

# Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote



Rezept und Foto von Kira von [Kirasols Kitchen](#)

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

## **Zutaten:**

200 g weiße Schokolade geschmolzen

120 g Puderzucker

3 Eigelbe (Gr M)

1 Prise Salz

600 ml Sahne (haltbare)

1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)

300 ml Amaretto

200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)

1 Messerspitze gemahlene Vanille

## **Zubereitung:**

Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebeesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmasse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die

restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht □ (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

*Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe )*

---

## Kenwood Cooking Chef Zubehör aufbewahren





Fot

os der obigen Aufbewahrungsbeispiele von Matthias Brunner

Röhrelemente können auch an Schrankdecken mit "Tidychef Hook" befestigt werden.

Tidychef Hook ist eine 3D-gedruckte Knethakenhalterung von Dominik Röttsches.

Weitere Informationen zu diesem System gibt es unter:

<https://tidychef.roettsch.es/> "

Diese Rubrik wurde geschaffen, um Anregungen zu sammeln, wie das Zubehör aufbewahrt werden kann.

Bitte postet mittels Kommentarfunktion euere Umsetzungen mit Foto.

Wir freuen uns über zahlreiche Anregungen ☐



Foto von Jane Nierlein



Fotos Marie Rott



Foto Louisa Wagner

---

# Ricciarelli di Siena



Foto und Rezept von Dagmar Möller

## **Zutaten:**

20 Stück

(1)

150 g Zucker

200 g geschälte, fein gemahlene Mandeln

25 g Mehl

Abrieb von 2 Bio-Orangen

3-4 Tropfen Bittermandelaroma

3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

(2)

24 g Zucker

7 g Wasser

1 cl Orangenlikör

(3)

10 g Zucker

10 g Mehl

3 g Hirschhornsalz

3 g Backpulver

(4)

10 g Vanillezucker

40 g Eiweiss

(5)

Vanille-Puderzucker selbstgemacht

### **Zubereitung:**

(1)

Mandeln in der Gewürzmühle sehr fein mahlen, mit Zucker, Orangenabrieb, Mehl und Aroma mischen.

(2)

Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen, Orangenlikör zufügen.

(3)

Mehl mit dem Zucker, Hirschhornsalz und Backpulver mischen und mit der Mandelmischung vermengen.

Sirup langsam zugeben.

Die krümelige Mischung in einer Schüssel mit Deckel ca. 12 Stunden ruhen lassen.

(4)

Vanillemark und Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker mixen (3-5 x P-Taste). 10 g abnehmen und den Rest beiseite stellen.

Eiweiss mit Salz und dem portionsweise zugegebenem (10 g) Vanille-Puderzucker-Zucker steif schlagen (Ballonschneebeisen) und sofort und den bröseligen Teig einarbeiten. Es entsteht eine klebrige Masse. Diese Masse auf Backpapier stürzen und zu festem Teig zusammendrücken.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier 1 cm dick ausrollen. Mit einem dünnen Glas erst Kreise und dann davon die Ricciarelli-Formen ausstechen. Reste erneut zusammendrücken und wieder ausrollen. Wiederholen bis aller Teig verbraucht ist.

Ricciarelli dick mit dem restlichen Vanille-Puderzucker bestäuben. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und 30 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Ofen im Auge behalten – die Ricciarelli sollen hell und weich bleiben.

In einer Blechdose lagern.

---

## Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken



Foto und Rezept von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

8-10 kleine Kartoffel  
1 großer Brokkoli  
1 grosses Stück Emmentaler/Käse  
200g Schinken  
ca 150ml Sahne  
3 Eier  
2 EL Sauerrahm/Schmand  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Kartoffel 15min mit Dampfgareinsatz garen. Dann Brokkoli in kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgarer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform befetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.

Brokkoli u Kartoffel in Form schichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca 15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.



Fotos von Claudia Kraft

---

# Hirschgulasch nach Schubeck



Foto von Dagmar Möller [Töpfele und Deckele](#)

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

## **Zutaten:**

- 1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 120 g Knollensellerie
- Butterschmalz
- 2 EL Öl
- 2 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml Rotwein
- 50 ml Weinessig
- 1 Glas Wildfond
- 1 TL Geflügelfondkonzentrat
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)
- 100 g schwarzes Johannisbeergelee

ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen... (angebraten)  
70 g helle kernlose Weintrauben  
10 g Zerbitterschokolade  
50 ml Cognac  
1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce,  
und 30 g Walnusshälften)

### **Zubereitung:**

Fleisch von Sehnen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.

Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochröhrelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochröhrelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evtl. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Lorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.



Foto Dagmar Möller

---

# Heinerle Ildefonso

## Schokoladina



Foto von Claudia Kraft

Rezepte von Rückseite der Oblatenpackung und von Claudia Kraft auf CC umgesetzt

### **Zutaten:**

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

250 gr. Blockschokolade

250 gr. Kokosfett (Ceres oder Palmin)

250 gr. Puderzucker

2 EL Rum

1 Packung Hoch-Backoblaten Nr. 10a

**Zubereitung:**

Schokolade nur mit Messer etwas zerkleinern und mit Ceres/Palmin und Zucker in die Schüssel geben und auf Kochstufe 3 mit ca 50C einschalten.

Nachdem das Fett und Schoko etwas geschmolzen ist, Flexi einspannen und auf Kochstufe 3 rühren. Wenn alles glatt gerührt wurde Temperatur abschalten und ca 10min auskühlen lassen.

Eier mit Rum und Vanillezucker verquirlen und unter ständigen Rühren mit Flexi die Maße rühren. So lange rühren bis es cremig ist.

Jetzt die Backoblaten entweder in eine tiefe Wanne, oder Backrahmen ausbreiten und abwechselnd Oblaten und Schokoschicht verteilen. Mit Oblaten abschließen und mit Brett beschweren und dann kalt stellen.

---

## Schokoladennudeln für die Walze



Fotos und Rezept von Nancy Carbo

**Zutaten:**

75gr Kakaopulver  
4 Eier  
400gr Hartweizengriess  
Salz  
Etwas Wasser

**Zubereitung:**

Zuerst Mehl und Schokolade im Multi mixen, dann den Rest dazugeben.

Durch Pastawalze bis Stufe 8.

Schneiden oder für Lasagne benutzen.

Meine Kinder haben sie so geschnitten wie sie wollten. So hat es denen noch besser geschmeckt.

Lustig ist, dass man die Schokolade intensiv riecht, aber geschmacklich nur eine kleine Note im Mund wiederfindet.

Ps: das nächste Mal werde ich es mit 50gr Kakao probieren. Ich glaube das reicht auch



Fotos Nancy Carbo

---

## 30-Minuten-Biskuitschnitte



Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

**Zutaten:***Biskuit:*

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

*Füllung:*

1 Packung Konditorcreme/Patisseriecreme

Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

**Zubereitung:**

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeisen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebröhrelement, Kochröhrelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehöerteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt ☐

---

## Schokoladenlikör

### Variationen



Foto und Rezept von Sylvia Angermann/Rezept Nr. 1

#### **Rezept Nr. 1 Sylvia Angermann's Schokoladenlikör**

Ich habe mich in Anlehnung an den Eierlikör an einen Schokoladenlikör gemacht:

#### **Zutaten:**

50 gr. Puderzucker

Mark einer halben Vanilleschote

2 EL Kakao (dunkel)

2 Eigelb

1 Becher Schlagsahne

50 ml weißen Rum

**Zubereitung:**

Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Kakao versieben (alternativ K-Haken).

2 Eigelbe mit dem Ballonbesen und etwas Zuckermischung verrühren, restl. Zucker zugeben und auf höchster Stufe 8 Minuten rühren.

1 Becher Schlagsahne langsam dazugeben, (zwischenzeitlich mit dem Teigschaber sichergehen, dass nichts am Boden hängen bleibt), verrühren, dann mit Flexi bei 78°C ca 25 Minuten eindicken.

50 ml weißen Rum dazu, 2-3 Minuteniterrühren – fertig.

(Für die Kinder das Gleiche ohne Rum ;))

Schmeckt himmlisch!

**Rezept Nr. 2 Bet Ty's Schokoladenlikör**

**Zutaten:**

250 ml Wasser

250 g Zucker

100 Kakaopulver (Backkakao

8 Eigelb

340 ml Kondensmilch

1 Msp Zimt

250 ml Rum, braun 40% oder 54 %

**Zubereitung:**

Wasser und Zucker aufkochen. 100 g Kakaopulver einrühren und 5 Minuten köcheln lassen (Flexi). Abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel die Eidotter sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeesen). Die Kondensmilch, Zimt und den Schokosirup dazugeben. Langsam den Rum unterrühren.

Das Ganze auf 76 Grad erhitzen solange bis es schön

dickflüssig/cremig wird. 10 Minuten bei der Temperatur weiterschlagen.

### Rezept Nr. 3 Schokoladenlikör von Dana Steinmetz-Mock



Rezept und Foto von Dana Steinmetz-Mock zur Verfügung gestellt

#### Zutaten:

100g Schokolade weiß oder braun  
50g Zucker  
1 Ei  
400ml Sahne  
250ml Amaretto

#### Zubereitung:

Schokolade zerkleinern (Multi) und zusammen mit dem Zucker, Ei und Sahne (Ballonschneebeisen) ca 5 Min unter rühren auf 90 Grad erhitzen, dann den Amaretto dazugeben und weitere 4 Min rühren.

Da mir gestern beim braunen Schokiliör der Amaretto ausgegangen ist habe ich noch Whiskey genommen und muss sagen, das war auch seeeehr lecker.

---

# Linsensuppe – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller/Rezept Nr. 1

## 1. Linsensuppe Carmen Müller

### Zutaten:

500 g ungeputztes Suppengemüse ohne Blumenkohl  
300 g Kassler Schweinerücken  
4-5 EL Brühpaste  
2TL Senf  
500 g Paradini Linsen  
später: Salz und weißer Pfeffer.

### Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen, Sellerie und Möhre in Stifte schneiden je nach Dicke. Im Multi, Scheibe 5 mit dem Porree durchgeben.

In den Kessel oder Topf geben. Mit etwas Sonnenblumenöl anschmoren (Kochröhrelement, 120-140 Grad Stufe 2 ) Kassler würfeln und dazugeben, Ca. 7-10 Min. Anbraten, Linsen dazugeben, weitere 3-5Min. schmoren lassen.

Dann Ca. 2 Liter Wasser und Brühpaste dazugeben. Temp. auf

köcheln Ca.80-90 Grad herunterdrehen, 40 Min.. Danach probieren, ob die Linsen weich sind. Wenn ja, mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gibt man das Salz früher dazu werden die Linsen nicht weich oder brauchen eine sehr lange Kochzeit.

Wenn man möchte, kann man einmal kurz den Pürierstab hereinhalten oder mit etwas Stärke andicken. Wer es gerne sämig hat.

Umfüllen für den nächsten Tag, aufgewärmt schmeckt sie am besten Und die CC ist wieder "frei".

Gutes Gelingen!



Rezept und Foto von Katharina Barz/Rezept Nr. 2

## 2. Linsensuppe/Katharina Barz

### Zutaten:

250 g braune Tellerlinsen

300 g Räucherspeck

1 Bund Suppengrün + 1 Möhre

400 g Kartoffeln

1 Zwiebel

Salz  
Pfeffer  
Majoran  
Thymian  
2 Lorbeerblätter  
Gemüse Brühe  
Würstchen  
Evtl. Essig

### **Zubereitung:**

Die Linsen mit 1 Liter Wasser dem Speck und den Gewürzen 40 min bei 85° Koch-Rühr-Element Stufe 2 garen.

Gemüse (gewürfelt mit Würfelschneider) zufügen und nochmal 40 min garen.

10 min vor Kochzeit Ende die Würstchen zugeben.  
Nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Nach Geschmack kann man die Suppe mit Essig abschmecken.

### **3. Umbrische Linsensuppe zur Verfügung gestellt von Margit Fabian**



Zutaten: Rezept ist für 12 Personen

500 g umbrische Berglinsen ( es würden auch Beluga Linsen gehen )

2 große Zwiebeln

500 g Möhren

500 g Knollensellerie

4 große Dosen Schältomaten

1 l Gemüsebrühe

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Peperoncino

Zucker

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

Parmesan

evtl. Speck in Würfeln

### **Zubereitung**

Die Linsen in Salzwasser ca. 1/2 Stunde weichkochen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie würfeln (Würfler) und in Olivenöl anbraten, optional auch die Speckwürfel. Die Schältomaten, die Linsen und die Brühe zufügen, mit Salz, Pfeffer, Peperoncino und Zucker würzen. Ca. 1/2 Stunde köcheln lassen, ggf. nochmals abschmecken. Mit kleingehackten Zwiebeln, geriebenem Parmesan und einem Schuss Olivenöl sowie Baguette servieren.