

# Hunde-Leberwurstkeksi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

100gr grobe Haferflocken  
100gr feine Haferflocken/Hafermark  
1 Ei  
1 EL Sonnenblumenöl  
125gr Leberwurst  
150gr Hütten-/Cottage Cheese

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit K- Haken verkneten.

Wer Gewürzmühle hat, kann die groben Flocken selbst mahlen.

Kugeln formen, leicht flach drücken oder mit Keksausstecher ausstechen.

Bei 190C ca 30min backen

---

# Matcha-Gutsle Matcha-Gugl



**Foto von Gisela Martin**

Wir lieben Matcha-Gugl – Im Sommer wie im Winter... Das Bild trägt ☐

**Zutaten:**

90 g Butter

60 g. gemahlene Mandeln

100 gr. Puderzucker

45 gr Mehl

Salz

2 TL Matcha-Teepulver

0,25 TL Backpulver

4 Eiweiß

zzgl. ggf. etwas Puderzucker, falls man sie nach dem Backen damit bestäuben möchte

**Zubereitung:**

Backofen 190 Grad Ober-/Unerhitze vorheizen

Butter zerlassen (etwas mehr nehmen) und abkühlen lassen.

Mit dem "etwas mehr" kleine Silikonformen auspinseln (Madeleinesformen o.ä.).

Mandeln, Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz, Tee, Backpulver mit K-Haken mischen

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen

Eiweiß und zerlassene Butter unterheben (ich habe

Unterhebelement verwendet, K-Haken geht ebenso)

1 TL Teig in jede Form geben, ergibt ca. 40 Stück

10 -12 Min backen, 5 Min abkühlen lassen und aus der Form lösen



Anmerkung: Ich habe auch schon mal vergessen das Eiweiß steif zu schlagen und habe einfach alles mit dem K-Haken untergerührt. Und siehe da, das Ergebnis war ebenso gut

---

## Mürbeteigtörtchen Bolognese – Original italienisch

Rezept von Fiametta Miani

### **Zutaten:**

*Mürbteig:*

500 g Mehl

200 g Butter kalt in kleine Stücke

2 Eier

50 g Parmesan

1 TL Salz

Mürbteig mit dem K-Haken herstellen und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

### *Füllung:*

40 g Butter

2 Löffel Zwiebel, Karotten (Rüben) und Sellerie kleingeschnitten,

250 g Rindfleisch kleingeschnitten

250 g Schweinefleisch kleingeschnitten

1 Glas Weisswein

1 kleine Dose Tomaten zerkleinert

Salz nach Geschmack

4 Esslöffle Bechamelle-Sause

10 Scheiben Käse (Mozzarella, Gouda oder andere Käsesorte nach Geschmack)

### **Zubereitung:**

Gemüse zerkleinern und in Butter dünsten, dazu das Kochröhrelement einsetzen. Fleisch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wein ablöschen. Weiter köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Tomaten dazu geben. Halbe Stunde weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bechamell-Sauce unterrühren und erkalten lassen.

Aus dem Mürbeteig kleine Törtchen formen, evtl in Muffinform geben. Mit dem erkalteten Ragout füllen. Eine Scheibe Käse darüber legen und im Backofen bei 180 Grad 20 Minuten backen. Kann warm oder kalt serviert werden. Dazu passt Salat oder Tomanten.

---

## **Schneeflöckchen**

Rezept von [chefkoch.de](http://chefkoch.de) und leicht abgewandelt

### **Zutaten:**

250g Butter  
130 g Puderzucker  
etwas echter Vanillezucker  
Mark einer Vanilleschote  
100 g Mehl  
250 g Speisestärke  
50 g gemahlene Mandeln

**Zubereitung:**

Butter ca 3 min bei 40 ° anschmelzen lassen (ohne Rührelement)

100 g Puderzucker, Vanillezucker und ausgekratztes Mark der Vanilleschote dazugeben und mit dem K-Haken erst auf Stufe 2, dann auf Stufe 5-6 weitere 2 min zu einem schaumigen Teig schlagen

Mandeln dazugeben und kurz unterrühren

Mehl und Speisestärke mischen und in kleineren Portionen unter den Teig rühren.

Der Teig wird ziemlich fest, aufpassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen (etwa Haselnußschalen- bzw. Walnussschalengröße).

Auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit einer Gabel leicht plattdrücken.

Bei 175 ° etwa 20 min backen, maximal 2 Bleche gleichzeitig!

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

---

# Matcha-Vanille-Kipferl



Foto Gisela M.

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

## **Zutaten:**

3 EL Matcha  
200g Butter, zimmerwarm  
1 Vanilleschote  
90g Zucker  
250g Mehl  
150g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen  
1 Tasse feiner Zucker  
Abrieb einer Orange

## **Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig rühren (Flexi oder K-Haken), Matcha, Vanillemark, Mehl und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in Folie (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 170°, Backpapier auf Backblech legen.

30 Min vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach kurz durchkneten. Den Teig halbieren und

jeweils eine Rolle formen. Nun ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen und auf das Backpapier geben

Die Kipferl ca 10 Min backen. In der Zwischenzeit die Tasse Zucker und den Orangenabrieb mischen. Die Kipfel ca 3 Min abkühlen lassen und im Orangenzucker wälzen.

---

## Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

### **Buttercreme:**

Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

### **Mehl unterheben:**

Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührlement, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

### **Ganache:**

mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:

Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt:  
In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen,

Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

### **Rührkuchenteig:**

keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel nichts hängen)

aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln

Achtung:

das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man

- a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder
- b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

### **Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:**

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

### **Eischnee, Schlagsahne:**

Schneebesen

### **Kuchenstreusel:**

K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

### **Mürbeteig:**

K-Rührer, wie Streuselteig oder

Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine

Quiche):

Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

**Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:**

K-Rührer

**Hefeteig und Brotteig:**

Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

**Kochen (nur CC):**

Flexi-Rührer oder Koch-Röhrelement – je nach Konsistenz des Kochgutes

Schneebeesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Merinque)

**Butter schaumig Rühren:**

K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:

Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:

er nimmt den Schneebeesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.

---

**Mürbteig im Multi mit Messer**



Rezept und Fotodokumentation von Claudia Kraft

**Zutaten:**

125 g Fett

250 g Mehl

1 Ei

3 Esslöffel Wasser

3 Esslöffel Milch

Salz

**Zubereitung:**

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 min kühl  
rasten lassen.



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

*Achtung: Wenn die Mengen erhöht werden, bitte nicht den Multi verwenden, da er dann Schaden nehmen kann. Bei größeren Mengen wäre der K-Haken die richtige Wahl.*

---

## Waffeln – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

### **1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin**

#### **Zutaten:**

300 g Mehl

200 gr. Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

6 Eier

1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen Kaffeetäschen und Kaffeepott)

1 Prise(n) Salz

#### **Zubereitung:**

Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker bestreut.



Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

### **2. Rezept von Melanie Gläser:**

Rezept für 2-3 Waffeln

#### **Zutaten:**

3 EL Mandelmus

2 Eier

1/4 TL Weinsteinbackpulver

1 Schuss Kokosmilch

1 TL Kokosöl

Bourbon Vanille

Zimt

#### **Zubereitung:**

Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

### **3. Rezept Buttermilch-Waffeln**

Manchmal sind es genau die einfachen Rezepte, die immer wieder

auf den Tisch kommen – so wie diese Buttermilch-Waffeln. Sie sind bewusst nicht zu süß gehalten und damit die perfekte Grundlage für alles, was man gerade darauf genießen möchte: ein Hauch Puderzucker, warme Kirschen mit Sahne oder ein Schuss Ahornsirup.

Die Buttermilch sorgt dabei für eine wunderbar luftige Struktur und gleichzeitig für eine feine Knusprigkeit außen – ganz ohne dabei säuerlich zu schmecken. Und falls gerade keine Buttermilch im Haus ist, kann man ganz unkompliziert zu Actimel greifen – das funktioniert überraschend gut.

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter mit dem K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig aufschlagen.

50 g Zucker und 2 Esslöffel Vanille-Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

4 Eier (zimmerwarm) einzeln nacheinander unterrühren, sodass eine luftige, cremige Masse entsteht, die sichtbar an Volumen zunimmt.

Die fein geriebene Schale einer Zitrone unterrühren.

250 g Weizenmehl mit 1 TL Backpulver mischen und abwechselnd mit

ca. 200 g Buttermilch (alternativ Actimel) unter die Masse rühren.

Der Teig sollte etwas dicker sein als klassischer Pfannkuchenteig – bei Bedarf einfach noch etwas Flüssigkeit ergänzen, bis die Konsistenz passt.

Den Teig kurz ruhen lassen und anschließend im gut gefetteten Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Ein kleiner Vorteil dieses Teigs: Er verzeiht auch Pausen. Eine kurze Ruhezeit tut ihm sogar gut, da das Mehl noch etwas

quellen kann. Und sollte etwas übrig bleiben, lässt sich der Teig problemlos abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag weiterverarbeiten – mit kaum merklichem Unterschied im Geschmack.

Ein unkompliziertes Rezept, das immer gelingt und sich ganz nach Lust und Laune variieren lässt.

#### 4. Rezept von Elvira Preiß

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

##### **Zutaten und Zubereitung:**

250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.

100 g Zucker und

1 Vanillezucker dazu fügen

4 Eigelb

125 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestrichene TL Backpulver

1/4 Liter Sahne unterrühren

4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

#### 5. Rezept "normale Herzchenwaffeln" von Chris Tine

##### **Zutaten:**

250g Butter

250g Zucker oder nach Geschmack

6 Eigelbe

500g Mehl

1/2 warme Milch

1TL Backpulver

Etwas abgeriebene Zitronenschale

2 Vanillezucker

Schnee von 6 Eiweiß

#### 6. Rezept "Apfelwaffeln" von Chris Tine (Herzchenwaffeln)

##### **Zutaten:**

250g Butter  
75g Zucker  
4 Eier  
250g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/8 Liter warme Milch  
300g Äpfel, gewürfelt  
50g Mandeln oder Nüsse  
1/2 TL Zimt

## 7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept

### Zutaten:

200 g Butter  
200g Zucker  
6 Vollei  
500 g Mehl  
375 g Milch  
Vanille, Salz, Zitrone, Zimt

---

Möhrenkuchen    Karottenkuchen  
Rüblitorte    Rüblikuchen    –  
Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

### **1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme**

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

#### **Zutaten:**

285 gr weiche Butter

285 gr. brauner Zucker

5 große Eier

abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange

170 gr. Mehl

2 TL Backpulver

115 gr. gemahlene Mandeln

115 gr Walnuskerne gehackt

1 TL Zimt gemahlen

1 Prise Nelken

1 Prise Muskatnuss

0,5 TL Ingwer

300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt

Meersalz

#### *Für die Limetten-Mascarpone-Creme:*

115 gr. Mascarpone

225 gr. Doppelrahmfrischkäse

85 gr Puderzucker

abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

## **2. Rezept Möhrenkuchen**

Rezept von Junipery, [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

### **Zutaten:**

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker  
1/2 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
80g Paniermehl

### **Zubereitung:**

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebröhrelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

### **3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat**

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

### **Zutaten:**

5 Eier  
225g Zucker

250g Karotten  
250g geriebene Mandeln  
1 Zitrone, Saft und Schale  
1 Prise Salz  
80g Mehl  
1EL Backpulver

**Zubereitung:**

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B.

mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft  
mischenErwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

*Tipp:*

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

#### **4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)**

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

**Zutaten:**

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

**Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/0-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./0-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

## 5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

### **Zutaten:**

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

### *Topping:*

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

### **Zubereitung:**

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement).  
Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver  
unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder  
Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit  
Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem  
Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr  
Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen  
die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und  
diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte  
Pistazien, fertig 😊

### **6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann**



### **Zutaten:**

300 g Karotten

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup  
130 g dunkle geraspelte Schokolade  
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)  
65 gr Puderzucker  
400g Frischkäse).

### **Zubereitung:**

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben,

evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

## 7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

### **Zutaten:**

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

### **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebeisen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:



---

**Fussballtorte** **für**  
**Fussballfans....**



Foto: Gisela Martin

Rezept leicht abgewandelt von der Sanella-Fussballtorte

**Zutaten:**

1 Zitrone  
300 gr Butter  
300 gr Zucker  
6 Eier  
450 g Mehl  
1 Packung Backpulver  
1 Prise Salz  
150 ml Milch  
200 gr Kokosraspel  
grüne Lebensmittelfarbe  
150 gr Puderzucker  
150 ml Sahne

**Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen. Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker mit Flexielement schaumig rühren. Zu K-Haken wechseln und Eier nacheinander unterrühren und Zitronenabrieb zugeben.

Falls vorhanden Unterhebelement einsetzen (mit K-Haken gehts aber auch) und Mehl, Backpulver, Salz – im Wechsel mit der Milch – unterheben.

Teig aufs Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen, unteres Drittel des Ofens, ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und auf eine mit Alufolie bezogene Platte, Tortenplatte, Tortencontainer (falls transportiert werden soll) o.ä. geben.

In Kessel Flexi einsetzen und Kokosraspeln mit etwas grüner Lebensmittelfarbe rühren lassen (Achtung Handschuhe anziehen, sonst gibt es grüne Hände).

Puderzucker mit so viel Zitronensaft vermischen, bis sich streichfähiger Guss ergibt und mit Pinsel auf Kuchen auftragen.

Sahne mit Gewürzmühle steif schlagen (man merkt das sie fertig ist, sobald das Volumen in der Gewürzmühle schlagartig sinkt) und ein Spielfeld aufspritzen.

Wir haben die Torte zu einem Kindergeburtstag mitgebracht, bei dem diverse Playmobilfußballspieler als Geschenk aufgesetzt wurden. Man kann die Figuren natürlich auch aus Fondant herstellen bzw. als Fertigset beim Händler mit A..... kaufen.