

Nussecken – die besten!



Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:

300gMehl

130g Butter

130g Zucker

2 Eier

2 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:

200g Butter

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Wasser

500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)

300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5

- schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
 3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
 4. Diesen auf einen Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.
5. Die Nussecken auskühlen lassen.
6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Rührelement in ca. 3 Minuten schmelzen.
7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.

Bananenschnitte mit weicher Schokoglasur



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Teig:

6 Eier

120g Zucker

120 g Mehl

Schale v 1/2 Bio Zitrone

Für die Creme:

125g Butter

150g Zucker

1 Pkg Vanille Pudding mit 1/2l Milch ohne Zucker

Für die Glasur:

16 EL Milch

160 g Zucker (oder weniger)

160 g Schokolade/Kuvertüre

200 g Butter (ich habe weniger genommen)

Für den Belag:

längst halbierte Bananen

nach Wunsch Marmelade zum Bestreichen

Muss noch 1 Nacht im Kühlschrank stehen. Heute Nachmittag stand sie nur im Freien

Zubereitung:

Für den Biskuit:

Biskuit in Blech mit höheren Rand oder mit Tortenrahmen ca 30x40cm bei 180C ca 12-15 Minuten backen; auskühlen lassen



Für die Creme:

Pudding nach Anleitung kochen, auskühlen lassen und dabei öfters umrühren, das keine Haut entsteht. Butter und Zucker gut abtreiben/rühren und mit fast kalten Pudding vermischen.

Für die Glasur:

Milch mit Zucker und Butter erwärmen und die Schokoladestücke darin auflösen (keine reiben notwendig).

Auf das ausgekühlte Biskuit die halbierten Bananen legen (ich verwende immer auch selbsgemachte Marillenmarmelade darunter)



und dann mit Creme bedecken.



Ich stelle es dann noch kalt und bereite die Schokogalsur vor. Dann über die Schnitten schütten und die weiche Galsur kann mit kippen und drehen schön gleichmäßig verteilt werden.



Am besten über Nacht kühlen, dass sie schön durchziehen kann.

Kürbissnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Mehl

500g Kürbis

3 El Öl

1 Ei

1/2 El Salz

Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich verwendet habe.

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad

weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.

Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:
Nockerlteig im Multi gemacht

