

# Caipirinha-Pralinen



Foto von Gisela Martin

Rezept der Füllung von Chefkoch.de (leicht abgewandelt) und von Gisela Martin auf Hohlkörper umgewandelt

## **Zutaten:**

### *Füllung*

500 g weiße Kuvertüre oder Schokolade, ich hatte Kuvertürechips

250 g Sahne

100 g Butter

50 ml Cachaca (Basis für Caipirinha)

50 ml Limettensaft

### *weiter:*

weiße Hohlkörper (ich brauchte 133 Stück)

weiße Kuvertüre zum Überziehen nach Bedarf

Goldperlen, Limettenzesten o.ä. zum Verzieren

## **Zubereitung:**

Flexi-Rührelement einsetzen, Sahne und Butter in den Kessel geben und aufkochen (120 Grad, Rührgeschwindigkeit 1).

Temperatur auf 40 C reduzieren und Alkohol und Limettensaft zugeben. Sobald Temperatur lt. Anzeige auf ca. 45 Grad gesunken ist, auch die Kuvertürechips hinzugeben und 5 Minuten

röhren laufen lassen. Wer einen Kuvertüreblock hat, muss diesen erst zerkleinern, z.B. mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel.

Abkühlen lassen (damit die Hohlkörper beim Einfüllen nicht schmelzen) und die Masse in einen Spritzbeutel füllen (ich hatte einen Einwegspritzbeutel und habe eine kleine Ecke als Öffnung abgeschnitten). Caipirinhamasse in die Hohlkörper füllen. Auskühlen lassen, z.B. über Nacht.

Etwas weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Hier ist die richtige Temperatur wichtig, damit der Überzug keinen Hitzeschaden bekommt. Ich halte mich dabei immer an die Anleitung hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=1677>

Mit einem kleinen Löffel Kuvertüre die Hohlkörper verschließen und mind. eine halbe Stunde (oder über Nacht) fest werden lassen.

Dann wieder weiße Kuvertüre (diesmal mehr) schmelzen und temperieren. Bei Verarbeitungstemperatur ca. 30 Grad einen Löffel voll Kuvertüre auf die Hand geben, verreiben und dann die Pralinen mit Schokolade überziehen. Dann auf ein Pralinengitter geben (oder dort wälzen) und ggf. verzieren. Oder den Hohlkörper in die Kuvertüre tauchen, wälzen, herausnehmen und dann auf das Pralinengitter geben und ggf. verzieren (bei dieser Variante braucht man etwas mehr Schokolade, fand ich optisch aber am schönsten).

Fertig ☐

---

# Pistazien-Busserl



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Ergibt etwa 50 Stück

## **Zutaten:**

90 g ungesalzene grüne Pistazien  
90 g gemahlene Mandeln (oder mit Trommelraffel gemahlen)  
1 Eiweiß  
1 Prise Salz  
125 g Puderzucker  
3 EL Limettensaft  
1 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

## **Zubereitung:**

1 EL der Pistazien hacken und für später bereithalten. Restliche Pistazien in der Gewürzmühle der CC fein mahlen (bzw. in der Trommelraffel mahlen).

Das Eiweiß kurz anschlagen, Salz dazugeben und auf höchster Stufe mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Puderzucker nach und nach zufügen. Zitronensaft sowie Orangenschalen untermischen. Wir brauchen eine schöne geschmeidige Masse.

Von der Masse 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Spitztülle geben. Im Kühlschrank lagern. Dann Pistazien und Mandeln mit einem Teigschaber unter die

Restmasse heben und 30 Minuten kühlen.

Kleine Kugeln formen (etwa die Größe von Marzipankartoffeln). Sollte es zu sehr kleben, Finger in Puderzucker stippen. Busserl auf Backpapier setzen und nochmal mit Puderzucker bestäuben.

Die Kugeln nun mit einem Löffelchen ein wenig flach drücken. Dann die Eischneemasse darauf spritzen und mit den gehackten Pistazien vorsichtig bestreuen.

Ein paar Minuten antrocknen lassen und dann bei 160° C etwa 20 Minuten in den Ofen, bis die Busserl leicht gebräunt sind.

---

## Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

### **Zutaten:**

*Für den Boden:*

36 Löffelbiskuit  
125 Gramm Butter

*Füllung:*

300 Gramm Philadelphia  
1 große Tasse Puderzucker  
3 EL Milch  
300 g Haselnüsse  
200 ml Sahne  
1 EL Vanillezucker  
Sahnesteif  
750 g gefrorene Himbeeren  
2 Pck. roter Tortenguss

**Zubereitung:**

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.  
Haselnüsse ebefalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.  
Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.  
In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.  
Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

---

## Apfel-Zimt-Schnecken



Foto von Christina Gagel

Rezept von Franziska Fischer  
für ca. 20 Stück

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

500g Mehl  
1 Beutel Trockenhefe  
200g Milch  
100g Zucker  
90g Butter

1 Ei (M)  
1/2 Tl Salz  
1 Tl gemahlener Kardamon  
Etwas Zimt

*Für die Füllung:*

50g Butter  
100g Rohrzucker  
2Tl Zimt  
2 kleine Äpfel, geschält und geraspelt

evtl Hagelzucker  
evtl Zuckerguss (Puderzucker und Zitronensaft)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel der CC geben und zu einem Teig kneten.

2 Std gehen lassen, habe meine mit 35 Grad eingestellt.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, ca. 3mm dick. Die Butter zerlassen und den Teig gleichmäßig damit bestreichen.

Zucker und Zimt gut vermischen und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig mit der Butter verteilen.

Ebenso mit den geraspelten Äpfeln verfahren.

Von der langen Seite aufrollen.

In ca 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier legen.

Wer will kann die Schnecken jetzt mit Hagelzucker bestreuen. Ca. 12-13 Minuten backen bis die Schnecken goldbraun sind.

Abkühlen lassen. Wer mag mit Zuckerguss bestreichen.

---

# Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan



Rezept und Foto von Manuela Huber

## **Zutaten:**

4 Karotten  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
kleine Zucchini  
Brokkoli Reste  
ein paar Champignons  
1 Tasse Bulgur  
Gemüsebrühe  
etwas Weißwein (nach Geschmack)  
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine  
Chili, Pfeffer etwas Salz(bi Bedarf)

## **Zubereitung:**

CC-Kessel kurz aufheizen bei 140 Grad, 1EL Rapsöl ca 1 min

Karotten (in Scheiben geschnitten, z.B. mit Multi oder Trommelraffel) für 5 min bei 120 Grad andünsten, Zwiebel in Würfel dazu, weitere 5 min

Dann der Garstufe entsprechend das restliche Gemüse dazu geben, mit Wein und Brühe aufgießen und 10 min bei 110 Grad mit Flexi, Stufe 1

In der Zwischenzeit den Bulgur mit der doppelten Menge

kochendem Wasser quellen lassen.

Bulgur abgießen, in den Topf geben, "Sahne" dazu und noch einmal kurz durchrühren, nach Geschmack würzen

---

## **Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen**



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

300 gr Zucchini  
200 gr Karotten  
5 Eier  
370ml Öl  
300 gr Zucker  
500 gr Mehl  
200 gr geriebene Nüsse  
1 Tl Zimt  
1 Packung Backpulver.

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuvertüre bestreichen

---

## Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

**Zutaten:**

6 Eier

170 g Rohrzucker

2 EL Honig

2 TL Zimt

1,5 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

250 g Mandeln gemahlen

250 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Orangeat

200 g Zitronat

50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)

Oblaten, 70er Durchmesser

Kuvertüre oder Zuckerguß

**Zubereitung:**

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

---

## Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

### **Zutaten:**

*Für die Hacksauce:*

1/2 kg gemischtes Hackfleisch  
4 Möhren  
1 Bund Petersilie  
2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie  
1 Petersilienwurzel  
Tomatenmark  
2 Dosen gewürfelte Tomaten  
Rotwein  
Gemüsebrühe  
Oregano, Basilikum, Thymian  
Salz und Pfeffer

*Für die Bechamelsauce:*

40g Butter  
60g Mehl  
3/4l Milch  
Muskat  
Salz und Pfeffer

*weitere Zutaten:*

Lasagneplatten  
Parmesan

**Zubereitung:**

*Für die Hackfleischsauce:*

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben. Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

*Für die Bechamelsauce:*

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen. Mit Muskat, Salz und pfeffer würzen.

*Weitere Zubereitung:*

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder

gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

*Anmerkung von Gisela Martin:*

So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch: aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)

---

## **Risotto – Grundrezept und Variationen**



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

## □ Grundrezept für Risotto

### Zutaten

- 200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 60 ml Weißwein (optional – wenn Kinder mitessen, durch Brühe ersetzen)
- 25 g Butter
- Parmesan nach Belieben
- Weitere Zutaten siehe **Variationen** unten

---

### Zubereitung

#### 1. Butter schmelzen

- Butter in den Kessel geben

- Temperatur: **140 °C**
- Flexielement, **Rührintervall 1**
- Butter schmelzen lassen

## 2. Reis anschwitzen

- Auf **Rührintervall 2** wechseln
- Risottoreis zugeben
- **Timer: 2 Minuten**

## 3. Mit Wein ablöschen

- Temperatur auf **100 °C** reduzieren
- Weißwein nach und nach zugießen (ca. 2 Minuten)

## 4. Risotto garen

- **Timer: 18 Minuten**
- Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis cremig ist

## 5. Abschmecken & verfeinern

- 1–2 Minuten vor Ende:
  - Mit Salz und Pfeffer würzen
  - Geriebenen Parmesan zugeben

---

## □ Tipp

Es sollte immer genug Brühe vorhanden sein.

Zum Test den Kessel leicht von links nach rechts schwenken:

→ Entsteht eine „onda“ (Welle), ist die Konsistenz perfekt. Fehlt sie, noch etwas Brühe hinzufügen.

---

## □ Variationen

Du kannst die folgenden Zutaten nach Belieben kombinieren:

- **Zwiebel & Knoblauch:**

Nach dem Schmelzen der Butter fein gewürfelt zugeben und anschwitzen, dann wie im Grundrezept fortfahren.

- **Rotes Pesto:**

Nach dem Zwiebel-/Knoblauch-Anschwitzen 1–2 TL rotes Pesto einrühren.

- **Kürbis & Safran:**

Gewürfelten Kürbis (z. B. mit dem Würfelschneider) zusammen mit etwas Safran **18 Minuten vor Ende** zugeben.

- **Karotten:**

Mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel in Scheiben oder Julienne schneiden, **10–14 Minuten vor Ende** hinzufügen.

- **Grüner Spargel:**

Schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker **8–10 Minuten** vorkochen.

**Kurz vor Ende** unter das Risotto geben (Vorsicht: nicht zu früh, sonst zerdrückt der Flexi den Spargel).

- **Pilze:**

Pfifferlinge oder Champignons separat in einer Pfanne anbraten und **kurz vor Ende** zum Risotto geben.

- **Parmesan oder Mascarpone:**

Frisch geriebenen Parmesan mit der Trommelraffel **1**

**Minute vor Ende hinzufügen.**

Alternativ etwas Mascarpone oder zusätzliche Butter einrühren.

---

## Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

**1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig**

### **Zutaten:**

40 g Speisestärke

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel  
etc.

50 g Zucker

### **Zubereitung:**

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren, Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit Flexirührelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

## **2. Rezept von Claudia Kraft:**

### **Zutaten:**

1 l Milch,  
80 gr Zucker (oder weniger),  
80gr Stärke (Maizena)  
80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr Vollmilch Kuvertüre).

### **Zubereitung:**

Wie Rezept Nr. 1

## **3. Rezept Vanillepudding von Karin AM**

### **Zutaten:**

2 Eigelb  
etwas Milch  
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest man will)  
1/2 Liter Milch  
1 ausgekratzte Vanilleschote  
Zucker nach Bedarf

### **Zubereitung:**

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

## **4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler**

### **Zutaten:**

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)  
75-80g Speisesstärke  
150g Milchschokolade

### *Tipp für Vanillepudding:*

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

### **5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn**

#### **Zutaten:**

500ml Milch

1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote

40g Zucker

35g Stärke

#### **Zubereitung:**

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.

400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.

Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

### **6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM**



Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

**Zutaten:**

1 Liter Milch  
4 EL Zucker  
80 gr. Maisstärke  
1/4 TL Vanille  
2 Eigelb  
1 Schüssel Brombeeren

**Zubereitung:**

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

**Allgemeine Tipps:**

*Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.*

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

*Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.*

*Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden*

*klumpen.*