

# Möhrensuppe von Johann Lafer – Video

---

## Kokos-Makronen Schoko-Kokos- Makronen Kokosmakronen – Variationen



Foto Rezept Nr. 2 von Melestti

### **1. Rezept von Chefkoch.de, auf CC umgesetzt**

#### **Zutaten:**

2 Eiweiss

200 g Zucker

250 g Kokosflocken

#### **Zubereitung:**

Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen

Kokosflocken mit Unterhebrührelement unterheben

170° C ca. 15 Minuten backen.

### **2. Rezept Schoko-Kokos-Makronen von Melestti**

**Zutaten:**

2 Eiweiß

100 g Zucker

50 g Kokosraspeln

50 g Schokoladenstreusel

25 g Zartbitterkuvertüre

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen und 75 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Den restlichen Zucker mit Kokosraspeln und Schokostreuseln vermischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit 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. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die ausgekühlten Makronen spritzen.

**3. Rezept Kokos-Makronen abgeröstet von Jane Schwegler**

Foto Jane Schwegler

Ergibt 6 Bleche

Zutaten:

700 g Kokosflocken

750 g Zucker

350 g Eiklar

Vanille, Salz

ca 2 el Amaretto

### **Zubereitung:**

Beim Abrösten wird die Makronenmasse bis zu 60 Grad erhitzt. Das macht man, damit der Zucker sich löst, sie bekommen einen schönen Glanz und bleiben lange saftig.

Das macht man bei allen Makronen, ausser bei Marzipan (da das ja schon geröstet ist).

Ich rühre Eiweiß, Zucker, Vanille und Salz mit dem Flexielement bei 60 Grad auf Kochstufe 1.

Die Kokosraspeln habe ich vorher mit dem Messer im Multizerkleinerer feiner gemacht, damit später nichts in der Tülle stecken bleibt.

Dann erwärme ich die Raspeln bei 50 Grad im Ofen und gebe sie zum Eiweiß. etzt auf 70 Grad erhöhung und Rührstufe 1 (P drücken), bis es sich ordentlich warm anfühlt. Ich gebe zum Schluss noch immer einen Schluck Amaretto dazu.

Dann mit der größten Sterntülle aufdressieren, backen bei ca. 170 Grad/Ober-Unterhitze, je nach Ofen. Wichtig ist sie 10 Minuten zu backen. Die Temperatur muss man herausfinden, bei meinem Ofen eher 160 Grad. Auf jeden Fall nicht länger backen, sonst trocknen sie aus. Ich finde mit 10 Minuten haben sie die perfekte Knusprigkeit und innen sind sie ganz weich.

---

# Waffeln – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

## ***1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin***

### **Zutaten:**

300 g Mehl

200 gr. Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

6 Eier

1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen Kaffeetäschen und Kaffeepott)

1 Prise(n) Salz

### **Zubereitung:**

Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker

bestreut.



Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

### **2. Rezept von Melanie Gläser:**

Rezept für 2-3 Waffeln

#### **Zutaten:**

3 EL Mandelmus

2 Eier

1/4 TL Weinsteinbackpulver

1 Schuss Kokosmilch

1 TL Kokosöl

Bourbon Vanille

Zimt

#### **Zubereitung:**

Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

### **3. Rezept Buttermilch-Waffeln**

Manchmal sind es genau die einfachen Rezepte, die immer wieder auf den Tisch kommen – so wie diese Buttermilch-Waffeln. Sie sind bewusst nicht zu süß gehalten und damit die perfekte Grundlage für alles, was man gerade darauf genießen möchte: ein Hauch Puderzucker, warme Kirschen mit Sahne oder ein Schuss Ahornsirup.

Die Buttermilch sorgt dabei für eine wunderbar luftige

Struktur und gleichzeitig für eine feine Knusprigkeit außen – ganz ohne dabei säuerlich zu schmecken. Und falls gerade keine Buttermilch im Haus ist, kann man ganz unkompliziert zu Actimel greifen – das funktioniert überraschend gut.

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter mit dem K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig aufschlagen.

50 g Zucker und 2 Esslöffel Vanille-Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

4 Eier (zimmerwarm) einzeln nacheinander unterrühren, sodass eine luftige, cremige Masse entsteht, die sichtbar an Volumen zunimmt.

Die fein geriebene Schale einer Zitrone unterrühren.

250 g Weizenmehl mit 1 TL Backpulver mischen und abwechselnd mit

ca. 200 g Buttermilch (alternativ Actimel) unter die Masse rühren.

Der Teig sollte etwas dicker sein als klassischer Pfannkuchenteig – bei Bedarf einfach noch etwas Flüssigkeit ergänzen, bis die Konsistenz passt.

Den Teig kurz ruhen lassen und anschließend im gut gefetteten Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Ein kleiner Vorteil dieses Teigs: Er verzeiht auch Pausen. Eine kurze Ruhezeit tut ihm sogar gut, da das Mehl noch etwas quellen kann. Und sollte etwas übrig bleiben, lässt sich der Teig problemlos abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag weiterverarbeiten – mit kaum merklichem Unterschied im Geschmack.

Ein unkompliziertes Rezept, das immer gelingt und sich ganz nach Lust und Laune variieren lässt.

#### 4. Rezept von Elvira Preiß

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

##### **Zutaten und Zubereitung:**

250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.

100 g Zucker und

1 Vanillezucker dazu fügen

4 Eigelb

125 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestrichene TL Backpulver

1/4 Liter Sahne unterrühren

4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

#### 5. Rezept "normale Herzchenwaffeln" von Chris Tine

##### **Zutaten:**

250g Butter

250g Zucker oder nach Geschmack

6 Eigelbe

500g Mehl

1/2 warme Milch

1TL Backpulver

Etwas abgeriebene Zitronenschale

2 Vanillezucker

Schnee von 6 Eiweiß

#### 6. Rezept "Apfelwaffeln" von Chris Tine (Herzchenwaffeln)

##### **Zutaten:**

250g Butter

75g Zucker

4 Eier

250g Mehl

1 TL Backpulver

1/8 Liter warme Milch

300g Äpfel, gewürfelt

50g Mandeln oder Nüsse

1/2 TL Zimt

## 7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept

### Zutaten:

200 g Butter

200g Zucker

6 Vollei

500 g Mehl

375 g Milch

Vanille, Salz, Zitrone, Zimt

---

# Kinderschnitte – Variationen



Foto Gisela Martin

### *1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten*

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

### Zutaten Biskuit 1:

3 Eier

75 g Zucker

etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

### **Zubereitung Biskuit 1:**

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeisen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebrührelement einarbeiten  
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

### **Zutaten Biskuit 2:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

### **Zubereitung Biskuit 2:**

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

### **Zutaten Creme:**

200 gr. Sahne  
1 Packung Sahnesteif  
2 EL echter Vanillezucker  
200 gr. Mascarpone  
3-4 EL Honig  
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

### **Zubereitung Creme und Fertigstellung:**

Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebeesen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

### **2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),**

zu finden auch hier:  
[https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?\\_\\_mref=message\\_bubble](https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble)

### **Zutaten für den Teig:**

5 Eier

80g Zucker

90g Mehl

25g echten Kakao

3/4 TL Backpulver

### **Zutaten für die Füllung:**

200ml Sahne

1 Packung Sahnesteif

200g Mascarpone ( jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit

Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!

2 EL Honig

1/2 Beutel Vanillezucker

ein paar Tropfen Mandelsirup ( z.B. Monin)

### **Zubereitung:**

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup ( z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐

---

**Möhrenkuchen   Karottenkuchen**  
**Rüblitorte   Rüblikuchen   –**  
**Variationen**



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

### **1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme**

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

#### **Zutaten:**

285 gr weiche Butter  
285 gr. brauner Zucker  
5 große Eier  
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange  
170 gr. Mehl  
2 TL Backpulver  
115 gr. gemahlene Mandeln  
115 gr Walnuskerne gehackt  
1 TL Zimt gemahlen  
1 Prise Nelken  
1 Prise Muskatnuss  
0,5 TL Ingwer  
300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt  
Meersalz

#### *Für die Limetten-Mascarpone-Creme:*

115 gr. Mascarpone  
225 gr. Doppelrahmfrischkäse  
85 gr Puderzucker  
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

## **2. Rezept Möhrenkuchen**

Rezept von Junipery, [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

### **Zutaten:**

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker  
1/2 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
80g Paniermehl

### **Zubereitung:**

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebröhrelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

### **3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat**

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

### **Zutaten:**

5 Eier  
225g Zucker

250g Karotten  
250g geriebene Mandeln  
1 Zitrone, Saft und Schale  
1 Prise Salz  
80g Mehl  
1EL Backpulver

**Zubereitung:**

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B.

mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft  
mischenErwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

*Tipp:*

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

#### **4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)**

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

**Zutaten:**

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

**Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/0-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./0-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

## 5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

### **Zutaten:**

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

### *Topping:*

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

### **Zubereitung:**

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement). Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig 😊

### **6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann**



### **Zutaten:**

300 g Karotten

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup  
130 g dunkle geraspelte Schokolade  
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)  
65 gr Puderzucker  
400g Frischkäse).

### **Zubereitung:**

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben,

evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

## 7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

### Zutaten:

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

### Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebeisen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:



---

## Marmorkuchen im Glas alla Gisele



Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

**Zutaten:**

5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)

300 gr. Butter

300 gr. Zucker

300 gr. Mehl

3 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

**Zubereitung:**

Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi rühren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb

zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatz alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochrührelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingeschmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker

aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.

---

## Fussballtorte für Fussballfans....



Foto: Gisela Martin

Rezept leicht abgewandelt von der Sanella-Fussballtorte

### **Zutaten:**

1 Zitrone  
300 gr Butter  
300 gr Zucker  
6 Eier  
450 g Mehl  
1 Packung Backpulver  
1 Prise Salz  
150 ml Milch  
200 gr Kokosraspel  
grüne Lebensmittelfarbe  
150 gr Puderzucker  
150 ml Sahne

### **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze

vorheizen. Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker mit Flexielement schaumig rühren. Zu K-Haken wechseln und Eier nacheinander unterrühren und Zitronenabrieb zugeben.

Falls vorhanden Unterhebelement einsetzen (mit K-Haken gehts aber auch) und Mehl, Backpulver, Salz – im Wechsel mit der Milch – unterheben.

Teig aufs Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen, unteres Drittel des Ofens, ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und auf eine mit Alufolie bezogene Platte, Tortenplatte, Tortencontainer (falls transportiert werden soll) o.ä. geben.

In Kessel Flexi einsetzen und Kokosraspeln mit etwas grüner Lebensmittelfarbe rühren lassen (Achtung Handschuhe anziehen, sonst gibt es grüne Hände).

Puderzucker mit so viel Zitronensaft vermischen, bis sich streichfähiger Guss ergibt und mit Pinsel auf Kuchen auftragen.

Sahne mit Gewürzmühle steif schlagen (man merkt das sie fertig ist, sobald das Volumen in der Gewürzmühle schlagartig sinkt) und ein Spielfeld aufspritzen.

Wir haben die Torte zu einem Kindergeburtstag mitgebracht, bei dem diverse Playmobilfußballspieler als Geschenk aufgesetzt wurden. Man kann die Figuren natürlich auch aus Fondant herstellen bzw. als Fertigset beim Händler mit A..... kaufen.

---

# Brownies



Foto: Gisela Martin

## **Zutaten:**

250 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)

350 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Weizenmehl

1 Prise Salz

zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

## **Zubereitung:**

Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3.

Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-

Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebrührelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis... oder auch zwei... Guten Appetit!



Foto Gisela Martin, in Glasaufaufform gebacken

---

## Quietschen des Flexirührers

Der Flexi quietscht ab und an mal. Das ist ganz normal

Tipp von Oliver Böttcher:

den Flexi vor Beginn mit etwas Öl einreiben.

Tipp von Stefan Homberg:

Das Öl nicht in die Schüssel geben, sondern das Öl an die Seite reinspritzen (so dass es an der Wand runterläuft)

Anmerkung: wurde im Kochkurs getestet und funktioniert!

---

# Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

## **Zutaten:**

500 gr Kartoffeln  
1 EL Mehl  
1 EL Vanillezucker  
2 Stück Eigelb  
1 Prise Salz  
20 g Butter zum Anbraten  
2 Stück Apfel  
1 ELZucker und etwas Zimt  
1 ELZucker (nochmals)  
und nochmals etwas Zimt

## **Zubereitung:**

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen,

Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergergeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, das Kinder lieben und das einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufsfaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.