

# Stollen Konfekt



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Aldona Led

## **Zutaten:**

100 g Butter

150 g Quark

300 g Mehl

1 pack Orangenat

75 gr. Zucker

50 g gehackte Mandel

150 g Rosinen

1/2 TL Backpulver

Rum so viel der Teig annimmt (soll nicht kleben )

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel der CC und mit den Knethaken solange kneten, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Der Teig sollte nicht kleben und geschmeidig sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von dem Teig kleine Stücke entnehmen und zu Kugeln rollen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder ähnlichem eine leichte Vertiefung in die Mitte eindrücken.

Backofen auf 180° vorheizen und Stollen Konfekt ca 15-20

Minuten darin backen.

Die Dauer der Backzeit hängt von der Größe des Konfektes, sowie des Backofens ab.

---

## Guten-Morgen-Smoothie



Foto und Rezept Melanie Ott

### **Zutaten:**

250 g TK-Himbeeren (oder andere Beeren nach Wahl)

2 EL Haferflocken

500 g mageren Naturjoghurt, bis 0,5 % Fett

1 TL Agaven- oder Ahornsirup

1 Spritzer flüssigen Süßstoff bei Bedarf

### **Zubereitung:**

Die TK-Beeren etwas antauen lassen. Den Magerjoghurt, die Haferflocken, die angetauten Beeren und den Agavensirup in den Blender geben und pürieren. Ggf. mit flüssigem Süßstoff abschmecken, in Gläser füllen und genießen.

---

# Mozartgruss



Rezept Laura Hang

Foto Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) –  
Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

2 Eiweiß

50 g Zucker

100 g gem. geschälte Mandeln

2 EL Backkakao

100 g Puderzucker

## *Füllung:*

100 g Marzipan

50 g Puderzucker

100 g Nougat

## **Zubereitung:**

Mit dem Ballonschneebeisen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpapier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.  
Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.  
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.

Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

---

## Ini`s geheimes Rezept für Stempelkekse (ohne zerlaufen)



Foto von Caroline Schmidgen (Stempel vorher in Kakao getaucht)

Rezept von Soraya Nett von [Ini kriegts geBACKEN](#)

**Zutaten:**

250 gr. Butter

150 gr. Puderzucker

1 Packung Vanillezucker bzw. echte Vanille

2 Eigelb

400 gr. Mehl

**Zubereitung:**

Teig in Kessel mit K-Haken herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

5 mm dick ausrollen.

Keksstempel in Mehl (noch schöner ist es mit Kakao) tauchen und kräftig auf den Teig drücken.

Die ausgestochenen Teigrohlinge mit dem Muster nochmals kurz in den Froster stellen.

Bei 180 Grad Umluft 7-9 Minuten backen.

***Tipp:***

Unbedingt Puderzucker verwenden und unbedingt die Kekse vor dem Backen nochmal kühl stellen. Sonst verläuft der Text beim Backen.



Foto von Annika Klugkist

---

## Lievito madre auffrischen

Wer seinen Lievito madre (wenn er zur Neige geht, spätestens nach drei Wochen) auffrischen möchte:

### **Zutaten:**

1 Teil Lievito madre  
1 Teil Mehl (z.B. Type 550)  
0,5 Teile Wasser  
ggf. Tropfen Honig

### **Zubereitung:**

Alles verkneten (Knethaken), Kreuz einschneiden und wieder ab

in den Kühlschrank.

Wenn der LM zu lange nicht gepflegt wurde, zur Motivation einen Tropfen Honig beim Kneten zugeben.

---

## Puddingbusserl Kipferl



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

### **Zutaten:**

150 g Butter zimmerwarm  
50 g Staubzucker  
1 Vanillezucker  
180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Prise Salz  
1 Packung Puddingpulver  
Vanille  
Deko: Nougat/Silberperlen

### **Zubereitung:**

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren (Flexielement), Puddingpulver dazurühren.

Mehl /Backpulver mischen und unterheben.

Kleine Kugeln / Kipferl formen und bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Beliebig mit Nougat und Silberperlen verzieren .

Gutes Gelingen

---

## Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

### **Zutaten:**

1000 g Roggenmehl

700 g Zucker

1 Vanillezucker

30 g Natron

250 g Honig

150 g Butter

4 Eier

Lebkuchengewürz

Zitronenabrieb

**Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtsfolie wickeln

AN EINEM KÜHLEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

Gutes Gelingen

---

## Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

**Zutaten:**

*Teig*

300 gr. Semola

2 Eier

4 Eigelb

1 EL Essig

1 Prise Salz

*Sauce*

2 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

2 EL frische Petersilie

2 Schalotten  
1 Prise Chili  
800 gr. Dosentomaten  
1 EL Kapern  
3 Anchovifilets  
50 gr. schwarze Olien  
Salz/Pfeffer zum Abschmecken  
Frisch geriebener Parmesan

**Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

---

# Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit Tagliatelle girate

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

## **Zutaten:**

### *Teig*

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser

1 EL Essig

5 ml Olivenöl

Prise Salz

### *Sauce*

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Selleriestange

500 gr. Dosentomaten

120 ml Wasser

2 EL frische Petersilie

2 EL Zucker

Salz/Pfeffer

Frisch geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit Rigatoni-Matritze oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐

---

## **[Ravioli mit Meeresfrüchten in](#)**

# Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

## **Zutaten:**

*Teig:*

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

*Füllung:*

50 gr. weiche Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL frische glatte Petersilie

100 gr. Jakobsmuschel

100 gr. Scampi, entdarnt

Salz/Pfeffer

*Sauce:*

75 gr. Butter

3 EL Mehl

380 ml Milch

300 ml Sahne

120 ml Weißwein

50 gr. Parmesan

2 EL frische Petersilie

Salz/Pfeffer

## **Zubereitung:**

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren □