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

rühren 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 unterrühren. 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 Löffelbisquit
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 Zuchini
Brokkoli Reste
ein paar Champions
1 Tasse Bulgur
Gemüsebrühe
etwas Weißwein (nach Geschmack)
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine
Chili, Pfeffer etwas Salz(bei 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 Kuverture 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 O- 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:
Lasageneplatten
Parmesan

Zubereitung:
Für die Hackfleischsauce:
So schnell war ich noch nie.
1/2 kg gemischtesFleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1Bd.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 120ºC 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 derTrommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180ºC 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)

Zutaten:
200 gr. Risottoreis z.B. Arborio
500 ml Gemüsebrühe, Hühnerbrühe o.ä.
60 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen weglassen und durch mehr Brühe ersetzen)
25 gr. Butter
Parmesan nach Belieben
andere Zutaten siehe Variationen unten

Zubereitung:
Butter in Kessel, 140 Grad, Flexielement, Rührintervall 1 und Butter schmelzen

Rührintervall 2, Risottoreis zugeben, Timer auf 2 Minuten stellen

Temperatur auf 100 Grad reduzieren, Wein nach und und zugießen, Dauert ca. 2 Minuten

Timer auf 18 Min stellen und Brühe nach und nach zugießen

1 oder 2 Minuten vor Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan zugeben.

Tipp: Es sollte immer genug Brühe zugegeben werden. Als Test

nimmt man den Kessel und und schüttelt in von links nach rechts und zurück. Man muss eine “onda” also eine Welle sehen. Fehlt die Welle muss noch Flüssigkeit zugegeben werden.

Varianten (auswählen, was man mag und nach Belieben kombinieren und zufügen):

Sobald Butter geschmolzen ist, auch Zwiebeln und Knoblauch (kleingewürfelt) anschwitzen, dann wie oben weiter verfahren.

Nach dem Zwiebel/Knoblauch anschwitzen auch ein oder zwei Löffelchen rotes Pesto hinzufügen.

Gewürfelter Kürbis (Würfelschneider) mit etwas Safran 18 Minuten vor Ende zufügen.

Karotten mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel in Scheiben schneiden oder mit Multi in Julienneschnitze, 10-14 Minuten vor Ende zufügen.

Grünen Spargel, schälen und in Stücke schneiden. In Salz-Zucker-Wasser ca. 8-10 Minuten kochen, kurz vor Ende zugeben (Achtung, sonst zerfetzt der Flexi den Spargel).

In Pfanne separat Pfifferlinge oder Champignons anbraten, kurz vor Ende zugeben.

Mit Trommelraffel Parmesan raspeln, ca. 1 Minute vor Ende zufügen.

Anstelle Parmesan etwas Mascarpone oder Butter zufügen.

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 Kuverture).

Zubereitung:

Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM

Zutaten:
2 Eigelb
etwas Milch
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans 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 un 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.