

# Nussnougatherzen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

## **Zutaten:**

100 g Margarine  
200 g Nussnougatcreme  
2 Packungen Vanillezucker  
1 Ei  
Prise Salz  
300 g Mehl  
1/2 TL Backpulver

## **Zubereitung:**

Teig kneten (K-Haken) , für 1 Std in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Herzen ausstechen und backen 190 g, 10 min.

Nach Auskühlen kann man sie noch mit weißer Schokolade verzieren.

---

# Zitrus-Sablés



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

## **Zutaten:**

200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter

3 kleine Eigelb

50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)

10 gr. Orangenabrieb

420 gr. Mehl

## **Zubereitung:**

200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.

---

# 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 Verzieren:*

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.



---

# Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit  
40 g Mehl und  
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und  
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

---

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in  
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit  
6 EL Orangensirup  
200 g weiche Butter  
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig  
rühren.

2 TL Orangepulver (Ingo Holland)  
Mark 1 Vanilleschote  
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)  
500 g Mehl 550  
17 g Weinstein-Backpulver  
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise  
Salz)  
45 g gehackte Pistazien  
55 g gehackte Mandeln  
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)  
15 g gehackte Walnüsse (Reste)  
vorbereiteten LM  
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem  
K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter  
kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen  
lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke  
schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen  
lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstücke 17 Minuten backen.

-----

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstücke damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit  
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.



<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.



---

## Maroniherzen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Maronipüree 250g

etwas Rum wer mag

2-3 EL Puderzucker

1 Schuß Milch (oder entsprechende Menge Rum, wer mehr Rum mag)

*Zum Verzieren:*

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Alles (bis auf Schokoladenglasur) mit dem Flexi glattrühren

und ca. walnussgroße Stücke nehmen und auf einer glatten Fläche Herzen formen.

Ich habe Sie für 1 Nacht in die Tiefkühltruhe gegeben und dann in Schokoglasur getaucht und trocknen lassen.

Wenn sie nicht gleich aufgegessen werden dann am besten im Kühlschrank aufbewahren.

---

## Toffee – Alternative zu Rahmtäfeli



Fotos, Doku und Text von Birte Ri

Für alle denen die Rahmtäfeli zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.

Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

Zutaten:

200g Sour Cream

200g Puderzucker

20g Butter

## **Zubereitung:**

Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzen, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.

Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).

Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.

Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

## **Update zu den Toffee von Birte Ri:**

### **Variante mit griechischem Joghurt**



links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

### **Zutaten:**

200g griechischer Jogurt

200g Puderzucker

20g Butter

### **Zubereitung:**

Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.

Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfelchen.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal 15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.

Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.

---

# Cantuccini – Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept Daniela Grünbaum

### Zutaten:

250 g Mehl  
180 g Zucker  
1Tl Backpulver  
2 Packungen Vanillezucker  
1/2 Fläschchen Bittermandelöl  
1Prise Salz  
25 g Butter  
2 Eier  
200 g Mandeln geschält

### Zubereitung:

250 g Mehl, 180 g Zucker, 1Tl Backpulver, 2Packungen Vanillezucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl, 1Prise Salz mit K-Haken mischen.

25 g Butter und 2 Eier zugeben und mit K-Haken kneten.

200 g Mandeln zugeben und weiter mit K-Haken kneten.

2 Baguette formen und ruhen lassen.



15 Min. backen bei 200'Grad O/U. Cantuccini in schmale Scheiben schneiden und weiter backen bis leichte Bräunung erreicht ist.



## 2. Rezept Margit Fabian

### Zutaten:

- 100 g Mandeln, ganz
- 100 g Mandeln, grob gehackt
- 250 g Weizenmehl, Type 1050
- 150 g Vollrohrzucker
- 1TL Backpulver
- 1 Fl. Bittermandelaroma
- 1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

30 g Butter

(optional für die "Winterversion" 1 – 2 TL Zimt)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit Knethaken verkneten, zuletzt die Mandeln zugeben. 2 Stunden ruhen lassen.

Sechs Rollen formen, bei 175 Grad, mittlere Schiene, 20 min backen.

Abkühlen lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmal bei 175 Grad 10 min fertig backen

---

## **Cookies**



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Rezept für 10-12 große Cookies:

### **Zutaten:**

130 g sehr weiche Butter

170g brauner Zucker

1 Ei

220g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1-2 Kaffeetassen Chocolate Chips, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Mini-Marshmallows, gehackte Pistazien, Haselnusskrokant, Gummibärchen oder bunte Schokolinsen

### **Zubereitung:**

Butter mit Zucker und Vanille mit K-Haken schaumig rühren (wenn die Butter noch nicht weich ist, ca. 30 Grad Temperatur zufügen).

Das Ei hinzufügen und gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben und in die Masse hinzu, gut durchmischen.

Danach gebe ich die Nüsse oder Schokolinsen hinzu, rühre nur ganz kurz durch und forme in etwa golfballgroße Bälle, 5 Cookies pro Blech, und drücke sie etwas flach.



Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad/Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Ränder leicht braun sind.



Unter 15 Minuten Backzeit bleiben sie "chewy", darüber hinaus eher knusprig.



---

## Kinderpunsch Punsch



Rezept in Anlehnung an "Kochen mit Pettersson und Findus"/Foto Gisela M.

**Zutaten:**

Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange

Saft einer halben Zitrone

Saft einer Orange

1l Apfelsaft

1l Traubensaft

6-8 Nelken

2 Stangen Zimt

1 Prise Muskat

Optional: etwas Honig

**Zubereitung:**

Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.



Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süß genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.

---

## Scones – Varianten



Foto von Nicole Bertsch

## 1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.

### Zutaten:

200 g Mehl  
80g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Salz  
1 EL Zucker\*  
125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)  
160 ml Buttermilch

### Zubereitung:

Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).

Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen ( wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

*herzhafte Variante:*

*\* nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.*

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

**Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

50g Butter

150ml Milch

**Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

Variation:

**Cheese scones** – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

### 3. Rezept "Sour Cream Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

**Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

40g Butter

4 Essl. Saure Sahne

4 Essl. Milch

**Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variation:

**Buttermilk scones** – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

#### 4. Rezept "Tea Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

##### **Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

50g Butter

25g Zucker

150ml Milch

##### **Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

**Fruity scones** – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

**Date and walnut scones** – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

**Spice scones** – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

*Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1*

*Prise Salz*