

Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta'mpigliata calabrese Pitta'nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck ☐☐ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt ☐☐ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:

Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse & Mandeln

200 gr Rosinen

1/2 TL gem. Nelken

1/2 TL Zimt

3EL Rum

2EL Anisschnaps

•50 ml Orangensaft

Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:

400g Hartweizenmehl
60g Zucker
100g Milch
6g Backpulver
2 Eigelb
50g neutrales Öl
50g Brandy oder Rum
2 Prise Zimt
2 Prise gem Nelken
2 Prise Salz

Finish:

Etwas Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Streifen zusammenklappen und zu einer "Rose" aufrollen.

Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.

Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

Weitere Fotos vom Nachbacken:





Goldener Erdnuss-Karamell-Fudge mit Meersalz



Foto Birgit Kehlert

Rezept aus dem Genuss Magazin 04/2019)

Zutaten für ca. 30 Stück:

125g Butter

125ml Milch

400g brauner Zucker

225g Crunchy Erdnussbutter
200g Puderzucker
2 El Fleur de Sel
essbarer Goldglitzer zum Bepinseln

Zubereitung:

Eine eckige Form (ca. 25×16 cm) mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Die Butter in die Rührschüssel geben und bei 75°C schmelzen lassen. Den braunen Zucker und die Milch zugeben und bei Intervallstufe 1 mit dem Flexirührer verrühren. Danach die Masse bei 120°C etwa 4 Minuten kochen lassen. Dann die Temperatur abschalten, Erdnussbutter zufügen und alles glatt rühren.

Den Puderzucker zufügen und alles so lange verrühren, bis eine homogene Karamellcreme entstanden ist. Creme in die Form geben und glatt streichen, dann mit dem Salz bestreuen und für 3 Stunden kalt stellen.

Anschließend mit Hilfe des Papiers den Fudge aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in 2x2cm große Stücke schneiden und diese mit etwas Goldglitzer bepinseln.

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 waagrecht 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 Heheböden, antihaftbeschichtet – 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:

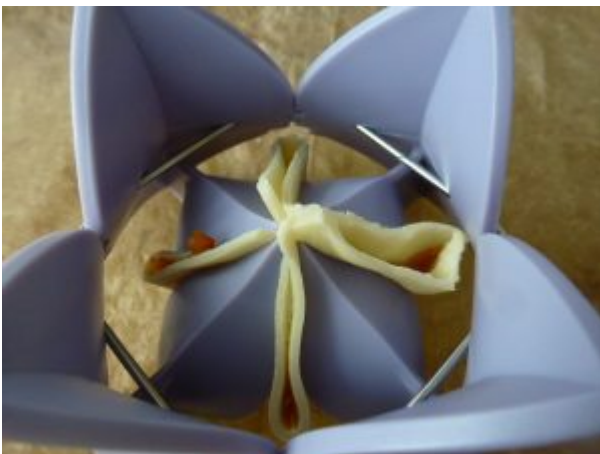


Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

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 nacherbessern, 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.

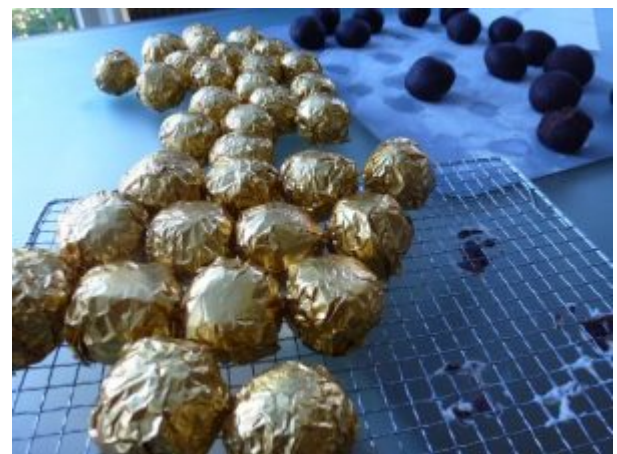
Das ist jetzt alles ziemlich gestrafft und lässt auch viele Spezialfälle ausser Acht, und trotzdem war es vermutlich ziemlich viel auf einmal.

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.

