

Rote Bete Süppchen Rote-Bete-Suppe



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Rote Bete Süppchen

Von

Kathrin Ebert  

Zutaten (2 Portionen):

2-3 Knollen rote Bete (400 g) (alternativ vorgekochte Knollen)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (daumengroß)
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer
4-5 EL Olivenöl
Schnittlauch (in Röllchen) zum Bestreuen
Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Rote Bete schälen und grob würfeln (am besten mit Handschuhen)

Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehe fein würfeln.

Flexi-Rührer einsetzen

Olivenöl in die Kochschüssel geben und erhitzen

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch glasig dünsten.

Rote Bete hinzufügen und ca. 1 Minute mit andünsten.

Gemüsebrühe hinzugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spritzschutz aufsetzen (Deckel geschlossen) und aufkochen lassen.

35 Minuten bei 95 Grad, Rührstufe 1 köcheln lassen. (bei vorgekochter rote Bete verringert sich die Kochzeit auf etwa 20 Minuten).

Suppe fein pürieren (z.B. im Blender) und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne hinzugeben und nochmal für 5 Minuten aufkochen.

In Suppenschalen geben, einen Klecks Ziegenfrischkäse in die Mitte und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Hunger 💕💕



Adventstiramisu

Spekulatiustiramisu



S

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

Zutaten:

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen, damit
die Spekulatius gut durchziehen können.

Teufelchenlikör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g Schokolade mit Chili und Sauerkirsche (Lindt)

100 g brauner Zucker

1/2 Chili getrocknet und gemörsert ohne die Kerne

2 Eier

1 Esslöffel Kakaopulver Bensdorp (richtiger Kakao, kein Zuckerpulver)

500 ml Obers (in Deutschland versteht man darunter Schlagsahne)

400 ml Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung:

Die Chili-Sauerkirsch-Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen bei 60 Grad mit dem Flexielement.

Den Zucker, Chili, das verquirlte Ei und die Sahne dazugeben, 15 Minuten rühren bei 75 Grad/Rührintervall 1/Flexielement. Auf keinen Fall kochen lassen.

Kakaopulver dazu rühren und auch das Kirschwasser zur Masse geben. Temperatur auf 70 Grad herabdrehen und nochmals 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm in Flaschen füllen und verschenken oder selber trinken.

In den ersten Tag nach Abfüllung immer schütteln, damit es nicht hart wird.

Sehr lecker hat 40 % aber arg süffig Männergetränk halt 😊 ☐

Spekulatiuscreme

Spekulatiusaufstrich mit Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

So langsam wird's Zeit für den Endspurt der kulinarischen Mitbringsel oder Geschenke...

Zutaten:

200 g Gewürz-Spekulatius

150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen), ggf. mehr

50 g brauner Zucker

40 g Butter

1 geh. TL Zimt

1 Messerspitze Nelke

optional: frisch geriebene Orangenschale (1/2 Bio-Orange)

Zubereitung:

Spekulatius im Multi schreddern (dauert ca. 1 Minute); der Spekulatius muss ganz fein gemahlen sein!

Kondensmilch, Butter und Zucker bei 50 Grad mit Flexi auf Intervallstufe 1 so lange rühren, bis Masse homogen ist, d.h. der Zucker komplett aufgelöst ist. Spekulatius und Gewürze zugeben. Nun ohne Temperatur auf Minimum rühren, bis eine

homogene Crème entsteht.

Sollte die Maße zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekulatiusaufstrich sollte im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche...oder bis leer gegessen 😊

Gebrannte Kürbiskerne



Fotos Daniela Grünbaum

Rezept von den [gebrannten Mandeln](#) von Daniela Grünbaum auf Kürbiskerne abgewandelt

Zutaten:

400 gr. Kürbiskerne

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz, Vanillezucker o.ä.)

Zubereitung:

Kürbiskerne im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es gut duftet.



Wenn die Kürbiskerne angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Bei knapp über 100 Grad fängt das Wasser an zu kochen und die Anzeige geht dann nicht höher (logisch). Dann die Zutaten in das kochende Wasser geben. Wenn das Wasser fast verdampft ist, steigt die Temperatur (in meinem Fall sogar auf 143 Grad).

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben: zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es ausschaut als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.



Danach noch kurz unter den Salamander (Oberhitze-Grill) geschoben, weil sie zu blass waren (dabei stehen bleiben, geht ganz schnell).



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

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)

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.

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 einrieseln 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.

