

Mozartgruss



Rezept Laura Hang

Foto Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) –
Ernährungsberatung)

Zutaten:

2 Eiweiß
50 g Zucker
100 g gem. geschälte Mandeln
2 EL Backkakao
100 g Puderzucker

Füllung:

100 g Marzipan
50 g Puderzucker
100 g Nougat

Zubereitung:

Mit dem Ballonschneebesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpapier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.

Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.

Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig:

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Füllung:

50 gr. weiche Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL frische glatte Petersilie

100 gr. Jakobsmuschel

100 gr. Scampi, entdarnt
Salz/Pfeffer

Sauce:

75 gr. Butter
3 EL Mehl
380 ml Milch
300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren □

Zimtsterne – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von [Dagmar Möller](#)

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mandeln

150 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 TL Zimt

1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:

67 g Puderzucker

1/2 Eiweiß

Zubereitung:

Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem

Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern 1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:

Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch [hier](#) .

Zutaten:

Teig:

500g gem.Mandeln

300g Puderzucker

2 Eiweiß

3 -4 Teel. Zimt

2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasur:

2 Eiweiß

250g Puderzucker

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.

Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebesen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.

Baisermasse zur Seite stellen.

Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne

ausstechen.

Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.

Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken
Gutes Gelingen und guten Appetit

Lemon-Brownies



Rezept und Foto von Barbara Gerber

Für eine 25x20cm Form:

Zutaten:

Für den Kuchen:

85g Mehl

85g Zucker

30g Kokosraspeln

2 Eier

1 Prise Salz

60g weiche Butter
Schale von 1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
1 Teelöffel Backpulver

Für die Zitronenglasur :

60g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer großen Schüssel die Butter zusammen mit dem Zucker und Salz schaumig rühren (Flexielement).

Jetzt das Mehl, die Kokosraspeln und das Backpulver dazugeben und alles verrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt

In einer zweiten Schale die Eier, den Saft der Zitrone, die Eier und die Zitronenschale gut vermengen und cremig schlagen (Ballonschneebeisen).

Die komplette Eiermasse jetzt in zwei Teile teilen und nacheinander unter die Mehlmasse mischen. Das ganze mit dem Flexi cremig schlagen.

Jetzt den Teig in eine Auflaufform füllen. Am besten ihr legt sie vorher mit Backpapier aus.

Jetzt das Ganze für ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Zitronenglasur vorbereiten: Dazu den Puderzucker zusammen mit dem Saft der Zitrone und der Zitronenschale verrühren (Flexi).

Nach 25 Minuten den Teig aus dem Ofen nehmen und die noch heißen Brownies mit der Zitronenglasur bestreichen. Das ganze dann völlig abkühlen lassen und genießen

Mandelbällchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:

3 Eiweiß

250g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

Zubereitung:

Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlenden Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bildchen formen (Hände nassen). Ich habe einen kleinen Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die

beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.
Ca. 25 – 30 min backen

Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

300 gr Zucchini
200 gr Karotten
5 Eier
370ml Öl
300 gr Zucker
500 gr Mehl
200 gr geriebene Nüsse
1 Tl Zimt
1 Packung Backpulver.

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen

Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

6 Eier
250gr Zucker
1/8l Öl
1/8l lauwarmes Wasser
200gr Mehl
2EL Kakao
1 Pkg Backpulver,
100gr Marillenmarmelade

Creme:

1l Patisseriecreme,
4pkg Sahnesteif
250gr Nutella.
Schokoflocken zum Bestreuen.

Alternativcreme:

3/8l Schlagobers mit
2 Sahnesteif und
250gr Nutella mischen, weiter
3/8l Schlagobers
2 Sahnesteif und
Vanillezucker mischen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen).
Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen.

Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

Creme:

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.



Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

Zutaten:

Biskuit

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

Creme

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

Zubereitung:

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten

(Ballonschneebesen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

Tipp:

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



Schokotörtchen mit flüssigem Kern



Foto und Rezept von Anna Weidner

Zutaten für 6 Törtchen:

150g Zartbitterkuvertüre

100g Butter

2 Eier

2 Eigelb

30g Zucker

4 EL Mehl

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (alternativ 160 Grad Heissluft) vorheizen.

Im Muffinblech 6 Mulden fetten und mit Zucker ausstreuen

Butter und Schokolade bei ca. 40° und Flexi in der CC schmelzen. Beiseite stellen.

Mit dem Ballonschneebesen die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker dickcremig bei höchster Rührstufe aufschlagen.

Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss Schokolade unterrühren.

Teig in die Mulden füllen und 8 – 10 min. backen.

Vorsichtig aus den Mulden heben (Achtung Kern flüssig) und am besten mit Vanilleeis oder Sahne aus der Gewürzmühle servieren.



Fotos Anna Weidner

Schneebälle mit Walnüssen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

1 1/2 EL Zitronensaft

200 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit dem Ballonbesen zu Schnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer steifen Masse verrühren.

2. Die Walnüsse im Multi mit dem Messer feinhacken. Die kleingehackten Walnüsse unter die Eischneemasse mit dem Unterheb-Element (ersatzweise mit dem Kochrührelement) unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schneebälle werden im 120 Grad heißen Backofen für ca. 20 Minuten getrocknet.