

Kaiserschmarren Waffeln mit Traum Eischnee



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

1 Zitronenaroma
200 gr Mehl, Backmehl
500 gr Mascarpone
10 EL Milch 1,5%
90 gr Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
8 Eigelb
8 Eiweiß

Zubereitung:



Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen und zur Seite stellen.



1 Zitronenaroma, 200 gr Mehl, 500 gr Mascarpone, 10 EL Milch 1,5%, 90 gr Rohrohrzucker, 1 EL Vanillezucker, 8 Eigelb mit Ballonschneebesen verrühren.

Milch, Mascarpone, Zucker unterrühren.

Dann Eischnee unterheben

3-3:30 min backen im KA-Waffeleisen

Ich habe bewusst Backtrennspray benutzt

Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

Zutaten:

Teig

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsaft und -rum

1. Fülle Pudding

250 ml Kirschsaft

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

2. Fülle

500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
2 Essl. Puderzucker
3 Essl. Kirschsafft
350 g abgetropfte Kirschen
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
Verzieren:
Schokoflocken, Kirschen

Zubereitung:

Teig

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebeisen schlagen
230 g weiche Butter mit
300 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
6 Dotter
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine
schaumig rühren (Flexielement)
200 ml Milch
300 g Mehl vermischt mit
1 P. Backpulver dazurühren
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit
vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsafft und -rum
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen
1. Fülle
Pudding kochen mit Flexielement aus
250 ml Kirschsafft
1 P. Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum u. Zimt
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren
2. Fülle
500 ml Schlagobers mit
1 P. Sahnesteif

2 Essl. Staubzucker
3 Essl. Kirschsaff aufschlagen (Ballonschneebesen)
350 g abgetropfte Kirschen unterheben
über Nacht kühlen
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen
(Ballonschneebesen)
etwas in einen Spritzsack füllen
oben u. rundherum einstreichen
mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

Low Carb Topfenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

2 Eier
1 EL Grieß
 $\frac{1}{2}$ kg Topfen/Quark (verwendet wurde 20%iger)
100 g Mandeln gemahlen
Schuss Rum (kann muss nicht)
1 Packung Vanillepudding
1 Packung Vanillezucker
Saft von einer halben Zitrone
80 g Kokosblütenzucker (es geht auch Xucker, aber den mag ich

nicht)

Beerenfrüchte

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (Ballonschneebeisen). Topfen und Grieß unterrühren.



Puddingpulver im Zitronensaft glatt rühren und unter die Topfenmasse rühren. Mandeln mit dem Rum unterrühren.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und am Rand fetten. Topfenmasse einfüllen (auch wieder mit Ballonschneebeisen) und oben die Beerenfrüchte (oder was man mag) drauf geben und im vorgeheiztem Backofen bei 175°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und servieren



Giraffencreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

1 große Dose Pfirsiche
250 g Mascarpone
500 g Quark
8 Eßl Pfirsichsaft
80 g Zucker
1 Becher geschlagene Sahne
1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:

Pfirsiche im Würfler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.



1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.



Abwechselnd Pfirsiche, Creme und Cookies im glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.



Adventstiramisu Spekulatiustiramisu



s

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

Zutaten:

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen

können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen, damit die Spekulatius gut durchziehen können.

Tipp: Schneebesen von Resten befreien



Foto Christin Luma

Tipp von Sonja Puchmann-Taucher:

Inhalt der Schüssel mit Eischnee umfüllen.

Die leere Schüssel mit dem vollen Schneebesen einschalten, hohe Geschwindigkeit und rühren lassen.

Dann werden die Reste an den Schüsselrand geschlagen und lassen sich gut entnehmen.

Den Ballonschneebeisen an den Schüsselrand zu schlagen, kann kontraproduktiv sein, da die eingeschlagene Luft dadurch entweichen kann.

Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk



Foto und Rezept von Kathrin Ebert

Bombardino-italienisches Après Ski-Getränk
Oder

Ein kleines Mitbringsel an Weihnachten 😊 ☐

Zutaten:

10 Eigelbe

300g Puderzucker

2 Tüten Vanillezucker
400ml Kaffeesahne 30% Fett
400ml Rum

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eigelbe in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren, dann langsam unter Rühren die Kaffeesahne und danach den Rum einlaufen lassen.

Temperatur auf 80 °C einstellen, das Ganze darf NICHT kochen, ca. 10 min kontinuierlich rühren lassen.

Die zu füllenden Flaschen sollten vorher schon sauber da stehen, um den Bombardino gleich heiß abzufüllen.



Zubereitung für heißen Bombardino – 1 Portion:

4 cl Bombardino
4 cl Eierlikör
4 cl Weinbrand
6 cl Milch
1 TL Rohrzucker

Diese Zutaten zusammenmischen und erhitzen, dann ein

Schlagsahnehäubchen oben drauf, mit Zimt- oder Kakaopulver bestreuen

Zubereitung Bombardino on the rocks:

Bombardino schmeckt auch im Sommer gut, dann die Milch nicht erhitzen, sondern kalt dazu geben und den Bombardino mit Eiswürfeln servieren.

Zum Wohl

Kathrin Ebert

Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

4 Portionen

Zutaten:

300g Sahne

300g Milch

40 g Zucker

40 ml Amaretto
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL Spekulatiusgewürz
5 Blatt weiße Gelatine
gemahlener bzw. zerbröselter Gewürzspekulatius
2 EL Butter

Für das Haselnuss Krokant

100g Gehackte Haselnüsse
40-50g Zucker

Zubereitung:

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, hellbraun karamellisieren und Mandeln unterrühren, danach zügig auf Backpapier gießen und flach verteilen.

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen.

Butter in einem Topf schmelzen und gemahlenem Gewürzspekulatius mischen, diese Mischung auf die Dessertringe verteilen.

Krümelboden gut andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min einweichen.

Eigelb, Milch, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Amaretto in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80 Grad und Rührstufe 1 stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in die Kochschüssel hinzugeben.

Gut rühren lassen, so dass sich die Gelatine löst.

Masse in eine andere Schüssel geben und runterkühlen lassen.

Kochschüssel und Ballonschneebesen gut reinigen.

Sahne in die Kochschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Wenn die Milchmischung fast abgekühlt ist, die Sahne und ca. 50-80 g gemahlenen Gewürzspekulatius unterziehen.

Bevor die Masse anfängt fest zu werden, diese auf die Dessertringe verteilen.

Dessertringe für ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Mousse aus den Dessertringen lösen, dazu am besten unten den Krümelboden vorsichtig vom Rand mit einem Messer lösen und nach oben schieben, jetzt können diese auf Teller angerichtet werden.

Zum Abschluss mit etwas zerbröseltem Spekulatius überstreuen und ein Haselnusskrokantblättchen anlegen „et voilà“



Tipp: Diese Grundmischung zur Mousse lässt sich schnell auch mit Vanille oder auch Schokolade abwandeln

Guten Appetit

Kathrin Ebert 



Karamellcreme mit Fleur de Sel



Foto Katharina Karner

Rezept von französischer CC-Seite und von Katharina Karner übersetzt

Zutaten:

100g brauner Rohrzucker (weißer Zucker geht auch)

70g Wasser

30g Butter

100g flüssiges Schlagobers (Sahne)

1/2 TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Cooking Chef: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad ohne Rührelement 8 Minuten bei Rührstufe 3 kochen. Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt). Dann das Obers hinzufügen- die Masse ist sehr heiß und es blubbert heftig – und mit dem Ballonschneebeisen 3 Minuten Rührstufe 2 bei 140 Grad (P-Taste!) vermischen.

Gourmet: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad für 8 Minuten kochen lassen.

Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt).

Sahne dazu geben und die Temperaturtaste gedrückt halten bis der HSH Modus aktiviert ist und mit den Ballonschneebeisen die Masse für 3 Minuten auf Rührstufe 2 bei 140 Grad vermischen.

Zuletzt das Salz hinzufügen, es ist schön wenn man später noch Kristalle schmeckt.

Mit einer Spachtel prüfen ob sich der Karamell gut aufgelöst hat und in ein sauberes Glas abfüllen.

Die Creme ist erst noch flüssig, wird über Nacht im Kühlschrank cremig fest.

Der Geschmack ist cremig süß, ohne zu süß zu sein. Der Rohrzucker gibt eine feine rauchige Note, das Salz (optional) einen leicht herben Nachgeschmack.

Mandarinen-Tiramisu mit Portweinzabaione



Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei [Backkonzepte](#) 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

Zutaten:

Tiramisu:

6 frische Mandarinen
100 ml Schlagsahne
4 Blatt eingeweichte Gelatine
250 gr. Mascarpone
250 gr. Speisequark
80 gr. Zucker
350 ml Orangensaft
3 EL Cointreau
1 Packung Löffelbiskuit
Kakao, Orangenscheiben und Minze

Zabaione:

3 Eigelb
3 EL Zucker
80 ml roter Portwein

Zubereitung:

Tiramisu:

Mandarinen schälen und filetieren.

Sahne in Kessel füllen und mit Ballonschneebesen steif schlagen, zur Seite stellen.

Mascarpone und Quark mit Ballonschneebesen glatt rühren. Gelatine in einem Topf mit etwas Wasser leicht erwärmen und auflösen. Unter die Mascarpone-Quark-Mischung rühren. Mit Zucker, 100 ml Orangensaft und Orangenlikör abschmecken. Dann die Sahne mit dem K-Haken unterrühren.

Eine Auflaufform (ca. 1,5 Liter) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. mit ca. 125 ml Orangensaft beträufeln. Mandarinenfilets darauf verteilen. Mit etwas Creme bestreichen. Restliche Löffelbiskuits darauf verteilen und mit dem Rest Orangensaft beträufeln. Die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Mit Kakao bestäuben. Beim Servieren mit etwas Minze garnieren.

Zabaione:

Die Zutaten in die Rührschüssel geben, mit Ballonschneebesen bei maximaler Geschwindigkeit 3-4 Minuten schlagen.

Temperatur 80 Grad einstellen, Zabaione weiter schlagen lassen. Bei Erreichen von 60 Grad die P-Taste lange drücken (Kindersicherung).

Nach 3-4 weiteren Minuten ist die Zabaione fertig und sollte sofort mit dem Tiramisu serviert werden.