## 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. Kirschsaft

350 g abgetropfte Kirschen

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

Verzieren:

Schokoflocken, Kirschen

#### **Zubereitung:**

Teig

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebesen 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 Kirschsaft und -rum tränken um den Boden einenTortenring geben und füllen

1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus

250 ml Kirschsaft

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. Kirschsaft 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
- ½ 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 (Ballonschneebesen). 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 Ballonschneebesen) 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





## <u>Giraffencreme</u>





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 Ballonschneebesen 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.







# <u>Adventstiramisu</u> <u>Spekulatiustiramisu</u>



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 Ballonschneebesen 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 eigedrückt 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.

## <u>Tipp: Schneebesen von Resten</u> 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 Ballonschneebesen an den Schüsselrand zu schlagen, kann kontraproduktiv sein, da die eingeschlagene Luft dadurch entweichen kann.

# <u>Bombardino - italienisches</u> <u>Après Ski-Getränk</u>



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 besteuben

#### 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

## <u>Spekulatius-Mousse-Törtchen</u> <u>mit Haselnusskrokant</u>



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 Fbert ♥



# 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 Ballonschneebesen 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 HSHT Modus aktiviert ist und mit den Ballonschneebesen 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.

## <u>Mandarinen-Tiramisu</u> <u>mit</u> Portweinzabaione





Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei <u>Backkonzepte</u> 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.