

Weihnachtsbäume als Herzoginkartoffel



Fotos Gisela M.

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und was die Anwendung der CC anbelangt noch etwas vereinfacht

Als Beilage für 4-6 Personen

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln

100 gr. Spinat, schon gekocht und ausgewrungen (TK oder frisch)

50 gr. Butter

30 gr. Parmesan gerieben (lt. Originalrezept 60 gr.)

2 Eigelb

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Käse zum Verzieren von den Bäumchen

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln in dem Kessel mit Salzwasser bedecken und 25 min 110 °C Rührgeschw. 3 (kein eingesetztes Zubehör) kochen (alternativ: im Dampfgarkorb dämpfen).

Wer TK-Spinat in kleinen Stücken verwendet, hat jetzt eine kleine Pause. Wer Blattspinat verwendet, zerkleinert diesen noch im Multi mit Messer.



Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen und Kartoffeln schälen. Etwas zerkleinern (vierteln langt). (Tipp: Mir sind die Bäumchen später etwas verlaufen, da vermutlich zu viel Flüssigkeit drin war. Beim nächsten Versuch würde ich die Kartoffeln noch abdampfen lassen, ich könnte mir vorstellen, dass das Ergebnis dadurch noch schöner wird).

Zu den Kartoffeln Eigelb, Butter in kleinen Stücken, Parmesan, Gewürze und Spinat geben. Ballonschneebesen einsetzen und 3 Minuten bei Stufe 4 rühren lassen (ich habe in der Zeit noch 60 Grad Temperatur zugegeben, damit noch etwas Flüssigkeit entzogen wird).



Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Bäumchen aufspritzen (gerne etwas höher, die Bäumen verlaufen beim

Backen noch etwas).



Im vorgeheizten Backofen (200 °C/Ober-/Unterhitze, ca. 20 min.) backen. (Ich hatte Dampf beim Backen, würde ich das nächste Mal weglassen, ggf. haben sie durch die Feuchtigkeit an Form verloren).

Aus einer Scheibe Käse mit kleinem Plätzchenausstecher (ich hatte Fondantausstecher mit Auswurf) kleine Sternchen o.ä. ausstechen und die Bäumchen nach dem Backen schmücken.

Sofort servieren, guten Appetit und frohes Weihnachtsfest!



Walnuss-Schäumchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

2 Eiweiß

150g. Puderzucker

3/4 Rührchen Vanillearoma

250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebeisen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebröhrelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen (bzw. trocknen).

Baileys-Kugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

[Biskuitteig](#) aus 5 Eiern

200 gr. Haselnüsse

500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

Zubereitung:

Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

Tipp: statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör tränken ... dann mit weisser Schokolade überziehen.

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von [maluskoestlichkeiten](#) und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt



Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:

150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)

200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)

1 El Mehl

1Tl Speisestärke

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1 Prise Salz

2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im

Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke.....



Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Eiweiß

200g Puderzucker

400g Mandeln

1EL Zitronensaft

6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit

Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:

200 gr. geschälte gemahlene Mandeln

90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)

2 Eiweiß

Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).



Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einrieseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).



Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück). Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).



Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.



Baiser – Eiweißspritzegebäck – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Hilde Früh

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

Zutaten:

4 Eiweiß
250 gr. Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 – 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben. Ballonschneebesen einsetzen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen und auf höchster Stufe so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat. Die Eiweißmasse sollte danach schön dick und standfest sein.

Ein großes Kuchenblech, oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit Backpapier auslegen.

Aus der Baisermasse entweder mit Hilfe eines Dressiersacks und großer Tülle schöne Muster, Nocken, oder kleine Berge abstechen bzw. aufspritzen und nebeneinander auf das Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 – 110 ° C vorheizen.

Das Backblech in die Mitte der Backröhre einschieben und die

Schäumchen, je nach Dicke und Größe des Gebäcks, mit Ober/Unterhitze etwa 3 Std trocknen lassen. Dabei während der ganzen Trocknungszeit zwischen die Backofentüre einen Holzkochlöffel oder ein dreifach gefaltetes Küchentuch einklemmen, damit die Backofentüre einen Spalt weit geöffnet ist. Dies dient dem Zweck, damit die Feuchtigkeit während dem Trocknen der Baisers besser entweichen kann.

Anschließend ist es am Besten, wenn man die Baisers noch für ein paar Stunden oder über Nacht im Backofen auf dem Blech zum weiteren Trocknen liegen läßt.

Tipp:

Man kann auch einen Teil der Baisermasse weiß lassen und den Rest in Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe rot, blau und grün färben.. Oder man teilt die Masse gibt unter eine Hälfte etwas Kakao und zieht dieses dann in Schlieren unter das Weiße.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Foto Aldona Led

Zutaten:

je 1 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung:

Mit Ballonschneebesen zum festen Schnee aufschlagen, Tupfer auf Blech spritzen.
Backen 90-110 grad Umluft um die 70-90 min

Springerle



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger

Meine diesjährigen Springerle – super Füßchen bekommen und super Geschmack. Bin zufrieden 🍷 ☐

Zutaten:

4 Eier
500g Puderzucker
500g Mehl 405 (In Österreich Type 480)
2 Msp. Hirschhornsalz
Anissamen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Gesiebten Puderzucker dazu geben und auf Stufe 4 mindestens 20 Minuteniterrühren.

K-Haken einsetzen, das gesiebte Mehl und das Hirschhornsalz dazu geben und alles kurz auf Stufe 2 verrühren.

Teig 2 Stunden kalt stellen. Der Teig ist sehr klebrig aber wird durch das kühlen fester.

In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen.

Gekühlten Teig ca 1 cm dick ausrollen. Springerle Models in Mehl tunken und ausstechen. (Sollte der Teig zu weich sein noch etwas Mehl drunter geben). Die Ränder mit einem Teigrädchen abschneiden.

Ich habe es dieses Jahr mal noch mit Keksstempel probiert, das hat auch super geklappt.

Die ausgestochenen Springerle aufs Backblech geben und bei Raumtemperatur mindestens 12 Stunden ruhen lassen (ganz wichtig, nicht abdecken, damit sie schön trocken werden)

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei Ober/Unterhitze 150 Grad 20 Minuten auf einem dunklen Backblech backen.



Springerle nie in Blechdosen lagern, da werden sie hart. Ich lagere sie immer in einem sauberen Stofftäschchen, so bleiben sie wochenlang schön weich.



Himmelssterne



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
50 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Margarine (Sanella)
Einige Tropfen Bittermandelaroma

Zutaten – Belag:

300 g Marzipan
70 g Puderzucker
1 Eßl. Mandellikör – Amaretto
Einige Tropfen Bittermandel – Aroma
150 g Aprikosenkonfitüre

Guss:

100 g Puderzucker

1 Eiweiß

Gelbe Back – und Speisefarbe

Außerdem: Gefrierfolie, Backpapier

Zubereitung:

Die Teigzutaten rasch verkneten (K-Haken), flach geformt und abgedeckt 1 Stunde kaltstellen (besser etwas in Truhe oder bei Frost draußen ruhen).

Zwischen Folie portionsweise 2 mm dick ausrollen (Offenes Fenster bearbeiten – Teig nicht zu dünn – sehr empfindlich), die Sterne ausstechen und auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen.

Bei 160° – ca. 15 Minuten backen – auf dem Blech auskühlen lassen!

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker, Mandellikör und Backöl verkneten (K-Haken). Masse zwischen Folie dünn ausrollen, ebenfalls Sterne ausstechen.

Konfitüre erhitzen. Abgekühlte Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und sofort je 1 Marzipanstern daraufsetzen.

Puderzucker unter das steifgeschlagene (Ballonbesen) Eiweiß heben, mit Speisefarbe gelb färben. Sterne mit Guss bepinseln und gut trocknen lassen.

Oma´s Kartoffellebkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:

750g Zucker

6 Eier

500 gr. Haselnüsse

450g Mehl

3 Packungen Backpulver

4 Teel. Zimt

1 1/2 Teel. Nelken

100g Zitronat

100g Orangeat

600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)

Oblaten

Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verziern: Mandeln, Streusel etc.

Zubereitung:



1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebeisen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlene Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.



5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.



TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

Gewürz Florentiner

Gewürzflorentiner



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

250 ml Schlagsahne
125 g Zucker
200 g Mandeln gehobelt
100 g Haselnüsse grob gehackt
50 g Butter
50 g Mehl
2 pkg Vanillezucker
1 EL geriebene Zitronenschale
1 EL geriebene Orangenschale
1 EL Zimt gemahlen
1 Tl Cardamon
1 Msp Nelken gemahlen
1 Msp Muskat gemahlen
1 Tasse Haferflocken

Zubereitung:

Die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Vanillezucker,

Zitronenschale und Orangenschale in die Kenwood geben.

Ballonschneebesen einspannen und zum Kochen bringen (Rührintervall 1, 120 grad). Dauert schon ein paar Minuten. Wenn das ganze köchelt Temperatur ausschalten, den Zimt, Cardamon, Nelken, Muskat und Butter unterrühren.

Anschließend erkalten lassen. Die restlichen Zutaten unterheben und kurz rasten lassen ...

Danach mit dem Esslöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (Menge ca 1/2 El pro Keks).

Ergibt dann ca 40 Stk. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 17 min backen.

Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die Unterseite in Schokolade tauchen.

Tipp: ich lass die Haselnüsse weg, funktioniert auch und ich finde, sie sind dann saftiger.

Gutes Gelingen!!

Apfelringe in Weinbackteig mit Granatapfel und Ahornsirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

200 g Mehl

$\frac{1}{4}$ l Weißwein

Vanillemark

30 g Zucker

Prise Salz

3 Eier

4 bis 5 Äpfel

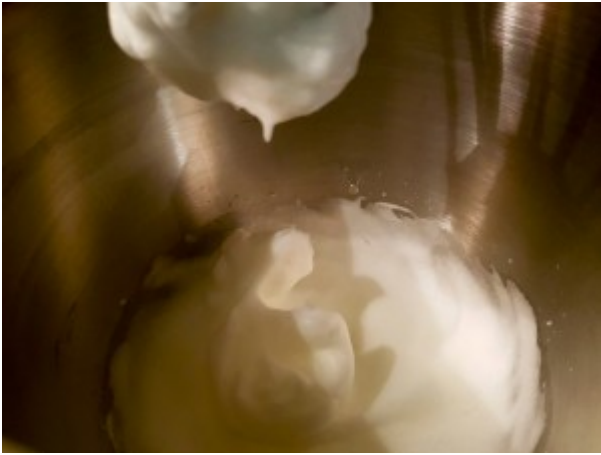
Zubereitung:

Aus Mehl, Wein, Vanille, Zucker und Salz im Blender einen Teig machen.

Dotter dazu rühren und etwas ruhen lassen.



Dann aus dem Eiweiß Schnee schlagen (Ballonschneebeesen) und vor dem Backen in den Teig unterheben.



Apfel schälen, Gehäuse austechen in Ringe schneiden ca. 1 cm und durch den Teig ziehen.



In heißen Kokosfett ausbacken und servieren, mit Zimtucker, Vanillesoße, Ahornsirup etc.... jeder wie er mag ☐