

Schokoladenlikör

Variationen



Foto und Rezept von Sylvia Angermann/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Sylvia Angermann's Schokoladenlikör

Ich habe mich in Anlehnung an den Eierlikör an einen Schokoladenlikör gemacht:

Zutaten:

50 gr. Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
2 EL Kakao (dunkel)
2 Eigelb
1 Becher Schlagsahne
50 ml weißen Rum

Zubereitung:

Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Kakao versieben (alternativ K-Haken).

2 Eigelbe mit dem Ballonbesen und etwas Zuckermischung verrühren, restl. Zucker zugeben und auf höchster Stufe 8 Minuten rühren.

1 Becher Schlagsahne langsam dazugeben, (zwischenzeitlich mit dem Teigschaber sichergehen, dass nichts am Boden hängen bleibt), verrühren, dann mit Flexi bei 78°C ca 25 Minuten eindicken.

50 ml weißen Rum dazu, 2-3 Minuteniterrühren – fertig.

(Für die Kinder das Gleiche ohne Rum ;))

Schmeckt himmlisch!

Rezept Nr. 2 Bet Ty's Schokoladenlikör

Zutaten:

250 ml Wasser

250 g Zucker

100 Kakaopulver (Backkakao

8 Eigelb

340 ml Kondensmilch

1 Msp Zimt

250 ml Rum, braun 40% oder 54 %

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen. 100 g Kakaopulver einrühren und 5 Minuten köcheln lassen (Flexi). Abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel die Eidotter sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeesen). Die Kondensmilch, Zimt und den Schokosirup dazugeben. Langsam den Rum unterrühren.

Das Ganze auf 76 Grad erhitzen solange bis es schön dickflüssig/cremig wird. 10 Minuten bei der Temperatur weiterschlagen.

Rezept Nr. 3 Schokoladenlikör von Dana Steinmetz-Mock



Rezept und Foto von Dana Steinmetz-Mock zur Verfügung gestellt

Zutaten:

100g Schokolade weiß oder braun

50g Zucker

1 Ei

400ml Sahne

250ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade zerkleinern (Multi) und zusammen mit dem Zucker, Ei und Sahne (Ballonschneebesen) ca 5 Min unter rühren auf 90 Grad erhitzen, dann den Amaretto dazugeben und weitere 4 Min rühren.

Da mir gestern beim braunen Schokiliör der Amaretto ausgegangen ist habe ich noch Whiskey genommen und muss sagen, das war auch seeeehr lecker.

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 gemahlene 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 und 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 austauschen.

Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

Zutaten:

1 Becher Dinkelmehl

1 Becher Vollrohrzucker

3 Eier

halber Becher Öl

1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)

halbe Packung Backpulver

1 Prise Kuchengewürz von Sonnentor

Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone

1 Becher Äpfel geraspelt

Zubereitung:

Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewürz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rühren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeeren oder Nüssen zubereiten.

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

Zubereitung:

Eier trennen

Eiweiß u. Prise Salz 3min mit Ballonschneebeisen hohe Stufe steif schlagen und beiseite stellen.

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.

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zum Einfärben:

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

Zur Dekoration:

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel

Zubereitung:

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Cupavce



Rezept und Foto von Verena de la Cruz zur Verfügung gestellt

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

1 Pck. Backpulver

125ml Milch

125ml Öl (Sonnenblumen)

Für den Schokoguss:

Ca. 300g Blockschokolade

150g Zucker

450ml Milch

25g Butter

Weiteres:

300-400g Kokosraspel

Zubereitung:

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen 2 Min. schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Nochmals 3 min. weiter rühren und währenddessen die Milch und

das Öl hinzugeben. Den Teig in ein gefettetes, tiefes Backblech oder in einen Backrahmen geben. Ofen auf 180C Unter/Oberhitze vorheizen und etwa 14 Minuten backen (Stäbchenprobe) Teig auskühlen lassen. Etwa 2-3mm Rand des Teiges an den Seiten abschneiden. Nun den Teig in Würfel schneiden (ich mag lieber kleine Würfel).

Zucker & Schoko in einen Topf geben und etwa 2 Minuten ständig umrühren. Anschließend die Milch hinzufügen und alles auf stärkster Stufe aufkochen lassen. Butter hinzugeben und auf schwacher Hitze etwas weiterköcheln. Danach den Guss etwas abkühlen lassen, sodass er lauwarm ist.

Die Kokosraspel in eine Gose oder Teller geben. Die Teigwürfel nun eintunken und anschließend in den Kokosraspeln wälzen, bis der Würfel von allen Seiten bedeckt ist.

Vor dem Genießen die Würfel am besten in Kühlschrank und vollständig abkühlen lassen.

Pistazien-Busserl



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

90 g ungesalzene grüne Pistazien

90 g gemahlene Mandeln (oder mit Trommelraffel gemahlen)

1 Eiweiß

1 Prise Salz

125 g Puderzucker

3 EL Limettensaft

1 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

Zubereitung:

1 EL der Pistazien hacken und für später bereithalten. Restliche Pistazien in der Gewürzmühle der CC fein mahlen (bzw. in der Trommelraffel mahlen).

Das Eiweiß kurz anschlagen, Salz dazugeben und auf höchster Stufe mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Puderzucker nach und nach zufügen. Zitronensaft sowie Orangenschalen unterrühren. Wir brauchen eine schöne geschmeidige Masse.

Von der Masse 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Spitztülle geben. Im Kühlschrank lagern.

Dann Pistazien und Mandeln mit einem Teigschaber unter die Restmasse heben und 30 Minuten kühlen.

Kleine Kugeln formen (etwa die Größe von Marzipankartoffeln). Sollte es zu sehr kleben, Finger in Puderzucker stippen. Busserl auf Backpapier setzen und nochmal mit Puderzucker bestäuben.

Die Kugeln nun mit einem Löffelchen ein wenig flach drücken. Dann die Eischneemasse darauf spritzen und mit den gehackten Pistazien vorsichtig bestreuen.

Ein paar Minuten antrocknen lassen und dann bei 160° C etwa 20 Minuten in den Ofen, bis die Busserl leicht gebräunt sind.

Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Boden:

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

Füllung:

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben

und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.
In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebeisen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

**Kartoffelpüschneemänner mit
Herzschnitzel und**

Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

Für die Kartoffelpüschneemänner:

10 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Muskat

50 ml Sahne

1 kl. Karotte für Besen und Nase

Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:

6 Schweineschnitzel

1 Schlottenzwiebel

50ml Weißwein

100ml Kalbsfond

50ml Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:

Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebeesen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:

1 Ei
3 EL brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.