<u>Springerle</u>



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 Minuten weiterrühren.

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 Verzieren: 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 Ballonschneebesen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.
- 4. Die fein gemahlenen 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.

Bethmännchen



Zutaten: 500g Marzipanrohmasse

130g Puderzucker 130g Mandeln 20g Mehl 2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker 4EL Rosenwasser

Zubereitung:

Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.

130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.

Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.

<u>Nussnougatherzen</u>





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:

100 g Margarine
200 g Nussnougatcreme
2 Packungen Vanillezucker
1 Ei
Prise Salz
300 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung:

Teig kneten (K-Haken) , für 1 Std in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Herzen ausstechen und backen 190 g, 10 min.

Nach Auskühlen kann man sie noch mit weißer Schokolade verzieren.

Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: <u>Töpfle und</u> Deckele

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit

40 g Mehl und

25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und

100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in

1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit

6 EL Orangensirup

200 g weiche Butter

140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)

Mark 1 Vanilleschote

250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)

500 g Mehl 550

17 g Weinstein-Backpulver

3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise Salz)

45 g gehackte Pistazien

55 g gehackte Mandeln

60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)

15 g gehackte Walnüsse (Reste)

vorbereiteten LM

sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstückle 17 Minuten backen.

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstückle damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit

150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen — so entfaltet sich das Aroma.



TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.



Badebomben



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Jenny Köstler

Zutaten:

30g Kakaobutter (optional Kokosfett oder 20g Kakaobutter, 5g Kokosöl und 5g Mandelöl) 100g Natron 50g Speisestärke 50g Zitronensäure

20 Tropfen ätherische Öle

Lebensmittelfarbe (achtung nicht auf Wasserbasis wegen Zitronensäure)

Optional, wenn es sehr fettig ist, kann man auch noch etwas Magermilchpulver zugeben

Zubereitung:

Butter schmelzen ohne Rührelement bei 60 Grad.

Temperatur abstellen, K-Haken einsetzen und alles andere dazu geben, vermischen.

In Eiswürfelformen geben und zwanzig Minuten in Froster. Fertig.

Nachfrage:

Wofür braucht man denn die Stärke? Antwort: wegen dem fett. Saugt auf. Tut der Haut aber nix. Nach einem Bad ist die Haut wunderbar gepflegt.

<u>Crepe Rezepte Crepe-Teig - Variationen</u>



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

nach Amira Rohnke

Zutaten (für 3 Crepes):

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

Zubereitung:

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

2. Rezept

nach Anna Wintermann

Zutaten (für ca. 20 Crepes):

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

Zubereitung:

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

3. Rezept

nach Waltraud Kogler

Zutaten:

120 g Mehl

3 Eier

30 g zerlassene Butter

1/4 Liter Milch

1 Prise Salz

oder:

150 g Mehl
2 Eier
50 g zerlassene Butter
1 EL Öl (kein Olivenöl!)
200 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung:

wie vor

4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

Zutaten:

250 gr. Mehl
0,5 TL Salz
4 Eier
2 EL zerlassene Butter
0,25 L Milch
0,25 L Wasser
für süsse Crepes zusätzlich:
100 gr. Zucker
wer mag 2 EL Rum

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süssen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

5. Rezept

nach Amira Rohnke

Zutaten:

100 g Mehl

1/8 L Milch

1/8 L Wasser

1/4 TL Salz

2 TL Zucker

3 Eier

Zubereitung:

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann

3 Eier dazugeben,

nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Werden super schön dünn.

Brasilianischer Karottenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kann man auch mit Kondensmilch machen, aber ich find ihn in dieser Form besser und leckerer. Den Guss kann man variieren.

Zutaten:

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten
3 Eier
180ml Pflanzenöl
250 g Zucker
eine Prise Salz
250 g Mehl und etwas für die Form
1 Packung Backpulver
Vanillemark oder Essenz
Butter für die Form

Für den Guss:
250 ml Milch
1 EL Butter
1 EL Honig
100 g Blockschokolade

Alternative für Guss:

(Anleitung für Alternative ganz unten)
250 Schlagobers (Sahne)
150 g Nougat schnittfest
2 EL Kokosöl
1 EL Honig

Zubereitung:

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten, 3 Eier und 180ml Pflanzenöl in den Vitamix geben (mit Kenwood-Blender sollte es auch funktionieren). Ganz cremig mixen, so das keine Karottenstücke mehr zu sehen sind. Im Vitamix sind das nicht mal 30 Sekunden, ich mach das nach Gefühl man sieht das ja, wenn es eine cremig homogene Masse ist







Dann 250 g Zucker, eine Prise Salz, 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver, etwas Vanillemark oder Vanilleessenz vermischen.

Dann die cremige Masse zum Mehl geben und mit dem K-Haken verrühren (Achtung: nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen klitschig).



Form einfetten mit Butter und etwas Mehl darüber geben.

Kuchen in Form füllen.



45 Minuten 175 Grad Umluft backen, auskühlen lassen.



Alle Zutaten für den Schokoguss in den Kessel der CC geben und unter ständigem Rühren bei 140 Grad aufkochen. 5 Minuten köcheln, bis die Mischung andickt. Leicht abkühlen lassen und den Karottenkuchen überziehen.





Zubereitung Alternativganache:

250 Schlagobers (Sahne), 150 g Nougat schnittfest, 2 EL Kokosöl, 1 EL Honig in der CC erwärmen bei 140 Grad, dann bei 70 Grad 10 Minuten mit Flexirührelement rühren lassen. ich hab das ganze dann umgefüllt in einen Patesseriekessel…diese halbrunden Edelstahldinger und über Eis kalt gerührt … Immer mal wieder umrühren mit dem Schneebesen dann merkt man wies fest wird und wenns anfängt dicker zu werden, über den Kuchen gießen und mit einer Palette über den Kuchen streichen….das geht dann schön an den Seiten runter und läuft schön glatt über den Rand. Es soll nicht mehr zu warm und flüssig sein, sonst hat man zuviel Verlust.

<u>Türkische Pide - Variationen</u>





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept 1

Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Pck Trockenhefe

1 Tl Salz

5 El Olivenöl

Ca. 250 ml lauwarme Wasser (wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher)

Belag Hackfleischmasse :

300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)

Petersilie

- 1 rote Paprika
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauch
- 2 El Tomatenmark oder Paprikamark
- 2 Tomaten

Salz , Pfeffer , Paprikapulver

Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta....

Zum Bestreichen:

Fi

flüssige Butter

Zubereitung:

Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.



Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:

Teig

ca.150 ml Sprudel

150 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

900 g Weizenmehl

1 TL Salz

2 EL 3,5% Naturjoghurt

2 EL Sonnenblumenöl

Füllung

500 gr Hackfleisch

2-3 Zwiebel

Jeweils rote und grüne Spitzpaprika

1-2 gehackte Tomaten

Gehackte Petersilie nach Wunsch

1-2 Esslöffel Tomatenmark

und/oder Paprikamark

2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).

Gewürze nach Wahl

Ich nehme Salz Pfeffer Paprika

Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

Zutaten:

wie Rezept Nr. 1