

# Vanille-Sirup



Rezept und Foto von Petra Weißhorn

## **Zutaten:**

200 ml Wasser

200 gr brauner Zucker

2 Vanilleschoten

je eine Messerspitze Natron und Zitronensäure

## **Zubereitung:**

Vanilleschote auskratzen, mit ausgekratzter Schote und den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.

Spritzschutz und Kochröhrelement anbringen. CC zum kochen bringen und 25-30 Min. je nach gewünschter Konsistenz köcheln lassen. Rührstufe 1. Bei mir waren es zwischen 105 und 108 Grad und 30 Minuten.

Achtung Flüssigkeit dickt nach dem Erkalten noch nach. In eine kleine Flasche füllen und kühl lagern. Ich gebe die ganzen ausgekratzten Schoten mit in der Flasche.

## **Haltbarkeit:**

Mehrere Wochen

---

# Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

## **Zutaten:**

### *Schokoladenteig*

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

2 EL Kakao

1/2 Vanilleschote

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

2 Eier

200 ml Milch

abgeriebene Orangenschalen

weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

### *Cheesecake-Creme:*

150 g Ricotta  
50 g griechischer Joghurt  
1 Ei  
30 g Zucker  
20 g Speisestärke  
abgeriebene Limettenschale  
1/2 Vanilleschote

*Füllung:*

Lime-Curd/Lemon-Curd

**Zubereitung:**

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

---

## Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

### **Zutaten:**

- 300 g Senfkörner gelb
- 100 g Senfkörner braun
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 2 TL Koriandergrün
- 2 TL Rosmarin
- 450 ml Rotweinessig
- 20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl
- 200 ml roter Portwein
- 4 Stück frische Feigen geschält
- 4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Blütenansatz
- 8 Stück Wacholderbeeren angedrückt
- 75 g Puderzucker
- 6 TL Salz

## **Zubereitung:**

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen ( bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochröhrelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchentrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben,

Kochröhrelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller

---

## Bratapfelmarmelade —

### Variationen



Foto und Rezept von Julia Kitzsteiner/[kochlie.be](http://kochlie.be)/Rezept Nr. 1

**1. Rezept von Julia Kitzsteiner/[kochlie.be](http://kochlie.be);**

**Zutaten (für 5 kleine Gläser):**

10 kleine oder 7 mittlere Äpfel (geschälte Apfelmasse sollten später ca 500g sein)

180g Gelierzucker (3:1)

Wasser  
etwas Zimt  
50g Mandelstifte  
50g Rosinen  
20ml Rum

### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (Würfelschneider). Mit etwas Wasser in die CC (Flexielement) geben und einige Minuten dünsten. Mehr Wasser dazugeben, bis die Äpfel knapp bis zur Hälfte bedeckt sind. Gelierzucker dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht Timer auf 4 Minuten stellen und nach Geschmack Zimt dazugeben (vorsichtig, dass es nicht bitter wird). Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne rösten und mit Rosinen und Rum zu Äpfeln geben. Noch sehr warm randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Kühl gelagert hält die Marmelade mindestens 2 Monate.

*Fazit von Julia Kitzsteiner:*

*Zubereitung:* Einfacher als ein richtiger Bratapfel und hält viiiel länger!

*Geschmack:* Schmeckt tatsächlich wie ein Bratapfel! Die Mandeln geben dem ganzen etwas knackiges und wer keine Rosinen mag, kann sie natürlich weglassen. Die Marmelade schmeckt auf dem Brötchen, in Joghurt, zu Pfannkuchen oder auch ganz einfach pur aus dem Glas. Schaut mal bei Julia auf dem Blog vorbei, sie kocht und backt mit CC und hat ganz tolle Sachen.

*Variante Elisabetta Tallarico:* Bei der Zubereitung wurde ein großzügiger Schluck Prosecco zugegeben und die Marmelade wurde im Anschluss püriert.

**2. Rezept von melestiti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafpfel-Marmelade)**



Foto von melestti/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

- 1 kg geschälte Äpfel
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlene Nelke
- 1/4 TL gemahlener Stern-Anis
- 2-3 Tropfen Rum-Aroma
- 2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- ggf. etwas Apfelsaft
- 1 Spritzer Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Äpfel mit dem Zitronensaft im Multi mit dem Messer so lange mixen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Masse zusammen mit dem Gelierzucker und den Gewürzen in die Kochschüssel geben. Den Spritzschutz auflegen! Alles mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 bei 140 °C aufkochen lassen. Nach etwa 5 Minuten auf 110 °C herunterstellen und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend die Gelierprobe machen. Stimmt die Konsistenz werden die Gläser bis an den Rand befüllt (Vanilleschote zuvor entnehmen), mit dem Deckel fest verschlossen und bis zum vollständigen Auskühlen auf den Kopf gestellt.

---

# Profiteroles / kleine Windbeutel Brandteig mit der Cooking Chef – Variationen



Foto und Rezept von Claudia Kraft/Rezept 1

## 1. Rezept von Claudia Kraft

Italienische Profiteroles gefüllt mit Vanille Sahnecreme und bedeckt mit Schokocreme.

### Zutaten:

*Teig:*

40 g Butter

Prise Salz

120ml Wasser

80 g Mehl

2 Eier

*Creme*

1 Packung Vanillepudding

500 ml Milch  
100 gr. weiße Schokolade  
100 gr. Kochschokolade  
250 ml Sahne  
optional 2 EL Rum

### **Zubereitung:**

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier (Eier nach und nach mit der P-Taste eingerühren. Anfangs sieht die Masse so aus, als würde sich die Eier mit dem Teig nicht verbinden. Wenn das erste Ei glatt eingerührt ist und homogen ist, dann erst das zweite Ei dazu geben u wieder so lange rühren bis ein schöner Teig ist) zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen und auskühlen lassen.

Während die Brandteigkrapfen auskühlen: Pudding kochen und in zwei Teile teilen. Noch im heißen Zustand in den einen Teil die weiße Schoko und in den anderen Teil die Zartbitterschokolade reingeben und ab und zu umrühren bis der Pudding kalt ist. Sahne schlagen und je die Hälfte unter den Pudding rühren.

Brandteigkrapfen in der Hälfte einschneiden und mit der hellen Masse befüllen. Am besten auch mit einem Löffel. In eine Schüssel einlegen und dann mit der dunklen Masse übergießen.

Jedes Kugelr eine Sünde aber mega geil.

## 2. Rezept von internationaler Kenwoodseite abgeändert

### Zutaten:

40 g Butter

1 Prise Salz

120 ml Wasser oder Milch

80 g Weißmehl 405 oder 550

120 g Eier (leicht mit Gabel verquirlt)

### Zubereitung:

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen.

Die abgekühlten Windbeutel mit scharfem Messer oder Schere aufschneiden und herzhaft oder süß füllen.

---

# Kokos-Haselnuss-Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

## **Zutaten:**

### *Teig*

- 3 Tassen Zucker
- 1 Prs. Salz
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 1 Packung Backpulver

### *2. Schicht*

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1 Packung Kokosflocken
- 5 Eiweiss

### *3. Schicht:*

- 1 Packung Haselnüsse
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 5 Eiweiß

Etwas Zucker

150 gr. flüssige Butter

*Finish*

1 Becher Sahne

150 gr. Butter

**Zubereitung:**

Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Puderrucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen)

Puderrucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:

Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht

richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner. Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

---

## [Pancakes-Variationen auch Vegan](#)



Rezept und Foto von Hülya Braun

### 1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

#### Zutaten für zwei bis drei Personen:

3 Eier

3-4 Esslöffel Zucker

100 ml Milch

200 Gramm Naturjogurt

150 Gramm Mehl

1 gehäuften Teelöffel Backpulver

#### Zubereitung:

Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebeisen). Milch und Jogurt dazugeben, weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig



Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

## 2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber



Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

### **Zutaten** für vier Stück:

200gr Buchweizen

100gr Dinkelmehl

Zwei sehr reife Bananen

bei Bedarf etwas Pflanzenmilch

Agavendicksaft

### **Zubereitung:**

Buchweizen mahlen (Getreidemühle).

Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu....Bringt Power für den ganzen Vormittag

## 3. Rezept Amerikanische Pancakes

**Zutaten:**

1 1/2 cups Mehl  
3 1/2 tsps Backpulver  
1/2 tsp Salz  
1/4 cup Zucker  
1 1/4 cups Milch  
1 Ei  
3 tbsp geschmolzene Butter

**Zubereitung:**

Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

**Zum Servieren:**

Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😊 ) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 😊

---

## Ostern Rosinenbrot Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

### **Zutaten:**

200 g Quark  
1 Ei  
8 El Öl  
6 El Milch  
100 g Zucker  
Prise Salz  
1 Backpulver  
400 g Mehl  
1 Pck Rosinen

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zusammen vermengen

(Knethaken) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen ) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten



Foto Aldona Led

---

## Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

### **Zutaten**

### *Biskuit*

4 Eier  
180 g Zucker  
4 El Wasser  
150 gr. Mehl  
50 gr. Maizena  
Backpulver

### *Creme:*

3 Eier  
7 El Zucker  
500 g Butter

### *Dekoration:*

Himbeeren  
Himbeere Götterspeise  
Sahne

### **Zubereitung:**

#### *Biskuit*

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeisen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben (Unterhebröhrelement oder Kochröhrelement)

#### *Creme :*

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen, 500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam unterheben ( dabei ganze Zeit aufschlagen )

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen ( gemacht mit weniger Wasser )!



Foto Aldona Led

---

**Grumbeerwaffeln**  
**Kartoffelwaffeln**



Rezept und Foto von Christina Gagel

**Zutaten:**

- 150 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)
- 1 1/2 kg Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 225 g Speckwürfel
- 4 Eier
- Salz/Pfeffer/Muskat

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.