

Kartoffelpuffer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln mehlig kochend

4 Eier

6 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen

Muskat, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung:
Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.

Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischen
Öl heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten, dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird.



Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.

Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken etc.



Engelchenlikör – Variationen



Foto Anja Kremer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g weiße Schokolade (am besten Mousseschokolade, z.B. von Hofer/Aldi/Lindt)

80 g Zucker

500 ml Sahne

1 Ei

250 ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade in CC schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen

ist, Zucker, Sahne und das Ei bei ca. 75 Grad/15 Minuten/Rührintervall/Flexi rühren lassen. Keine höhere Temperatur, damit das Ei nicht flockt.

Dann den Amaretto dazu geben, Temperatur auf 70 Grad zurückstellen und weitere 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm abfüllen, direkt verschließen. Er ist soooo lecker.

In der ersten Woche (und schon kurz nach dem Abfüllen) mindestens 1 x täglich gut schütteln, damit der Likör flüssig bleibt und sich am Deckel keine harte Schicht bildet.

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Gabriela Jordans

Zutaten:

100 g weiße Schokolade

50 g Zucker

1 Stück Ei

300 g Sahne

300 g Amaretto

Zubereitung:

wie vor

Orientalische Gewürzprinten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kirsten Marx

Zutaten:

150 g Ahornsirup

70 g braunen Zucker

50 g Butter

50 g Datteln ohne Stein

Angeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange

Je 1 TL gem. Zimt, Nelke, Kardamom und Anis

1 Ei

100 g Grümmel-Kandis

325 g Mehl, evt. mehr

1 Tl Backpulver

(Bei mir kam noch etwas geriebener Ingwer dazu)

1 Eigelb

diverse halbierte Nüsse nach Belieben

Zubereitung:

Teig in der CC mit dem K-Haken verknetet.

Direkt zwischen Frischhaltefolie ca.

1/2 cm dick ausrollen, Rauten ausschneiden.

Rauten mit verrührten Eigelb bestreichen und mit den Nusshälften dekorieren, bei 180 Grad, O/U, 10 min backen.

Salatdressing zu Feldsalat etc.

Rezept und Anleitung von Anissa Reinhard zur Verfügung gestellt

Zutaten:

1 EL Ahornsirup oder Honig
2-3 EL Balsamicoessig
3 EL Öl wie Rapsöl oder so (Olivenöl ist uns zu stark)
1-2 EL Wasser
Salz und Pfeffer
und dann ca eine halbe rote Zwiebel

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle geben und mixen. Man muss auf jeden Fall abschmecken und von manchem doch noch dazu geben.

Ist auf jeden Fall süß, aber mein absolutes Lieblingsdressing für Feldsalat. Wobei das sicher auch gut zu anderem Salat passt.

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 Verziern:

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)

Glasur:

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)