt, sie ist ein gesetzlicher Anspruch, dem nicht abbedungen werden kann. Die Regelungen finden sich im BGB bei den Bestimmungen zum Kaufvertrag ab § 433. Das bedeutet zwei Dinge:

1. Voraussetzung für die Sachmängelhaftung ist immer ein Kaufvertrag und
2. Anspruchsgegner ist immer der Verkäufer. IMMER!

Es gibt da so einen großen, roten Händler, dessen Verkäufer gerne sagen "das müssen wir einschicken, wir haben da Verträge mit Hersteller xyz" ... völlig uninteressant. Hier spricht das BGB eine klare Sprache. Der Händler kann seine Haftung nicht auf andere abwälzen, er haftet. Wenn er im Hintergrund, im sogenannten "Innenverhältnis" spezielle Verträge mit den Herstellern hat, ist das schön für ihn, betrifft Euch als Käufer aber absolut nicht. Er hat Euch die mangelbehaftete Sache verschafft, er muss für Abhilfe sorgen. Er, nicht der Hersteller. Und in welcher Form das zu geschehen hat, schreibt das BGB vor.

Was man zur Sachmängelhaftung unbedingt wissen muss: sie stellt auf den Kaufzeitpunkt ab, das heißt, der Händler muss dafür garantieren, dass die verkaufte Sache zu dem Zeitpunkt, an dem er sie an Euch übereignet, frei von Sach- und Rechtsmängeln ist. Nun sieht man aber nicht jeden Mangel sofort, und andere treten erst später offen zutage, z. Bsp. Materialfehler. Deswegen haftet der Verkäufer noch bis zwei Jahre nach Kaufzeitpunkt für Mängel, die bereits zum Kaufzeitpunkt vorhanden waren. Das ist die berühmte 2 jährige



## Gewährleistungspflicht.

Es stellt sich die Frage, wer im Mangelfall was beweisen muss. Auch das hat der Gesetzgeber genau geregelt. Und zwar mit einer sog. gesetzlichen Vermutung. Die gesetzliche Vermutung sagt aus, dass grundsätzlich erst mal jeder Mangel, der in den ersten sechs Monaten ab Kaufdatum auftritt, auch schon zum Kaufzeitpunkt vorhanden war. Auf Deutsch heißt das, bei jedem Mangel in den ersten sechs Monaten greift die Sachmängelhaftung, es sei denn, dem Verkäufer gelingt der Gegenbeweis. Das heißt, er muss beweisen, dass Ihr das Teil mutwillig oder durch falsche Benutzung kaputt gemacht habt. Gelingt ihm dieser Beweis nicht, liegt ein Sachmangel vor, dürfen er mit allen Konsequenzen haften muss. Dieser Beweis ist sehr schwer, was erklärt, warum Händler immer wieder versuchen, solche Fälle auf die Herstellergarantie abzuwälzen.

Nach 6 Monaten dreht sich das aber um. Dann geht man davon aus, dass Ihr den Schaden verursacht habt. Gelingt Euch aber der Gegenbeweis, greift wieder die Sachmängelhaftung. Ihr müsst also beweisen, dass dieser Mangel versteckt schon von Anfang an vorhanden war. Das ist, genau wie in den ersten 6 Monaten für den Verkäufer, ein eher schwer zu führender Beweis, der in der Regel sehr aufwendig und nur mit Gutachtern zu bewerkstelligen ist.

Händler versuchen gerne, die Sachmängelhaftung auf die Herstellergarantie abzuwälzen. Sobald Ihr Euch damit einverstanden erklärt, dass das Gerät an den Hersteller eingeschickt wird, läuft alles auf Garantie und nicht auf Gewährleistung, und der Händler ist fein raus. Warum? Weil ihr eine Menge an Ansprüchen und Rechten habt, die dem Händler alle nicht schmecken.

Um es mal ganz klar zu sagen: bei der Sachmängelhaftung seid Ihr Herr des Verfahrens, denn alle wesentlichen Entscheidungen liegen bei Euch, nicht beim Händler, der darf nur in ganz besonderen Fällen bestimmte Leistungen verweigern.

Die erste Entscheidung, die ihr treffen könnt, gibt § 437 BGB vor. Dementsprechend habt Ihr die Wahl zwischen Nacherfüllung, Rücktritt, Kaufpreisminderung, bis hin zu Schadensersatzansprüchen. Ich möchte hier auf die Nacherfüllung eingehen, der für Verbraucher wichtigste Fall, da die anderen Punkte an gesonderte Bedingungen geknüpft sind. Im Fall des Rücktritts kommen wir später nochmal darauf zurück. Die Regel ist die sogenannte Nacherfüllung.

Die Nacherfüllung ist in § 439 BGB geregelt, und das Entscheidende, steht gleich im ersten Satz, und das ist der, über den Händler am liebsten ☹️ würden:

“1) Der Käufer kann als Nacherfüllung nach seiner Wahl die Beseitigung des Mangels oder die Lieferung einer mangelfreien Sache verlangen.”

Was heißt das genau? Ich hab hier vorher einen Fall gelesen, bei dem an einer 4 Monate alten Maschine ein Teil abgefallen ist. In diesem Fall kann der Kunde die Maschine untern Arm klemmen, zum Händler gehen, sagen “kaputt”, einen Sachmangel geltend machen und Nacherfüllung verlangen. Und das bedeutet, er kann direkt eine neue Maschine verlangen. Punkt. Sacken lassen ☹️☹️

Es hält sich immer hartnäckig das Gerücht, dass ein Händler zwei oder drei mal reparieren darf. 439 BGB spricht hier eine klare Sprache, die Wahl ob die Maschine gegen eine neue getauscht wird, oder ob man reparieren lässt, diese Entscheidung trifft erst mal der Kunde, nicht der Verkäufer. Ich weiß, Verkäufer stellen das gerne anders dar. Nur in wenigen Ausnahmefällen, wenn ein neues Gerät für den Händler unzumutbar wäre, darf er dieses Verweigern. Um das plastisch zu machen: wenn an einer Küchenmaschine für knapp 1000 Euro nur der Stecker defekt ist und das Kabel problemlos getauscht werden kann, kann der Verkäufer auf die Reparatur bestehen und eine neue Maschine aus Gründen der Unzumutbarkeit weil unverhältnismässig, verweigern. Die Grenzen dieser

Unzumutbarkeit sind aber sehr eng gefasst und unsere Rechtssprechung ist diesbezüglich sehr verbraucherfreundlich. Als Faustregel kann man sagen: sobald die Fehlerursache nicht sofort ersichtlich ist, und das Gerät aufgeschraubt und geprüft werden muss, liegt keine Unzumutbarkeit vor, wenn der Kunde ein neues Gerät verlangt. Eine Rolle spielt auch, in wie weit eine Reparatur überhaupt verhältnismäßig wäre. Bei günstigen Elektronikartikeln repariert auch der Hersteller im Garantiefall nichts mehr, sondern schickt ein neues Gerät, weil es unterm Strich billiger ist. Wenn bei einem neuen Auto der Zigarettenanzünder defekt ist, wird es jedenfalls schwer, ein neues Auto zu verlangen ☐

Es kann auch der Fall sein, dass der Verkäufer gar kein neues Gerät mehr liefern kann, zum Beispiel, weil es ein Auslaufmodell und sein letztes war, und er auch vom Hersteller keins mehr geliefert bekommt. Dann bleibt nur die Reparatur als Nachbesserung. Ist dies nicht möglich, dürft Ihr vom Kaufvertrag zurücktreten.

Woher aber kommt das Gerücht, der Händler dürfe zweimal reparieren? Da ist was dran, aber es heißt nicht reparieren, sondern nacherbessern. Der Händler darf also zweimal nachbessern, bzw. nacherfüllen. Erst, wenn ich dem Händler zweimal Gelegenheit zum nacherfüllen gegeben habe, darf ich vom Kaufvertrag zurücktreten. Eine Nacherfüllung ist aber nicht zwangsläufig eine Reparatur. Wie gesagt, von einigen Sonderfällen abgesehen, obliegt mir als Kunden die Wahl der Nacherfüllung -> besagter, vorher schon erwähnter § 439 BGB. Ich kann ihn zum Beispiel beim ersten mal reparieren lassen, schlägt das fehl, kann ich ein neues Gerät verlangen, ist das auch defekt, darf ich vom Kaufvertrag zurück treten und mein Geld zurück verlangen.

Das ist jetzt alles ziemlich gestrafft und lässt auch viele Spezialfälle ausser Acht, und trotzdem war es vermutlich ziemlich viel auf einmal.

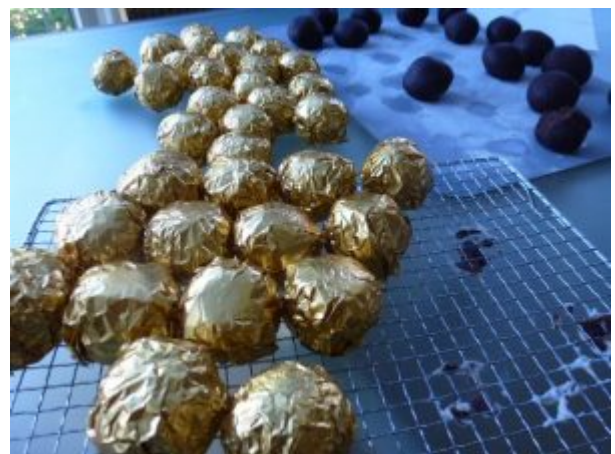
Wichtig ist, den Unterschied zwischen Gewährleistung und

Garantie zu kennen, und zu wissen, dass man bei der Gewährleistung als Verbraucher die besseren Rechte hat, die alle gesetzlich fixiert sind, und aus denen der Händler nicht raus kommt. Deswegen bei Mängeln in den ersten 6 Monaten immer auf die Gewährleistung bestehen, sich nicht vom Händler abwimmeln lassen. Kleine Händler sind da wesentlich kundenfreundlicher als die große rote Kette, bei der viele Verkäufer selbst nicht den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie kennen.

Bei Mängeln nach 6 Monaten ist es aber in aller Regel praktikabler, von vorneherein auf die Herstellergarantie auszuweichen. Dabei kann man zwar kein neues Gerät mehr verlangen, aber es trifft einen auch nicht die recht komplexe Beweislast der Sachmängelhaftung.

---

## Cakepops – Goldener Schnatz etc. etc.



Rezept für Cakepops von Nicole Mayerhofer zur Verfügung gestellt und auf Harry-Potter-Goldenen Schnatz abgewandelt

Für ca. 50 Stück

Zutaten:

Teig:

185g Butter

185g Zucker

4 Eier

200 ml Milch

375g Mehl

1Tl Backpulver

50g Kakaopulver

1 Prise Salz

Frosting:

250g Frischkäse

115g Butter

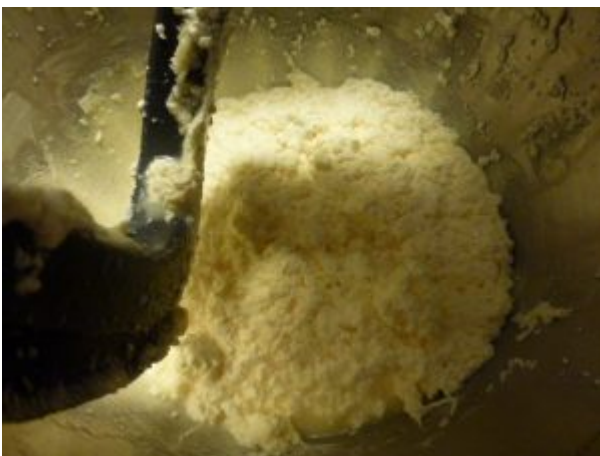
200g Puderzucker

1 EL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Butter/Zucker mit dem Flexielement schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und Milch unterrühren.

Hat man die Zutaten vorher nicht auf Zimmertemperatur gebracht und verwendet man die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank wird alles flockig. Da ist nicht weiter schlimm. Dann einfach 30 Grad zugeben, weiterrühren lassen.



Mehl/Backpulver/Kakaopulver und Salz zufügen.



In Kuchenform geben und ca. 50-60 Minuten bei 180 Grad backen, Stäbchenprobe.

Nun den Teig entweder eingewickelt im Kühlschrank zwischenparken oder direkt weiterverarbeiten. Dazu in grobe Stücke zerkleinern und K-Haken laufen lassen.

Ich hatte noch ein paar Biskuitreste, die habe ich einfach mit zugegeben.



Nun Frostingzutaten in eine Schüssel geben und Krümel (nach und nach) einfüllen und mit K-Haken rühren.

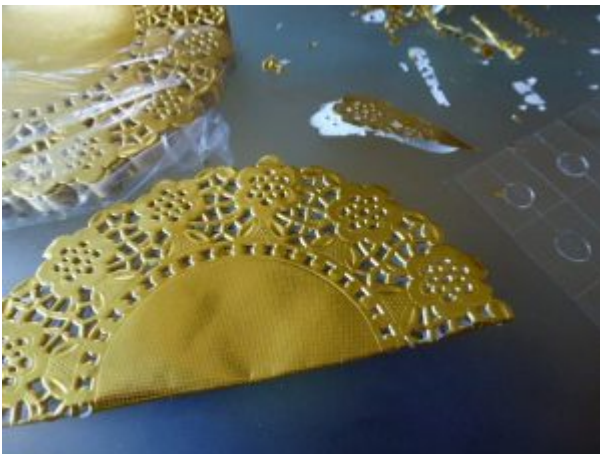
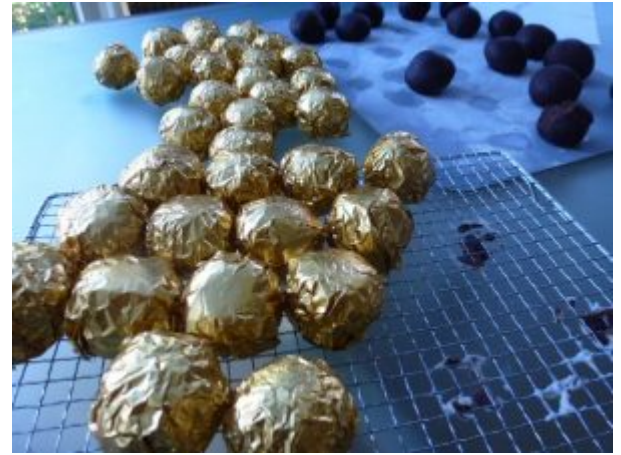




Cakepopkugeln formen und kaltstellen (z.B. mit Eisportionierer, dann hat man immer die gleiche Größe.



Ich hatte sie teilweise noch durch weiße Schokolade gezogen. Dann in goldene Folie gewickelt. Mit einer Tortenspitze Flügel ausgeschnitten und fertig war der goldene Schnatz.



---

## Frankfurter Kränzchen (für Donutform)



Foto Sabina Werder

Rezept von Sabina's Großmutter „Frankfurter Kranz“  
umgeschrieben für die Kenny und in Kleinformat- also  
„Frankfurter Kränzchen“ – leichte Buttercreme (naja ☹) und  
ganz viel Liebe ☺

### **Zutaten**

#### *Teig*

100g weiche Butter  
150g Zucker  
1 Pck. Vanille-Zucker  
1 TL Monin Limettensaft  
1 TL Rum  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl 405  
50 g Stärke  
2 TL Weinstein Backpulver

#### *Creme Patissiere*

250g Milch  
35g Speisestärke  
4 Eier (Größe M)  
1 TL Vanillezucker  
70g Puderzucker

200g weiche Butter

### *Krokant*

50g Butter

75g Zucker

200g gehackte Mandeln

außerdem

Konfitüre ohne Stücke nach Wahl ( ich habe Schlehe mit Johannisbeere gemischt und püriert)

### **Zubereitung**

#### *Vorbereitung*

Die Creme Patissiere herstellen. Schneebesen benutzen. Alle Zutaten außer der Butter für die Creme Patissiere 7 Minuten, 90°C, aufschlagen. Die Creme sollte wie Pudding sein. Die Creme noch einmal 15 Sekunden, höchste Stufe aufschlagen. Creme Patissiere vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank.

Zur Weiterverarbeitung sollte die Creme früh genug aus der Kühlung genommen werden, damit Creme und Butter später die gleiche Temperatur haben.

Für das Krokant Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Krokant auf ein Stück Alu-Folie geben und erkalten lassen. Den erkalteten Krokant in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und zerkleinern. In eine Schale umfüllen und zur Seite stellen.

Donut-Backform fetten und mit Weichweizen-Gries austreuen. Backofen vorheizen: Heißluft, ca. 160°C

Butter schaumig rühren (Flexielement). Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aromen und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und in 3 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in die Donut-Mulden füllen. Die Mulden sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Donut-Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit, ca. 25 Minuten.

Die Gebäcke auf ein Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen.

Für die Creme die weiche Butter schaumig weiß rühren (Flexielement) und die erkaltete Creme Patissiere esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Creme Patissiere Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Kalt stellen.

Nach dem Auskühlen die Donuts halbieren. Konfitüre glatt rühren und die untere Donut-Hälfte mit Konfitüre bestreichen.

Buttercreme mit Spritzbeutel auf die Konfitüre spritzen. Den Donut-Deckel auflegen. Wenn nötig die gefüllten Donuts und die restliche Buttercreme kalt stellen.

Anschließend die Donuts mit Buttercreme einstreichen und mit Krokant bestreuen.

Ich stelle die Kränzchen dann bis zum Verzehr kalt.

Vor dem Verzehr einen Creme-Tuff aufspritzen und diesen mit einem kleinen Klecks Konfitüre garnieren (Tipp für den Marmeladen Klecks auf dem winzigen Creme tuff- ich habe die Marmelade leicht erwärmt und in eine 20ml Spritze ☐ aufgezogen- damit kriegt man super Mini Tüpfelchen hin ☐)

Ich bereite die Kränzchen einen oder auch zwei Tage vor dem Verzehr zu. So haben sie Zeit schön durch zu ziehen.

---



# Icecream-Nachos



In Kalifornien gibt es eine Fastfoodkette namens Taco Bell mit mexikanischem Essen, die überall auf der Welt Ihre Filialen hat. Wir waren vor ein paar Wochen in Barcelona bei Taco Bell und dieses unglaublich leckere Dessert probiert. So gut uns das möglich war haben wir bei der Zubereitung zugeschaut und es heute nachgebaut (allerdings mit selbstgemachten Tortillas und nicht mit denen aus der Packung)...

4 Portionen/2 Backbleche

## **Zutaten:**

*Für den Teig:*

200 g Mehl Type 405

1 Messerspitze Salz

1 TL Öl

100 ml lauwarmes Wasser

*Für die Fertigstellung:*

2 EL Zucker

2 EL Zimt

3 EL Butter geschmolzen

Zur Deko Schokoladensauce

Eis nach Wahl, z.B. Sahne, Karamell, Stracciatella o.ä.

## **Zubereitung:**

Zutaten für den Teig in Schüssel der CC geben. Ca. 7 Minuten



kneten (Kneithaken).



Teig in Klarsichtfolie packen und ca. eine halbe Stunde kühlstellen.



Mit einem Löffel Zimt und Zucker verrühren.



Butter schmelzen



Ofen auf 225 Grad O/U vorheizen



Zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und am besten je eine Hälfte des Teiges direkt auf dem Backpapier auswalzen (ich habe es auf der Arbeitsplatte gemacht, musste dann später den Teig umheben. Das nächste Mal mache ich es direkt auf dem Backpapier).



Den ausgewalzten Teig in nachogroße Dreiecke schneiden. Das geht z.B. mit einem Raviolirad oder Messer. Ich hab das Betty-Bossi-Rad verwendet.



Jetzt mit Butter bestreichen und dann das Zimt-Zuckergemisch drauf.



Ingesamt 10 Minuten bei 225 Grad 0/U backen. Nach ca. 5 Minuten wenden.



Nun heiss auf einen Teller legen. Eine Kugel Eis drauf. Schokoladensauce darüber und sofort geniessen. Es schmeckt leider geil.....

