

Baileys-Kugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

[Biskuitteig](#) aus 5 Eiern

200 gr. Haselnüsse

500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

Zubereitung:

Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

Tipp: statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör tränken ... dann mit weisser Schokolade überziehen.

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von [maluskoestlichkeiten](#) und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt



Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:

150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)

200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)

1 El Mehl

1Tl Speisestärke

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1 Prise Salz

2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif

schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke.....



Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Eiweiß

200g Puderzucker

400g Mandeln

1EL Zitronensaft

6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit

Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:

200 gr. geschälte gemahlene Mandeln

90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)

2 Eiweiß

Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).



Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einrieseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).



Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück). Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).



Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen 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 Ballonschneebeisen 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.

Nougatkugeln



Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:

Mürbteig:

300g glattes Mehl

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

200 g weiches Nuss-Nougat

100 g weiche Butter

eine Prise Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Nougatfüllung:

200 g Nuss-Nougat

Zum Verziern:

Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln...

Zubereitung:

Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen

Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. $\frac{1}{2}$ St. Kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder anderen Nüssen) bestreuen.

(Nüsse vorher mit Kenny hacken 😊 ☐)

Tipp:

In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.



Sauce Mornay



Sauce Mornay ist eine klassische französische Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel

500ml Milch

40g Butter

40g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay

Bechamel

60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)

10-20g Parmesan oder Pecorino

Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe

Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl

nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.
Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.
Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.

Kumquat-Quitten-Chutney



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Quittenmarmelade, Zubereitung siehe unten.

500 g. Kumquats
2 Granatäpfel
30 g Ingwerwürfelchen
1Msp. Cayennepfeffer
50 ml Portwein
1El Sojasauce

Zubereitung:

Quitten vom Flaum und Kerngehäuse befreien, im Multi grob schreddern, in den Kessel geben mit einem Spritzer Zitronensaft und Gelierzucker (2:1, 3:1, 1:1) je nach Quittenmenge um die Quittenmarmelade zu kochen, Stufe 1, 100 Grad (Kochrührelement), wenn es kocht ab dann 5 Min. Kochen lassen. Die Marmelade ist fertig für die Abfüllgläser.

500 g Marmelade im Kessel einbehalten oder bereits fertige Quitten Marmelade verwenden. Kumquats waschen, Stiel- und Blütenansatz wegschneiden, die Früchte in feine Scheiben schneiden und entkernen.

Die Granatäpfel aufbrechen und die Kerne herauslösen. Quittenmarmelade und Ingwer erwärmen (100 Grad, Stufe 1), wenn es kocht die Kumquats zugeben und weich garen (5-10 Min.) Granatäpfel zugeben, einmal aufkochen lassen (2 Min.).

Mit Cayennepfeffer, Portwein und Sojasauce abschmecken. Chutney in vorgewärmte Gläser füllen, verschließen.

Ich habe vor kurzem ein Glas aus 2013 geöffnet. Es war o.k.. Ich liebe es zu kräftigem Käse und gegrilltem Geflügel, sowie zu Ente weg. der Kumquatnote.

Am besten ihr probiert es selber aus. 😊 ☐Gutes Gelingen!

Sweet-Chili-Sosse



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Ergibt 250 ml

Zutaten:

2 Chili
1 Tl Salz
180ml Wasser
120g Zucker
60ml Essig
3 Knoblauchzehen
1 EL Stärke mit etwas Wasser

Zubereitung:

Alles von Chili bis Knoblauchzehen mixen (Multi) und etwa 3 Minuten kochen (in CC mit Flexi und etwas über 100 Grad/Rührintervall).

1 EL Stärke mit Wasser anrühren, und die Masse mischen und 1 Minute kochen lassen. Abfüllen. Fertig

Sambal Oelek



Foto von Marianne Heiss

Rezept von Chefkoch.de und von Marianne Heiss auf CC umgewandelt

Zutaten:

200g Chilis
250ml Wasser
1Tl Salz
1Tl Zucker
1EL Essig
1TL Öl

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinern und 15 Minuten in CC mit Flexi/Rührintervall 1 köcheln lassen, anschliessend pürieren (Blender oder Pürrierstab).

Wer will kann auch noch etwas mit Tomatenmark strecken...

Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft
nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:

500g Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe
1/4l Sahne
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Apfelessig
evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten Ravioli:

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Zubereitung Ravioli:

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

Zutaten Kürbisfüllung:

ca 300 gr Kürbis

2-3 El Ricotta

Thymian

Salz

Pfeffer

Zutaten Kürbissauce:

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis

1/2 Charlotte

1/2 Knoblauchzehe

1/8l Gemüsebrühe

1/8l Schlagobers

Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Essig

Zubereitung Kürbisfüllung:

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben.

Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.





Zubereitung Ravioli:

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



Zubereitung Kürbissauce:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli

gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.