

# Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

250 g Mascarpone  
2 Eigelb  
2 TL Vanillezucker  
100 ml Mandellikör  
200 ml Sahne  
2 EL Kakaopulver

## **Zubereitung:**

Sahne mit dem Ballonschneebeesen halbsteif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

---

Windbeutel Torte mit  
Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte ....mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

**Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*

1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*

*Mandelplättchen*

### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren  
(Ballonschneebeesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.  
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)  
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen  
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

### **Tortenfüllung:**

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir  
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und  
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die  
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL  
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige  
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die  
mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt  
stellen für ca 30min.

### **Fruchtspiegel:**

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker  
erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin  
auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen.  
(ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert  
(z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine  
hingegen habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen  
lassen.



Fotos Claudia Kraft

---

## Buttermilch-Kokos-Kuchen Buttermilchkuchen – Variationen



Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

### Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:

3 Eier

2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch  
1 Prise Salz  
1,5 EL Backpulver  
4 Tassen Mehl  
2 Tassen Kokosflocken  
1 Tasse Zucker

### **Zubereitung:**

3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

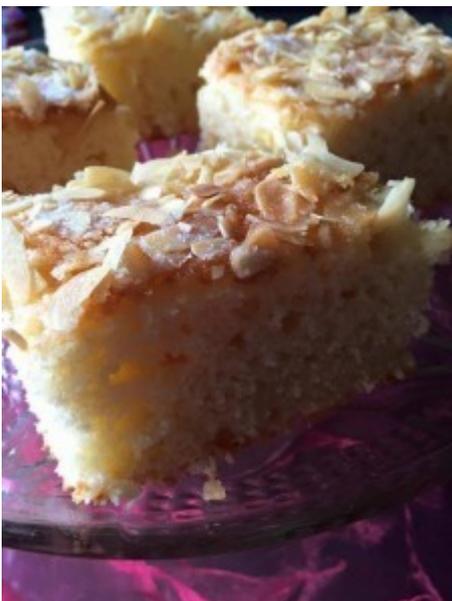
Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls unterrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten backen .

Sofort den heissen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen. Auskühlen lassen !

### **2. Rezept/Aldona Led**



Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

**Zutaten:**

3 Eier

200 g Zucker

2 Vanillezucker

500 ml Buttermilch

500 g Mehl

2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln

80 g Zucker

2 Vanillezucker

**Zubereitung:**

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit

Zucker und Vanillezucker bestreuen

Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min

Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergießen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.



---

## Pudding Keks Nachtisch



Rezept und Foto von Aldona Led

### **Zutaten:**

Ca. 40 Schokokekse  
700 ml Milch  
2 Pkg. Puddingpulver  
8 EL Zucker

3 El Mehl

2 Eigelb

2 Eiweiss

2 Schlagsahne

2 Vanillezucker

2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.

---

## Blumenerde oder Sandkasten



Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) –

Ernährungsberatung)  
Foto von Carmen Müller

**Zutaten:**

200 g Frischkäse  
250 g Quark  
2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)  
500 ml Milch  
400 ml Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
1 Paket Kekse (Oreos), oder ähnliche

**Zubereitung:**

Kekse in Foodprozessor fein mahlen. Paradiescreme mit Milch anrühren. Frischkäse und Quark unterrühren. Sahne mit Sahnesteifsteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Creme in eine Auflaufform füllen, glatt streichen und mit den gemahlenden Oreo-Keksen bestreuen. Evtl. noch Dekorblüten, Gummiwürmer, Schaufel etc oben drauf.

Für einen Sandkasten verwendet ihr einfach Butterkekse und fügt 1-2 Oreo-Kekse dazu.

---

## Nuss - Nougat - Creme

### Variationen

—



Foto von Barbara Gerber, Rezept Nr. 1

## 1. Rezept von Barbara Gerber

Zutaten:

200gr. rohe Haselnüsse  
200gr. dunkle Schokolade  
1/2TL Vanilleextrakt  
Prise Salz  
Messerspitze Zimt  
1/2 EL Ahornsirup  
1/2 EL Haselnussöl

### Zubereitung:

Die Haselnüsse im Ofen bei 150 Grad rösten dann in einem Küchentuch die braune Schale abreiben  
Im Multizerkleinerer zu Mus pürieren (dauert etwas – es sollte eine feuchte Substanz sein) Geschmolzene Schokolade (z.B. in CC mit Flexi) und den Rest begeben. Nochmals gut mixen. FERTIG! Sollte im Kühlschrank aufgehoben werden. Vor dem Genuss frühzeitig rausnehmen oder erwärmen.

## 2. Rezept von Tobias Habich

Zutaten:

100g dunkle Kuvertüre  
1/2 Vanilleschote  
150g Haselnuss-Nougat  
50g Butter  
100 Schlagsahne  
grobes Meersalz

### **Zubereitung:**

1. Kuvertüre grob hacken, Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen
2. Vanillemark zusammen mit der Kuvertüre, dem Nougat und der Butter in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen (Anmerkung: Alternativ CC, niedrige Temperatur und Flexi)
3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, Sahne unterrühren und die Creme mit einer Prise Salz würzen.

In verschliessbare Gläser füllen und ab in den Kühlschrank damit.

### **3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt**



Foto Esther Witt

### **Zutaten:**

- 150 ml Sahne
- 2 El Zucker ( find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)
- 1 bis 2 El Amaretto ( kann man wenn Kinder mit essen auch weglassen)

200 g Nuss-Nougat  
100 g Zartbitter Schokolade

### **Zubereitung:**

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

*Tipp Esther:*

*Mir gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.*

---

## **Eierlikör Variationen**



Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

**1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)**

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuvielen Qualitätskontrollen statt)

**Zutaten:**

8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)  
2 EL Vanillezucker  
250 g Puderzucker  
375 ml Kondensmilch  
250 ml Rum oder Korn

**Zubereitung:**

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen).  
Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

**2. Rezept, Zutatenliste auf [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de) gefunden:**

**Zutaten:**

10 Eigelb  
2 Packungen Vanillinzucker  
250 g Puderzucker gesiebt  
2 Becher Sahne (flüssig)  
0,7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

**Zubereitung:**

Wie im 1. Rezept beschrieben.

*Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.*

### **3. Rezept von Sabine Dorn:**

#### **Zutaten:**

6 Eigelb

185g Puderzucker

312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)

1 Vanillezucker

175ml Rum (ich hab weissen genommen)

#### **Zubereitung:**

Schneebeesen einsetzen:

Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen

Puderzucker dazu geben und weiter schlagen

Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:

Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen abfüllen.

Mmmm

### **4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer**



Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

**Zutaten:**

6 Eigelb (Kl M)

150 g Zucker

2 TL Orangenabrieb

1 Vanilleschote

2 – 3 Orangen

250 ml Kondensmilch Vollfettstufe

350 ml Weinbrand

**Zubereitung:**

Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

*Tipp Silke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen ☐*

## 5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty

### **Zutaten:**

20 Eigelb  
350 g Puderzucker  
600 ml Kondensmilch  
500 ml Rum  
2 Päckchen Vanillezucker  
1/2 geriebene Tonkabohne  
Abrieb einer Orange + Saft

### **Zubereitung:**

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale unterrühren.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen). Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör "grisselig" aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

---

# Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig



Foto und Rezept von Aldona Led

## **Zutaten:**

*Teig :*

375 ml Wasser

100 g Butter

und gute Prise Salz und

1 Vanillezucker

200 gr. Mehl

1 Backpulver

4 Eier

Füllung/Dekoration:

Sahne

Puderzucker

## **Zubereitung:**

Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen ... und Eier nacheinander zugeben und aufschlagen (CC – Flexi ).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei O/U Hitze 200 Grad 30 min backen .

Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!!



Foto von Aldona Led

#### WARNHINWEIS:

Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

---

# Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise – Variationen



## 1. Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#) für etwa 8 Personen

### Zutaten:

1 Kalbsnuss (etwa 3kg)

Thunfisch aus der Dose eingelegt in Öl (4 Dosen á 140-150g  
Abtropfgewicht)

4 Eigelb (Größe L), Zimmertemperatur

Saft einer Zitrone, Zimmertemperatur

400ml Olivenöl, Zimmertemperatur

3 Gläser Kapern (Abtropfgewicht pro Glas liegt bei etwa 60g)

### Zubereitung:

Das Fleisch koche ich in Salzwasser am Abend zuvor. Es muss mit kaltem Wasser bedeckt sein. Dann aufkochen und 3 Std sieden lassen. Dann den Herd ausschalten und das Fleisch im Topf über Nacht auskühlen lassen (bitte nicht in den Kühlschrank stellen, einfach auf dem Herd ohne Wärmezufuhr ganz langsam auskühlen lassen). Wieso eine Kalbsnuss?... Die Kalbsnuss hat die richtige Konsistenz und lässt sich nach dem Kochen und Abkühlen wunderbar weiter verarbeiten. Ein weicheres Fleisch würde auseinander fallen beim Schneiden.

Am nächsten Tag bereite ich die Thunfischmayonnaise zu:

Das Eigelb zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und das Öl unter ständigem Rühren (etwa Stufe 3 mit dem Ballonschneebeisen) langsam eintropfen lassen. Nach wenigen ml müsste die Mayonnaise bereits anziehen und fest werden, ist dies nicht der Fall waren die Ausgangsprodukte zu kalt und ich empfehle ein kurzes Rühren auf dem Wasserbad (kein kochendes Wasser, lauwarm! Wir wollen die Eier nicht kochen!).

Nun benötigen wir einen Mixer: In meinem Fall der ThermoResist Mixeraufsatz der Cooking Chef: 2 Gläser Kapern abtropfen und in den Mixer geben (den Saft aufheben sollte die Masse am Schluss zu fest sein). Den Thunfisch dazu geben (hier wird der gesamte Doseninhalt verwendet, also nicht abtropfen). Nun die Zutaten gut mixen. Sollte die Masse zu fest sein und der Mixer nicht gut durch kommen etwas von der Mayonnaise zugeben. Nachdem die Zutaten gut gemixt sind, die Masse zu der Mayonnaise geben und gut verrühren. Anschließend mit Salz abschmecken. Sollte die Thunfischmayonnaise etwas zu dick sein, einfach etwas des Kapernwassers dazu geben.

In einem Original 'Vitello Tonnato' dürfen eigentlich Anchovifilets nicht fehlen. Hier einfach 4 Anchovifilets mit den Kapern und dem Thunfisch mixen, aber darauf achten, dass sich die am Ende benötigte Salzmenge um einiges REDUZIERT!!! Ich verzichte auf diese, da wir einen Allergiker in der Familie haben, der diese nicht verträgt.

Nun muss das Fleisch geschnitten werden, in sehr dünne Scheiben (2mm)! Am besten mit einer Maschine, zur Not geht es aber auch per Hand. Dann das Fleisch auf einer Platte schön auslegen und mit der Thunfischmayonnaise bestreichen. Das letzte Glas Kapern darauf verteilen (für das gewisse Extra können auch große Kapernäpfel bei der Deko verwendet werden. Diese sehen auf der Platte natürlich noch schöner aus).

## **2. Rezept der Mayonnaise von Claudia Kraft**

Mayonnaise für Vitello Tonnato ruck zuck im Multi gemacht.

**Zutaten:**

2 Dotter

1 Tl Kapern

2 Sardellen

100ml Olivenöl

200ml Distelöl oder Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zitrone

Thunfisch aus der Dose

**Zubereitung:**

Dotter, Kapern, Sardellen im Multi mit dem Messer mixen, dann langsam das Olivenöl durch Öffnung einfließen lassen.

Anschließend das restliche Öl dazugeben.

Wenn die Mayo fest ist, die restlichen Zutaten dazu geben.

*Tipp von Claudia:*

Ich passiere die Sauce trotzdem da sie meiner Meinung ganz fein gehört.

**Fotos von Claudia Kraft:**



# Kartoffelgratin – Variationen



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

## Rezept Nr. 1 Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (nach dem Schälen mind. 900g)

Käse

Öl zum Einfetten der Backform

2 Eier (L)

250 ml Milch

125g Sahne

Etwas Muskat

Eine Prise Salz

Eine Prise Pfeffer

### Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln im Multizerkleinerer der Cooking Chef in Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls mit Hilfe des Multizerkleinerers raspeln.

Die Backform einfetten und eine Reihe Kartoffeln hineingeben, etwas Käse darauf und so weiter bis die Kartoffeln und der Käse aufgebraucht sind. Am schönsten sieht es aus, wenn die Kartoffeln fächerförmig in der Backform liegen.

Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Ballonschneebeisen verquirlen. Die Milch und die Sahne zugeben und noch einmal verrühren. Nun über das Gratin gießen.

Eine Alufolie darüber legen (damit der Käse nicht zu schnell braun wird) und bei 180°C, Ober- und Unterhitze 60 Min.

backen. Die Alufolie entfernen und das Gratin weitere 30 Min. backen bzw. so lange bis die Kartoffeln weich sind.



Foto von Christine Wittlin-Ingold/Rezept Nr. 1

		<a href="#">=&gt;</a>	
--	--	-----------------------	--

## 2. Rezept Kartoffelgratin Gisela Martin



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne (einen kleinen Teil kann man auch durch Milch ersetzen)

Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat  
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano

Butter

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).

Fertig ☐