

Glühwein-Muffins



Foto und Rezept von melestiti

Zutaten:

Für den Rührteig

3 gestr. TL Backpulver

100 ml Glühwein

75 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade

175 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. geriebene Orangenschale

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlene Gewürznelken

1/4 TL gemahlene Kardamom

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

30 g Speisestärke

Für die Buttercreme und die Füllung

300 ml kalter Glühwein

60 g Puderzucker

15 g Speisestärke

150 g Butter, zimmerwarm

Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf

Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen kann.

Butter oder Margarine mit dem Flexi-Röhrelement geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die geriebene Orangenschale hinzufügen, so lange rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade unterrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinformen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen.

Für die Buttercreme den Glühwein mit dem Puderzucker in der Induktionsschüssel der CC mittels Flexi-Röhrelement verrühren, auf 100 °C Kochintervallstufe 1 erhitzen und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Stärke mit 2-3 EL der Flüssigkeit gut verrühren und zur restlichen Flüssigkeit geben bis eine zähflüssige Masse entsteht (Vorsicht: die Masse dickt beim Abkühlen nach!) Abkühlen lassen.

Die Butter in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Löffelweise die Glühweinmasse unterrühren und die Buttercreme kurz kalt stellen.

In der Zwischenzeit mit einem Muffin-Ausstecher oder Apfelkernausstecher in der Mitte der Muffins jeweils ein Loch ausstechen und dieses mit der Preiselbeermarmelade füllen. Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

Tipp: Diese Muffins schmecken auch ohne Füllung und Buttercreme, einfach mit Puderzucker bestreut, lecker. Für die alkoholfreie Variante den Glühwein mit Kinderpunsch

austauschen.

Orangeat Bioorangeat



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:

4 Bioorangen (bzw. 350 Gramm Schale)

350 gr. Zucker

100ml Wasser

Zubereitung:

4 Bioorangen schälen, kam auf 350 Gramm Schale.

Die Schalen klein schneiden (von Hand, ggf. funktioniert es auch im Multizerkleinerer. Anmerkung Gisela M: Ich werde es das nächste Mal mit Würfelschneider versuchen und falls nötig mit Wiegemesser nachbearbeiten. Mit Aligator oder Nicer Dicer funktioniert es auch perfekt ohne großen Aufwand).

Schalen zweimal in Wasser für jeweils 3 Minuten aufkochen. Zwischendurch das Wasser wechseln.

Anschl. die Schalen abtropfen lassen, wiegen und wieder mit der gleichen Menge Zucker und 100ml Wasser kurz im Kessel (Kochrührelement, Rührintervall 3) aufkochen und dann ca. 1

Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Schalen wieder gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit habe ich aufgefangen, kann man weinternutzen Z.B. für Panna cotta.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bei 60 Grad Umluft im Backofen 2 Stunden trocknen lassen.

Nachfrage:

Wie wurde die Orangen geschält, dass die dicke Orangenhaut weg ist ohne das Weiße?

Antwort: Das Weiße habe ich dran gelassen, normalerweise wird das Orangeat mit Bitterorangen gemacht. Aber der Geschmack von meinem Orangeat ist hervorragend und intensiv lecker.

Fotodoku über Herstellung (Fotos Gisela M.):





Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie SWR2011 (nicht mehr im Netz) <http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

Zutaten:

Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

Für den Teig:

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alle Zutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauern, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min. zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-

/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehtenSpitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmaldrehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und aufder zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.

Amarena-Kirschlikör



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

Zutaten:

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft

200 g Zucker

200 g Sahne

3 Eigelb

60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)

250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

Zubereitung:

Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.

Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.

Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%...

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.

Linzer Schnitte / Linzer

Torte – Variationen



Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

1.) Linzer Torte

Zubereitung:

250 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Haselnüsse gemahlen

1 EL Zimt

2 EL Back Kakao

1 MSP Nelken gemahlen

1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

1 Glas Pflaumenmarmelade (Aachener Pfümli nehme ich)

Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.

10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in

der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.
Aber da gibt's verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.
Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

2.) Linzer Schnitte



Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

Zutaten:

350 g Butter
600 g Mehl
250 g Puderzucker
200g Mandeln
2 Eier
Zitronenschale
Zimt
1 Prise Salz
2TL Backpulver.

Fülle:

Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

Zubereitung:

Mürbteig in der CC mit dem K Haken, Mürbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß

Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

Zutaten:

1 Becher Dinkelmehl

1 Becher Vollrohrzucker

3 Eier

halber Becher Öl

1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild

mit Joghurt)

halbe Packung Backpulver

1 Prise Kuchengewürz von Sonnentor

Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone

1 Becher Äpfel geraspelt

Zubereitung:

Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewürz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rühren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeeren oder Nüssen zubereiten.

[Morgenmuffelchen](#)



Foto von Sandra Bell

Rezept von Olles *Himmelsglitzerdings* Küche
<http://himmelsglitzerdings.blogspot.de/2013/04/morgenmuffel-brötchen.html>, teilweise abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Der Name des Rezeptes kommt daher, da es ein Rezept für Morgenmuffel ist.

Der Teig wird abends vorbereitet, darf eine Nacht im Kühlschrank wohnen und morgens sind die frischen Brötchen schon fast fertig.

8-10 Brötchen:

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550 (Alternative S. Burgert: 1/3 Vollkorn, Rest 1000er Mehl; Weizen und/oder Dinkel, 1/2 Würfel Hefe, 1,5 TL Salz, 300 ml Wasser, sonst wie vor)

1/2 Würfel Hefe, bzw. 5 gr. Hefe, siehe Tipp Sandra Bell

1 TL Salz

1 TL Zucker

350 ml Wasser

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen (36 Grad), Salz und Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten (ca. 5 Minuten).

Schüssel mit Deckel bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, der Teig ist blubberig hoch gegangen und sehr fest und zäh.

Nun einfach mit einem Esslöffel 8-10 Teigstücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

20 Minuten bei 220 Grad/Ober-/Unterhitze goldbraun backen (ggf. anfangs schwaden).

Die Brötchen sind total schön feinporig und super knusprig.

Alternative:

Teig am Abend fornen/schleifen und auf Blech in Kühlschrank geben und mit Tuch abdecken. Am nächsten Morgen lediglich in Backofen geben.

Tipp Sandra Bell:

Ich hab bei den Brötchen mittlerweile die Hefemenge auf 5g reduziert. Sie schmecken meiner Meinung nach sehr viel besser und durch die Übernacht-Gare reichen 5g vollkommen aus.



Foto von Diane Weiß/220 grad Umluft gebacken und vorher mit Mehl besiebt



Foto von Claudia Kraft



Variante in Brötchenkranzform

Marzipan-Mohn-Kuchen



Rezept und Foto von Diane Weiß

Zutaten:

4 Eier
1 Prise Salz
150g Butter
100g Zucker
180g Schmand
200g Marzipan
150g Mehl
1El. Backpulver
250g Mohnback

Zubereitung:

Eier trennen
Eiweiß u. Prise Salz 3min mit Ballonschneebeisen hohe Stufe
steif schlagen und
beiseite stellen.

Butter, Zucker, Eigelb, Schmand , Marzipan in Stücke
geschnitten mit dem Flexi verrühren.

Mehl ,Backpulver untergeben und zuletzt Eischnee auch
untergeben!

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform füllen

Backmohn drüber verstreichen

Rest Teig einfüllen.

60-70 min je nach Backofen backen.

Pariserecken



Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:

Für den Teig:

3 Dotter

270 g Staubzucker

1 Vanillezucker

310gr Walnüsse gerieben

1 EL Rum

1 EL Kakao

1 EL Orangensaft

1 EL Orangenabrieb

1 EL Nelkenpulver

etwas Muskatnuss

Für die Glasur

1 Eiweiss

soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist
etwas Nutella

weitere Zutaten:

Silberperlen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.
Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und
damit bestreichen .

Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten
hell backen.

Mozartkugeln – Variationen



Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:

1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.

1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr

1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder [selbstgemacht](#)

Rosenwasser

nach Bedarf Farbe

300g Schokolade

Zubereitung:

Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.



Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.

Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.



Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.



Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.



2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:

200 g Marzipan Rohmasse
200 g Nougat Masse
30 g Pistazien gemahlen
125 g Puderzucker
2 Eßl. Kirschwasser
200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan, Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.