

Bountykugeln



Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:

200g Kokosraspeln

200g weisse Schokolade

100g Schlagobers / Sahne

30g Butter

Rum nach Geschmack

50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack

Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:

Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die

gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken sie noch besser.

Trüffel – Grundrezept



Foto Gisela M.

Rezept von Christa Groß

Zutaten:

1 Lage Hohlkugeln

Füllung:

150g Sahne

250g kleingehackte Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch (bei weißer Kuvertüre die Menge um 50 gr. erhöhen)

Zzgl. Kuvertüre zum Verschließen und für die letzte Schicht

Zubereitung:

Sahne in CC aufkochen, Kuvertüre einrühren, abkühlen lassen.

Falls gewünscht Geschmack zusetzen, z.B. Rum, Cointreau, Amaretto, Zimt,.....

In die Hohlkörper gießen, etwas „anziehen“ lassen.

Die Öffnungen mit Kuvertüre verschließen (kleiner Klecks Schokolade z.B. mit Löffel auf Öffnung gießen).

Die Kugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und kurz über ein Gitter rollen, auf Backpapier fest werden lassen (Schokolade temperieren vgl. [hier](#)).

Das Temperieren mache ich auch in der CC, allerdings ohne Rührelement. Ich mische lediglich mit der mitgelieferten anthrazitfarbenen Silkonspachtel) .

(Alternativ kann man auch temperierte Kuvertüre in die Hand geben (ggf. Plastikhandschuhe anziehen) und rollt die Kugeln kurz in den Handflächen.

Menge ergibt ca. 1 Lage Trüffel

Tipp: Man kann sowohl Vollmilch als auch Zartbitter Kuvertüre nehmen, oder sogar mischen, je nach Geschmack.

Taralli pugliese



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

250g Mehl 00

5g Salz

100ml Weisswein

65g gutes Olivenöl

1TL Fenchelsamen

Zubereitung:

Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.

Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang Rollen und zu einem "Tropfen" formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.



Abschöpfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezept: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.



Pasta di mandorle – Italienische Mandelhäufchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

600 g Mandelmehl oder geschälte gemahlene Mandeln

300g Zucker

1/4 TL Vanille Pulver

1/4 TL Salz

125 ml Amaretto

Saft und Abrieb einer Orange

Saft 1/2 Zitrone

Belegkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten ohne Belegkirschen mit K-Haken gut vermischen und für 2 Std in den Kühlschrank stellen.

Die Mandel Paste in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und "Häufchen " auf ein mit Backpapier belegtes Blech

spritzen. Auf jedes Häufchen eine Belegkirsche drücken. (Ich halbier die immer).

Bei 180 Grad Umluft 12-15 Minuten backen.

Die Ränder sollten etwas braun werden. Direkt aus dem Backofen sind die Häufchen noch recht weich, werden nach dem Abkühlen aber fester.

Vanillezucker selber machen



Fotos und Anleitung von Gisela Martin

Zutaten:

Ausgekratzte Vanilleschoten

Etwas Haushaltszucker

Zubereitung:

Ausgekratzte Vanilleschoten kann man prima im normalen Haushaltszuckerbehälter parken, geben ein wunderbares Aroma ab.

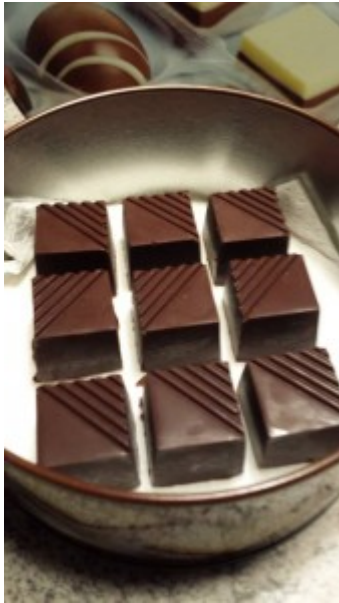


Nach ein paar Wochen werden die Schoten dann sehr hart. Für die zweite Stufe der Resteverwertung ist nun die Stunde der Gewürzmühle gekommen.

Einfach ein paar Löffel Zucker mit den getrockneten Vanillesschoten in die Gewürzmühle geben und laufen lassen. Binnen kürzester Zeit erhaltet ihr einen wunderbar aromatischen und sehr intensiven Vanillezucker, wie ihr ihn für gewöhnlich nirgends zu kaufen bekommt.



Low Carb Marzipanpralinen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:

100g Minus Z Zartbitter Schokolade oder 99%ige + Steviaextrakt
50g gehackte Mandeln
25g gehackte Pistazien
3/4 EL Rosenwasser
1/4 Fläschchen Mandelaroma
flüssigen Süßstoff für 50g Zucker
1/2 EL Mandelöl
3 EL Natreen Orangensaft
3 Tropfen Rumaroma

Zubereitung:

100g Minus Z Zartbitter Schokolade oder 99%ige + Steviaextrakt
kurz in der Mikrowelle auf 200 Watt schmelzen, Pralinenformen
damit auspinseln und kalt stellen

50g gehackte Mandeln
25g gehackte Pistazien
in der Gewürzmühle fein mahlen

3/4 EL Rosenwasser
1/4 Fläschchen Mandelaroma
flüssigen Süßstoff für 50g Zucker
1/2 EL Mandelöl

3 EL Natreen Orangensaft

3 Tropfen Rumaroma

dazugeben und zu einer weichen Creme mixen. Diese in die Pralinenformen spritzen und kalt stellen (am besten in den Gefrierschrank). Wenn sie fest sind mit der restlichen Schokolade auffüllen und wieder kalt stellen.

Low Carb Zimtsterne



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Pr Salz

1/2 TL Zitronensaft

120g Erythritol

5 Msp Steviaextrakt

150g gemahlene Haselnüsse

200g gemahlene Mandeln

1,25 TL Zimt

1 Fläschchen Vanillearoma

50g feingemahlenes Xylitol
ein paar Tropfen warmes Wasser
2 EL erwärmte Sahne

Zubereitung:

3 Eiweiß
1 Pr Salz
1/2 TL Zitronensaft
mit dem Schneebesen, max, 2 Minuten steif schlagen

120g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
mischen, langsam einrieseln lassen, max, ~ 10 Minuten steif schlagen

150g gemahlene Haselnüsse
200g gemahlene Mandeln
1,25 TL Zimt
1 Fläschchen Vanillearoma
mischen, mit dem Flexi, min, kurz unterheben

Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 140°C Umluft vorheizen, Teig ausrollen, Sterne ausstechen und ca 20 Minuten backen (bitte im Auge behalten...) Auskühlen lassen.

50g feingemahlenes Xylitol
ein paar Tropfen warmes Wasser
2 EL erwärmte Sahne
verrühren und die kalten Sterne damit bestreichen.

Nutella-Giotto-Chocolate-Fudge



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

400g gezuckerte Kondensmilch
300g gehackte Zartbitterschokolade
200g Nutella
25g Butter
80g gesiebter Puderzucker
15 gehackte Giottos

Zubereitung:

Eine 20x20cm Form mit Papier auslegen (ich nehme Wachspapier, Backpapier geht aber auch).

Kuvertüre, Kondensmilch, Nutella und Butter in die Schüssel geben. Flexi einspannen, 37C einstellen und auf Kochstufe 2 stellen.

Erst wenn die Schoko komplett geschmolzen ist und alles eine homogene Masse bildet den Puderzucker zugeben.

Alles gut verrühren. Giottos mit einem Spatel unterheben.

Masse in die Form geben und ca. 2 Std. kaltstellen. Dann lässt es sich gut in mundgerechte Stücke schneiden

Ricciarelli di Siena



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

20 Stück

(1)

150 g Zucker

200 g geschälte, fein gemahlene Mandeln

25 g Mehl

Abrieb von 2 Bio-Orangen

3-4 Tropfen Bittermandelaroma

3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

(2)

24 g Zucker

7 g Wasser

1 cl Orangenlikör

(3)

10 g Zucker

10 g Mehl

3 g Hirschhornsalz

3 g Backpulver

(4)

10 g Vanillezucker

40 g Eiweiss

(5)

Vanille-Puderzucker selbstgemacht

Zubereitung:

(1)

Mandeln in der Gewürzmühle sehr fein mahlen, mit Zucker, Orangenabrieb, Mehl und Aroma mischen.

(2)

Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen, Orangenlikör zufügen.

(3)

Mehl mit dem Zucker, Hirschhornsalz und Backpulver mischen und mit der Mandelmischung vermengen.

Sirup langsam zugeben.

Die krümelige Mischung in einer Schüssel mit Deckel ca. 12 Stunden ruhen lassen.

(4)

Vanillemark und Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker mixen (3-5 x P-Taste). 10 g abnehmen und den Rest beiseite stellen.

Eiweiss mit Salz und dem portionsweise zugegebenem (10 g) Vanille-Puderzucker-Zucker steif schlagen (Ballonschneebeisen) und sofort und den bröseligen Teig einarbeiten. Es entsteht eine klebrige Masse. Diese Masse auf Backpapier stürzen und zu festem Teig zusammendrücken.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier 1 cm dick ausrollen. Mit einem dünnen Glas erst Kreise und dann davon die Ricciarelli-Formen ausstechen. Reste erneut zusammendrücken und wieder ausrollen. Wiederholen bis aller Teig verbraucht ist.

Ricciarelli dick mit dem restlichen Vanille-Puderzucker bestäuben. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und 30 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Ofen im Auge behalten – die Ricciarelli sollen hell und weich bleiben.

In einer Blechdose lagern.

Heinerle Ildefonso Schokoladina



Foto von Claudia Kraft

Rezepte von Rückseite der Oblatenpackung und von Claudia Kraft auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 Packung Vanillezucker
4 Eier

250 gr. Blockschokolade
250 gr. Kokosfett (Ceres oder Palmin)
250 gr. Puderzucker
2 EL Rum
1 Packung Hoch-Backoblaten Nr. 10a

Zubereitung:

Schokolade nur mit Messer etwas zerkleinern und mit Ceres/Palmin und Zucker in die Schüssel geben und auf Kochstufe 3 mit ca 50C einschalten.

Nachdem das Fett und Schoko etwas geschmolzen ist, Flexi einspannen und auf Kochstufe 3 rühren. Wenn alles glatt gerührt wurde Temperatur abschalten und ca 10min auskühlen lassen.

Eier mit Rum und Vanillezucker verquirlen und unter ständigen Rühren mit Flexi die Maße rühren. So lange rühren bis es cremig ist.

Jetzt die Backoblaten entweder in eine tiefe Wanne, oder Backrahmen ausbreiten und abwechselnd Oblaten und Schokoschicht verteilen. Mit Oblaten abschließen und mit Brett beschweren und dann kalt stellen.