

Zitrus-Sablés



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter

3 kleine Eigelb

50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)

10 gr. Orangenabrieb

420 gr. Mehl

Zubereitung:

200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.

Nougatkugeln



Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:

Mürbteig:

300g glattes Mehl

$\frac{1}{2}$ Packung Backpulver

200 g weiches Nuss-Nougat

100 g weiche Butter

eine Prise Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Nougatfüllung:

200 g Nuss-Nougat

Zum Verziern:

Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln...

Zubereitung:

Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. $\frac{1}{2}$ St. Kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder anderen Nüssen) bestreuen.

(Nüsse vorher mit Kenny hacken 😊 ☐)

Tipp:

In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.



Quarkstollen-Häppchen

Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit
40 g Mehl und
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit
6 EL Orangensirup
200 g weiche Butter
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig
rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)
Mark 1 Vanilleschote
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)
500 g Mehl 550
17 g Weinstein-Backpulver
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise
Salz)
45 g gehackte Pistazien
55 g gehackte Mandeln
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
15 g gehackte Walnüsse (Reste)
vorbereiteten LM
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem
K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter
kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen
lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke
schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen
lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstücke 17 Minuten backen.

_____ -

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstücke damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.



<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.



Läuterzucker



Fotos Gisela M. links vorher/rechts fertig

Zutaten:

1 Liter Wasser

1 kg Zucker

Zubereitung:

Wasser und Zucker in CC geben. Flexirührelement einsetzen/Rührintervall 3/Temperatur 102 Grad.

Sobald Temperatur erreicht ist, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten ist der Läuterzucker fertig. Sobald er abgekühlt ist, kann man ihn in Flaschen abfüllen und als Basis für Cocktails etc. verwenden. Er ist einige Monate haltbar.

Sauce Mornay



Sauce Mornay ist eine klassische französische Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel

500ml Milch

40g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay

Bechamel

60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)

10-20g Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe

Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.

Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.

Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.

Maroniherzen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Maronipüree 250g

etwas Rum wer mag

2-3 EL Puderzucker

1 Schuß Milch (oder entsprechende Menge Rum, wer mehr Rum mag)

Zum Verziern:

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Alles (bis auf Schokoladenglasur) mit dem Flexi glattrühren und ca. walnussgroße Stücke nehmen und auf einer glatten Fläche Herzen formen.

Ich habe Sie für 1 Nacht in die Tiefkühltruhe gegeben und dann in Schokoglasur getaucht und trocknen lassen.

Wenn sie nicht gleich aufgegessen werden dann am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Cappuccino-Mousse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nadine Detzel

Zutaten:

7 Blatt Gelatine

200 ml Espresso

175 g Zucker

250 g Mascarpone

500 g Sahne (davon 100 zum Verzieren)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espresso etwas abkühlen lassen und mit Zucker vermischen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unter die noch warme Masse rühren (Flexirührer) und kalt stellen bis das Ganze zu gelieren beginnt.

Sahne mit Ballonschneebesen steif schlagen (etwas Sahne zur Verzierung abnehmen) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Kann man entweder wie hier abgebildet in Schokocups füllen oder wie ich das auch schon gemacht habe einfach in Kaffeetassen mit Mokka Bohne und Sahne sowie etwas Kakao dekoriert.

Das Ganze am besten über Nacht festwerden lassen.

Ich mach das gerne einen Tag davor und schlag die Sahne zur Verzierung frisch.

Tipp:

Um Schokoformen selbst zu machen: Kuvertüre in CC mit Flexielement temperieren und eine Silikonmuffinform zweimal ausstreichen (ich hab einen Silikonbackpinsel genommen... funktioniert aber sicher mit allem anderen auch). Ab in den Kühlschrank und vorsichtig aus der Form lösen.

Deko ist ein Karamell-Mandel-Segel.

Sweet-Chili-Sosse



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Ergibt 250 ml

Zutaten:

2 Chili

1 Tl Salz

180ml Wasser

120g Zucker

60ml Essig
3 Knoblauchzehen
1 EL Stärke mit etwas Wasser

Zubereitung:

Alles von Chili bis Knoblauchzehen mixen (Multi) und etwa 3 Minuten kochen (in CC mit Flexi und etwas über 100 Grad/Rührintervall1).

1 EL Stärke mit Wasser anrühren, und die Masse mischen und 1 Minute kochen lassen. Abfüllen. Fertig

Sambal Oelek



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Zutaten:

200g Chilis

250ml Wasser
1Tl Salz
1Tl Zucker
1EL Essig
1TL Öl

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinern und 15 Minuten in CC mit Flexi/Rührintervall 1 köcheln lassen, anschliessend pürieren (Blender oder Pürrierstab).

Wer will kann auch noch etwas mit Tomatenmark strecken...

Toffee – Alternative zu Rahmtäfelchen



Fotos, Doku und Text von Birte Ri

Für alle denen die Rahmtäfelchen zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.

Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

Zutaten:

200g Sour Cream

200g Puderzucker

20g Butter

Zubereitung:

Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzen, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.

Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).

Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.

Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

Update zu den Toffee von Birte Ri:

Variante mit griechischem Joghurt



links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

Zutaten:

200g griechischer Joghurt

200g Puderzucker

20g Butter

Zubereitung:

Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.

Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfelchen.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal 15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.

Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.