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 undauf 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.

Fränkische Lebkuchen

Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten
450 gr. Zucker
500 gr. Haselnüsse
500 gr. Rosinen
200 gr. Zitronat
200 gr. Orangeat
12 cl. Weinbrand
250 gr. Butter
10 Eier
2 TL Zimt

0,5 TL Nelken
200 gr. Semmelbrösel
8 EL Mehl
1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer
ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:
Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergeben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.

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.

Kokos-Makronen Schoko-Kokos-Makronen Kokosmakronen – Variationen

Foto Rezept Nr. 2 von Melestti

1. Rezept von Chefkoch.de, auf CC umgesetzt

Zutaten:
2 Eiweiss
200 g Zucker
250 g Kokosflocken

Zubereitung:
Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebesen steif schlagen
Kokosflocken mit Unterhebrührelement unterheben

170° C ca. 15 Minuten backen.

2. Rezept Schoko-Kokos-Makronen von Melestti

Zutaten:

2 Eiweiß
100 g Zucker
50 g Kokosraspeln
50 g Schokoladenstreusel
25 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:
1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und 75 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Den restlichen Zucker mit Kokosraspeln und Schokostreuseln vermischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die ausgekühlten Makronen spritzen.

3. Rezept Kokos-Makronen abgeröstet von Jane Schwegler

Foto Jane Schwegler

Ergibt 6 Bleche

Zutaten:

700 g Kokosflocken
750 g Zucker
350 g Eiklar
Vanille, Salz
ca 2 el Amaretto

Zubereitung:
Beim Abrösten wird die Makronenmasse bis zu 60 Grad erhitzt. Das macht man, damita der Zucker sich löst, sie bekommen einen schönen Glanz und bleiben lange saftig.

Das macht man bei allen Makronen, ausser bei Marzipan (da das ja schon geröstet ist).

Ich rühre Eiweiß, Zucker, Vanille und Salz mit dem Flexielement bei 60 Grad auf Kochstufe 1.

Die Kokosraspeln habe ich vorher mit dem Messer im Multizerkleinerer feiner gemacht, damit später nichts iin der Tülle stecken bleibt.

Dann erwärme ich die Raspeln bei 50 Grad im Ofen und gebe sie zum Eiweiß. etzt auf 70 Grad erhöhung und Rührstufe 1 (P drücken), bis es sich ordentlich warm anfühlt. Ich gebe zum Schluss noch immer einen Schluck Amaretto dazu.

Dann mit der größten Sterntülle aufdressieren, backen bei ca. 170 Grad/Ober-Unterhitze, je nach Ofen. Wichtig ist sie 10 Minuten zu backen. Die Temperatur muss man herausfinden, bei meinem Ofen eher 160 Grad. Auf jeden Fall nicht länger backen, sonst trocknen sie aus. Ich finde mit 10 Minuten haben sie die perfekte Knusprigkeit und innen sind sie ganz weich.

Rahmtäfeli – Variationen

Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben

Zutaten für ein Blech:
800 ml Sahne
1,5 Päckchen Vanillezucker
etwas frische Vanille
800 gr. Zucker oder Puderzucker
ggf. etwas Brandy o.ä.
60 gr. Butter

Zubereitung:
Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas

verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfeli später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.

Foto Gisela Martin – Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Foto Gisela Martin – Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.

Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.

Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte der Kochzeit benötigt.

Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.

2. Rezept – Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt – himmlisch !!!

Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

3. Rezept – Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli – von Jennifer Araveena

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das “Rezept” durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

Zutaten:
800 ml Sahne
360 gr. Zucker
1,5 Pck. Vanillezucker
60 gr. Butter
Backkakao
Haselnüsse
Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:
Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.
Temperatur ausschalten
Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist.

Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr “mächtige” Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.

Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

4. Rezept – Variante von Linda Peter mit Honig und Rum

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

Zutaten:
500 ml Schlagobers
500 g Zucker kann man auch reduzieren
120 g Honig
1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker
60 g Butter
Schuss Rum oder was man mag

Zubereitung:
Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form,

das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht’s nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken

Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

5. Rezept: Salty Täfeli von Deva Doege

Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

Zubereitung:
Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfeli findet ihr auch hier

Warnhinweis für Rahmtäfelianfänger:
Man kann widerstehen, Rahmtäfeli zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu geniessen, wenn sie einmal da sind!!!

Nougat-Taler

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:
75 g Butter
150 g Nougatmasse
1 Ei

1 P. Vanillzucker
1 PriseSalz
250 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
Dunkle Schokoglasur

Zubereitung:
Butter mit Nougat leicht schmelzen lassen und verrühren. Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen und ohne Wärme zu der Butter-Nougat-Mischung hinzufügen. Etwas mit dem K-Haken verrühren lassen. Zum Schluss das Ei unterrühren.
Teig in Folie ca 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Danach kleine Stücke abzupfen und zu Kugeln formen. Diese mit einer Gabel flach drücken. Bei 180° ca 15 Min backen.
Nach dem Backen abkühlen lassen und in Schokoglasur zur Hälfte tunken.

Matcha-Engelsaugen

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Zutaten:
2-3 TL Matcha
125 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb
1TL Vanillezucker
60 g Marmelade oder Gelee

Zubereitung:
Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb und Vanillezucker unterrühren. Matcha, Mehl und Salz mischen. Die Mehlmischung

zu der Butter-Zucker-Ei-Mischung kurz unterheben. In Frischhaltefolie denTeig ca 30-60 Min im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 175°. Backblech mit Backpapier belegen

Nachder Ruhzeit, kleine Stücke vom Teig nehmen und ca 3 cm große Kugeln formen. Diese auf das Backblech geben und mit dem Ende eines Kochlöffels kleine Mulden eindrücken. In diese Vertiefung etwas Marmelade oder Gelee einfüllen und anschließend 15 Min. backen.

Matcha-Christstollen

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Zutaten:
50 ml Milch
½ Würfel frische Hefe
50 g getr. Aprikosen
50 g Mandeln, gestifelt
50 g Zitronat
300 g Dinkelmehl (630)
4 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Quark (20% Fett)
50 g Butter
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Matcha Tee
30 g flüssige Butter
Puderzucker zum Bestäuben
Zubreitung:
Milch leicht erwärmen, die Hefe hineingeben und unter Rühren

auflösen.

Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit den Mandelstiften und dem Zitronat mischen

Mehl, Zucker, Salz, Ei, Quark, Butter und Öl in eine große Schüssel geben. Die Hefe-Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Aprikosen, Mandelstifte und Zitronat dazu geben und darunter kneten

Die Hälfte des Teiges in einer Schüssel geben und abgedeckt an einemwarmen Ort ca 1 Std ruhen lassen.

Den Matcha zur zweiten Hälfte des Teiges geben und gut unter kneten. Auch hier die Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca 1. Std ruhen lassen

Backofenauf 180° vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Nach der Ruhezeit beide Teige nochmals separat durchkneten.

Den hellen Teig länglich/oval formen. Den Matcha-Teig zu einer Rolle formen und auf den hellen Teig legen. Nun den hellen Teig um den Matcha-Teig umschlagen und an den Rändern etwas festdrücken. Nun das Ganze in Stollenform nach formen. Den Stollen auf das Backpapierlegen und ca 40-50 Min backen. Nach dem Backen, sofort mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Honigkuchen vom Blech

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung

Zutaten:
500 g Honig
1/8 l Öl,
250 g Zucker
700 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 TL gemahlener Zimt
1 Msp gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Piment
1 Prise Salz
3 Eier
100 g gewürfeltes Zitronat
100 g gewürfeltes Orangenat
3 EL Dosenmilch – für die Deko: Mandeln und Belegkirschen
Zubereitung:
Den Honig mit dem Öl und dem Zucker unter Rühren aufkochen und wieder abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulversieben und mit den Mandeln, allen Gewürzen, den Eiern dem Zitronat und dem Orangenat mischen. Die Honig-Ölmasse zu dem Mehlgemisch geben und alles gut verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zugedeckt 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ist sehr sehr klebrig. Backblech einölen oder mit Backpapier belegen und den Teig mit

gut bemehlten Händen auf das Backblech drücken und glattstreichen. Mit der Dosenmilch bepinseln.
In den Teig mit einem Messer 7×7 cm große Quadrate einritzen. Jedes Quadrat mit Mandeln und Kirschen verzieren
Im Backofen auf 190C vorheizen und ca 35-45 Minuten aufmittlerer Schiene backen.
Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen und in die markierten Quadrate teilen.

Amarettinikringel

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Zutaten:
Mürbteig: (mit K-Haken oder Multizerkleinerer Messer)
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei

Amarettinimasse:

3 Eiweiss mit
150 g Zucker schaumigschlagen
300 g ger. Mandeln mit
150 g Puderzucker mischen und unter die Schneemasse mit
1/2 Fläschchen Bittermandelõl unterrühren.

Zubereitung:
Aus dem Mürbteig Kekse ausstechen, die Amarettinimasse kreisförmig daraufspritzen , bei 180° ca 11 min. backen. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas mehr Puderzucker darunter rühren.
In die Mulde in der Mitte Himbeer- oder Brombeermarmelade geben.