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 Verzieren:
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 Zitronenschalte 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)

Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Bunke

Rosmarin-Kekse
Hört sich merkwürdig an, sehen unspektakulär aus, sind aber super lecker! Falls sie jemand probieren möchte, hier ist das Rezept:

Zutaten:
240 g Mehl
1/2 Tl Backpulver
1/4 Tl Salz
80 g Zucker (ggf. auch Rohrzucker oder Zucker reduzieren, wenn man es nicht so süss mag)
2 El Honig
160 g kalte Butter
2 geh. El Rosmarin, feingeschnitten (ich hatte frischen, getrockneter ist aber auch okay)

Zubereitung:
Alle Zutaten in die CC geben und mit dem K-Haken vermengen, ich fange bei min. an und drehe dann nach und nach bis 2,5 hoch.

Sobald der Teig abbindet (nach ca. 3-4 Minuten), sofort herausnehmen und rasch zu zwei Rollen von 2-4 cm Durchmesser formen, je nachdem, wie groß man die Kekse haben möchte. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Kekse schön mürbe werden.

Die Rollen mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Käsemesser oder einem Buntmesser.

Mit etwas Abstand auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10-15 Minuten backen. Dabei lieber einmal mehr nachsehen, denn die Kekse werden schnell dunkel.

Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren. Über die Haltbarkeit kann ich nichts sagen, weil die bei uns immer ratzfatz aufgegessen werden. 😉

Schoggikugeln

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:
2 Eier
150 g Zucker
120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert
250 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl

Zubereitung:
Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen

---

Piemonteser Nuss-Minis

Rezept und Foto von Dagmar Möller.

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

Zutaten und Zubereitung:
125 g Butter
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)
1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl
100 g gem. Mandeln ohne Schalen
3 EL Back-Kakao
1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit

verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!)

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Walnuss-Schäumchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:
2 Eiweiß
150g.Puderzucker
3/4 Röhrchen Vanillearoma
250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

Zubereitung:
Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebesen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebrührelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen (bzw. trocknen).

Baileys-Kugeln

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:
Biskuitteig aus 5 Eiern
200 gr. Haselnüsse
500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

Zubereitung:
Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder

Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

Tipp: statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör tränken … dann mit weisser Schokolade überziehen.

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von maluskoestlichkeiten und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt

Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:
150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)
200 g gemahlene Mandeln
3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)
1 El Mehl
1Tl Speisestärke

1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1 Prise Salz
2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke……

Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:
4 Eiweiß
200g Puderzucker
400g Mandeln

1EL Zitronensaft
6cl Amaretto
1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit
Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:
200 gr. geschälte gemahlene Mandeln
90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)
2 Eiweiß
Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Puderzucker

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi

geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).

Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).

Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück).
Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).

Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.