

Cappuccino-Mousse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nadine Detzel

Zutaten:

7 Blatt Gelatine
200 ml Espresso
175 g Zucker
250 g Mascarpone
500 g Sahne (davon 100 zum Verzieren)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espresso etwas abkühlen lassen und mit Zucker vermischen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unter die noch warme Masse rühren (Flexirührer) und kalt stellen bis das Ganze zu gelieren beginnt.

Sahne mit Ballonschneebesen steif schlagen (etwas Sahne zur Verzierung abnehmen) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Kann man entweder wie hier abgebildet in Schokocups füllen oder wie ich das auch schon gemacht habe einfach in Kaffeetassen mit Mokka Bohne und Sahne sowie etwas Kakao dekoriert.

Das Ganze am besten über Nacht festwerden lassen.

Ich mach das gerne einen Tag davor und schlag die Sahne zur Verzierung frisch.

Tipp:

Um Schokoformen selbst zu machen: Kuvertüre in CC mit Flexielement temperieren und eine Silikonmuffinform zweimal ausstreichen (ich hab einen Silikonbackpinsel genommen... funktioniert aber sicher mit allem anderen auch). Ab in den Kühlschrank und vorsichtig aus der Form lösen.

Deko ist ein Karamell-Mandel-Segel.

Maroni-Kastanien-Mousse



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das [Kürbiskern-Parfait](#)

Zutaten:

5 Stück Dotter
3 Stück Eiklar
75 g Kristallzucker
120 g Schokolade (weiß)
110 g Kastanienpüree
4 cl Rum
3 Blatt Gelatine
500 ml Schlagobers

Zubereitung:

Die Dotter mit 3/4 des Zuckers über Dampf schaumig schlagen. Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.



Tipp:

Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/

Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne
habe ich für die Deko genommen.

Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:

2 Eidotter (am besten pasteurisiert)

4 Eier (am besten pasteurisiert)

130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach
gewünschter Süße

500 ml Schlagobers/Sahne

20 bis 30 ml Rum

Kirschnaps

Orangenlikör (nach Wunsch)

100 gr grob gehackte Schokolade

100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef
Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem
Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15
Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste
drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf
Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen.
Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebesen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

Kürbis-Brownies



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😊 ☐

Für ca 24 Brownies:

Zutaten:

100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.

220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)

170 g Butter

200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)

4 Eier

100 g Haselnüsse (gehackt)

125 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Butter (zum Anschwitzen)

Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.



Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.



≤

Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das

macht bei Brownies echt einen Unterschied!!

Pistazien-Tiramisu

Rezept von hier:
<http://www.chefpy.com/it/tiramisu-al-pistacchio/> und von
Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt und auf Cooking
Chef umgewandelt:

Zutaten:

Für den Pistazienbiskuit:

5 Eier
120g Zucker
80g Pistaziencreme
125g Mehl
40g Kartoffelstärke
100g Mandelmehl
16g Backpulver
80g Butter

Für die Pistaziencreme:

500g Mascarpone
250g Schlagsahne
170g Kondensmilch
50g Pistazien (geschält)
200g Pistaziencreme

Für die Schokoladen Ganache :

600g Zartbitterschokolade
600ml Sahne

Zubereitung:

Pistazienbiskuit:

In der CC mit dem Ballonschneebeesen, Eier mit dem Zucker

10-15Min schaumig schlagen. Pistaziencreme/selbstgemachter Aufstrich, Mehl, Speisestärke, Mandelmehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren. Bei 175G 35Min backen.

Pistaziencreme:

Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen).

Mit dem Ballonschneebeesen Mascarpone aufschlagen. Kondensmilch dazu geben (die Masse darf nicht zu flüssig werden, also nach und nach dazu geben). Den Pistazienaufstrich unterheben und gut miteinander vermengen. Geschälte Pistazien dazu geben.

Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben (wer das Unterhebeelement hat nimmt das – es geht aber auch mit einem breiten Holzlöffel 😊)

Schokoladen Ganache :

Für die Ganache Schokolade in der warmen Milch schmelzen.

Jetzt zum Schichten:

Den Biskuit in 4 breite Streifen schneiden (es geht auch mit einem Tortenring)

Auf den ersten Streifen Schokoladen Ganache verstreichen, darauf kommt ein weiterer Streifen von dem Biskuit. Auf diese wird die Pistazien Creme verstrichen.

Dann wieder Biskuit und Ganache und Biskuit und Pistaziencreme.

Zum Schluss kann man das ganze noch mit geriebenen Pistazien dekorieren.

Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

8 Semmeln

250 g Butter

4 Eier

1/2 l Milch, Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebesen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.

Schaumkuss-Muffins alla Sally



Fotos von Anna Weidner

Rezept von sallys-blog.de und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

Zutaten für 12 Muffins:

Teig:

150 g weiche Butter

150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süß)

1 Pr. Salz

Vanilleextrakt

2 Eier (Raumtemperatur)

160 g Mehl

30 g Kakao

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

$\frac{1}{4}$ TL Natron

evtl. Milch (Raumtemperatur)

100 g Schokodrops

Marshmallow-Masse:

3 Eiweiß

1 Pr. Salz

200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr süß)

$\frac{1}{2}$ TL Weinsteinbackpulver

Zum Überziehen:

300 g Zartbitterkuvertüre

10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):

12 frische Himbeeren

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschrank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die [Kuvertüre temperieren](#).

(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

Tipp: Butter und Zucker schaumig rühren

Sammlung von Antworten aus [“Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe”](#):

- Flexielement und schnell laufen lassen
- K-Haken
- Ballonschneebesen (Temperatur auf 24°C stellen und mit dem Ballons auf maximal schlagen)

Tipp Annette Menzel:

Optimale Aufschlagtemperatur von Butter beträgt 22-23°C ich stelle immer 25-30°C ein. Dann geht es schneller.

Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf



Fotos Claudia Kraft

Rezept von hier
<http://www.ichkoche.at/burgenlaendischer-schlagobersgugelhupf-rezept-221180> und von Claudia Kraft auf CC umgewandelt

Zutaten:

250 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Stück Eier
250 g Mehl (glatt) (in D normales 405er Mehl)
1/2 Pkg. Backpulver
1 Becher Sahne 250 ml
2 EL Kakaopulver
3 EL Haselnusslikör bzw. Rum (oder bei Kindern Milch)

Zubereitung:

Zuerst Sahne mit dem Ballonbesen steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann zweite Schüssel einspannen, Schneebesen abspülen und einspannen.

Eier, Zucker, Vanillezucker auf hoher Stufe 15min schaumig geschlagen.

Mehl mit Backpulver verrühren und dann alles zusammenmischen (in die Eiermasse kommt zuerst die Sahne, im Anschluss die Mehlmischung).

Kakao mit Rum (es geht auch Milch bei Kindern) vermischen (z.B. in der freien schon benutzen Schüssel mit

Ballonschneebeesen). Die Masse aufteilen auf die zwei Schüsseln (eine mit Kakao, eine ohne Kakao).

Kranzform ausfetten und bebröseln und den hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Anmerkung Gisela M: Zucker auf 225 gr. reduziert schmeckte auch sehr gut. Und lt. Karin Heytmanek langen 180 gr. auch.

Kokostorte Kokos-Layer- Törtchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Biskuit:

6 Eier
255g Zucker
240g Mehl
1 TL Kokossirup

Frischkäsecreme:

180g Butter
450g Frischkäse
5 EL Milch
140g Puderzucker
120g Kokosraspel

Frosting (Eiweisfluff):

150g Eiweiß
225g Zucker
200g Palmin Soft
1 TL Kokossirup

Dekoration:

150g weiße Kuvertüre
5 Raffaello

Zubereitung:

Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse, Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.

Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf 75°C erhitzen (Schneebesen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.



Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.

