## **Glühwein-Muffins**



Foto und Rezept von melestti

#### **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 gemahlenen 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-Rührelement 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-Rührelement 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 udn 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

## **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.

## 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

beiseite stellen.

## **Zubereitung:**

Eier trennen Eiweiß u.Prise Salz 3min mit Ballonschneebesen hohe Stufe steif schlagen und

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.

## <u> Mozartkugeln - Variationen</u>



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.

## <u>Schneeballkugeln (Raffaello)</u>



Bild und Rezept von Diane Weiß

#### **Zutaten:**

100gr Puderzucker
2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraspeln zum Wälzen

## **Zubereitung:**

Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.

Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.

Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen. Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

# <u>Crab Rangoon - fritierte</u> <u>Wontons mit Krabben</u> <u>Frischkäse Füllung</u>



Rezept und Foto von Melody Minya

#### **Zutaten:**

- 1 Pck Krabben (frische sind perfekt, aber die imitierten sind auch geeignet)
- 1 Pck Philadelphia
- 1 Tl fein gehackte Knoblauch
- 1 Schuss Worcestershire Sauce

Halber Tl Salz

- 1 Msp Pfeffer
- 1 Pck Wonton Wraps
- 1 Ei geschlagen
- Öl zum Fritierten

## **Zubereitung:**

Krabben kochen und aus der Schale nehmen.

Danach die Krabben in ca. 5mm Stücke würfeln.

Alle Zutaten (außer Ei) zusammen vermengen (Flexi). Ei aufschlagen.

Jeweils 1 Tl von der Krabbencreme in die Mitte des Wonton Wraps geben, die Kanten mit Ei einstreichen und zum Dreieck falten. Verschließt die Kanten gut, damit beim Fritierten die Füllung nicht raus läuft.

Nun die Crab Rangoons im Öl fritieren bis sie gold braun und knusprig sind. (Die Wontons sollten im Öl schwimmen) Die Füllung reicht für ca. 20 Wontons.





Fotos von Melody Minya

## Schneemützen (Snow Caps)



Foto und Rezept von Evi Börchers

#### **Zutaten:**

125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 El Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

## **Zubereitung:**

Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

0/U 200 Grad — vorgeheizt
Umluft 180 Grad
Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.







Fotos von Evi Börchers

# <u>Cornflakeskekse</u> <u>Choco</u> <u>Crossies - Variationen</u>



Rezept und Foto von Monika Pintarelli/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept Cornflakeskekse/Monika Pintarelli

#### **Zutaten:**

100 g Kokosfett

100 g Kochschokolade

100 g Schokolade weiß

75 g Zucker

180 g Cornflakes

## **Zubereitung:**

Fett Schokolade Zucker schmelzen (z.B. in Schüssel mit Flexi).

Cornflakes einrühren (ohne Rührelement, behutsam)

Kleine Häufchen in Papierförmchen setzen.

Gutes Gelingen

# 2. Rezept Choco Crossies/Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben

#### **Zutaten:**

200 g Corn Flakes 100 g Mandelblättchen oder -stifte 400 g Vollmilchkuvertüre 40 g Kokosfett z.B. Palmin

### **Zubereitung:**

Schokolade mit Kokosfett in der CC bei 45 Grad schmelzen (Flexirührer).

Flexi herausnehmen und Cornflakes und Mandeln zugeben, vorsichtig mit Silikonspachtel vermengen.

Kleine Häufchen mit Löffel auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erkalten lassen.

# <u>Käseravioli - 4 Cheese</u> <u>Ravioli a la Olivegarden</u>



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

#### **Zutaten:**

*Pasta Teig* 500g Nudelmehl 250ml Wasser 1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen*Füllung* 

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

½ Cup Mozzarella gerieben

½ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

### **Zubereitung:**

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliausstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

- 2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen
- 2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

½ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

 $^{1}_{4}$  Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls weggelassen "*smile"-Emoticon* 

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben…