

# Flammende Herzen



(Rezept von Sabina Werder's "Oma Mürdter")

aus Sütterlinschrift für die Kenwoodies übersetzt

Zutaten für ca. 6 Herzen

Tipp: doppelte Menge in der CC funktioniert prima. Die Herzen lassen sich prima in Plastikdosen aufbewahren, so hat man etwas Vorrat

Zutaten:

210 g Butter

130 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Ei

320 g Weizenmehl

Marmelade oder Nougat zum Füllen

Schokoladenglasur zum Tauchen

Optional Nougatfüllung:

100 gr. Kuvertüre

50 gr. Sahne

100 gr. Nougat

Zubereitung:

Anmerkung: Wir haben uns zuvor eine Schablone, 9 cm breit, 9

cm hoch, aufgezeichnet und unter das Backpapier gelegt. So werden die Formen halbwegs gleich groß. Beim Aufspritzen etwas Platz lassen, da sie beim Backen größer werden. Sie haben dann die Größe wie beim Bäcker.



Die Butter mit dem Puderzucker und der Prise Salz mit dem Flexielement schaumig rühren. (Anmerkung Gisela: Normalerweise muss die Butter für dieses Rezept Zimmertemperatur haben. Der Flexi macht seinen Job aber so gut, dass man auch die Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen kann. Ich habe die Butter-Zucker-Masse 5-10 Minuten bei Geschwindigkeit ca. 3-4 rühren lassen). Erst die 2 Eigelb unterrühren, dann das ganze Ei dazu geben und weiter rühren bis es eine homogene Masse ergibt.

(Anmerkung: Ich hab auch noch etwas Vanille zugegeben).

Nun das Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und der Sterntülle Nr.10 die Flammenden Herzen auf ein Backblech aufspritzen.



Je nachdem, ob man sie direkt nach dem aufspritzen backt, oder vorher noch im Kühlschrank lagert, laufen sie später

unterschiedlich auseinander. Ich fand es am besten wenn sie direkt nach dem Aufspritzen gebacken wurden oder (wenn der Ofen belegt war) sie noch im Kühlschrank zwischenzulagern.

Nun nach Anleitung backen.

Bei 180° C/Ober-/Unterhitze ca 12 Minuten.



Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen.

(Anmerkung Gisela: Für die Nougatfüllung habe ich die Schokolade klein geschnitten. Die Sahne im CC-Kessel aufkochen lassen. Temperatur ausschalten, Flexi kontinuierlich langsam laufen lassen. Schokolade zugeben und wenn diese aufgelöst ist auch den Nougat zugeben).

Immer zwei Herzen zusammenklappen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.



---

# Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

## **Zutaten:**

### *Hefeteig*

450 g Mehl

31,5g frische Hefe

6g Salz

66,5g Zucker

40 g Butter

190-225ml Milch (bis zu)

2 Eier

1 bis 1,5 kg Obst

### *Streusel*

225 g Mehl

135 g Zucker

135 g Butter

## **Zubereitung:**

Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten... waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.



Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.



---

## Kürbisbrot



Bilder und Rezept von Barbara Diessl und Marcus Schenk

### **Zutaten**

1,5 kg Helles Weizen/ Dinkel gemischt  
1 Liter Wasser  
1 Würfel Hefe  
1 Tl Tomaten Salz  
50 ml Olivenöl  
1/2 Hokaido gewürfelt

### **Zubereitung**

Zu Beginn die Hokaido mit dem Kenwood Würfler zerkleinern

Im Anschluss alles gut verkneten und mindestens 4 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser (dann muss aber vorher die Hefemenge entsprechend angepasst werden).

Teig grob auf ein Backblech geben

Einfach so formen wie es dir am besten gefällt

Den Backofen auf Ober/Unterhitze einstellen

Und das Brot zuerst auf

20 Minuten auf 250 Grad,

50 Minuten auf 200 Grad backen



# Schnelle Käsekuchenmuffins



Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tipp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

## **Zutaten:**

100g Butter

180g Zucker

2 Eier

500g Magerquark

2El Weichweizengrieß

30g Speisestärke

Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder

etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!

---

## Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

### 1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

#### **Zutaten:**

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

#### **Zubereitung:**

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels [Spritzgebäckvorsatz](#) dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

## 2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

250g Butter

325g Zucker

2 Eier

75ml Milch

200g gemahlene Mandeln

500 g Mehl

Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

### **Zubereitung:**

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die [Pasta fresca](#) jagen.

### **3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller**



### **3. Rezept/Foto von Carmen Müller**

#### **Zutaten:**

500 g Mehl Typ 550

250 g Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker oder  $\frac{1}{2}$  TL Vanillepaste

$\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)\*

125 g Margarine (gewürfelt)\*

(\* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel

kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

*Tipp:*

*Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.*

#### 4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)



4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

##### **Zutaten:**

Für *den Teig:*

500 g Mehl

300 g Butter

230 g Eierlikör

120 g Speisestärke

120 g Puderzucker

1 Pk Vanillezucker

*Für den Guss:*

100 g Puderzucker

40 g Eierlikör

etwas Zitronensaft

### **Zubereitung:** □

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Guß auf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

### **Hinweise:**

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog [elegant-backen.de](http://elegant-backen.de).

## **5. Kaffee Bäumchen Spritzgebäck von Carmen Fischer**



Zutaten für 3 Bleche:

250g weiche Butter

180g Puderzucker gesiebt

3 PK Vanillezucker Bourbon

1 TL abgeriebene Orangenschale

2 Eiweiß Gr. L, zimmerwarm

140g Kartoffelstärke

185g Weizenmehl 405

1/4 – 1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

30g Kaffeebohnen

100g italienische Haselnüsse

\*Topping

Vollmilch- und Haselnussglasur gemischt

Pistazien Krümel

Puderzucker

### **Zubereitung:**

Kaffeebohnen puderfein mahlen.

Haselnüsse fein mahlen, in der Küchenmaschine mit dem Messer Einsatz, zusammen mit Zimt, Speisestärke und dem bereits gemahlene Kaffeepulver nochmal sehr fein mixen.

Umso besser lässt sich der Teig mit der Gebäckspritze später verarbeiten.

Zimmerwarme Butter leicht schaumig aufschlagen, danach mit dem Puderzucker weiß schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit Vanillezucker nicht ganz steif schlagen.

Die Nuss Kaffee Stärke Mischung mit dem Mehl, dem Salz und der Orangenschale trocken mischen.

Eiweiß auf die Buttermasse geben, die Mehlmischung ebenfalls, und kurz aber homogen mit dem Unterhebelement vermischen.

Den Teig verschlossen für eine Stunde in einen kühleren Raum, ca 14-16° stellen!

Die Gebäckspritze ebenfalls ins Kühle legen, zusammen mit dem Scheiben Einsatz für Tannenbäumchen darin.

(Notiz für mich, RUNDUNGEN DER MUSTER IMMER NACH AUSSEN!)

Zwei Bleche mit Dauerbackfolie vorbereiten, 1-2 weitere Folien bereit legen.

Teig mit Hilfe von einem langen Löffel in die Gebäckspritze füllen und sehr zügig auf die ersten beiden Bleche spritzen.

Sofort in den auf 155° Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

Backzeit ca 16 bis 18 Minuten.

Während die ersten Bleche backen, wie immer bei mir,

Kaffeepause ☺

Zwischen den Schlückchen zwei weitere Dauerbackfolien schon mit Bäumchen aufspritzen und kühl stellen.

In Glasur tauchen kann man auch erst am nächsten Tag machen!

Glasur im Wasserbad erwärmen, mit einem kleinen Silikonpinsel die Bäumchen längs zur Hälfte mit Schokolade bestreichen bzw. eintauchen.

Sofort ein paar grüne Pistazien Krümel darüber streuen.

Nach dem Abkühlen die andere Hälfte der Bäumchen mit Puderzucker bestäuben.

Wenn gewünscht, kann man nach dem Abkühlen sogar 2 Bäumchen mit Marmelade zusammen kleben.