

# Mandelhörnchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

## **Zutaten:**

930 g Rohmarzipan

550 g Zucker \*

150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)

Kuvertüre

\* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept ☐

## **Zubereitung:**

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi ☐, schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser ab gespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten

backen.

Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen

MANDELHÖRNCHEN ☐

Gutes Gelingen ☐

---

## Goldener Erdnuss-Karamell-Fudge mit Meersalz



Foto Birgit Kehlert

Rezept aus dem Genuss Magazin 04/2019)

**Zutaten für ca. 30 Stück:**

125g Butter

125ml Milch

400g brauner Zucker  
225g Crunchy Erdnussbutter  
200g Puderzucker  
2 El Fleur de Sel  
essbarer Goldglitzer zum Bepinseln

**Zubereitung:**

Eine eckige Form (ca. 25×16 cm) mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Die Butter in die Rührschüssel geben und bei 75°C schmelzen lassen. Den braunen Zucker und die Milch zugeben und bei Intervallstufe 1 mit dem Flexirührer verrühren. Danach die Masse bei 120°C etwa 4 Minuten kochen lassen. Dann die Temperatur abschalten, Erdnussbutter zufügen und alles glatt rühren.

Den Puderzucker zufügen und alles so lange verrühren, bis eine homogene Karamellcreme entstanden ist. Creme in die Form geben und glatt streichen, dann mit dem Salz bestreuen und für 3 Stunden kalt stellen.

Anschließend mit Hilfe des Papiers den Fudge aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in 2x2cm große Stücke schneiden und diese mit etwas Goldglitzer bepinseln.

---

**Cartellate**



## **Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico**

### Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus

750g Mehl

1Päck Backpulver

130ml Olivenöl

200ml Weißwein (geht auch Sekt)

1 Prise Salz

1TL Zucker

Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen ( nicht kochen ) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben. Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.

Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von1-6 gewalzt) mit einem Teigrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen schneiden. Und dann zur Rose formen.( Videos dazu kann man auf Youtube anschauen, einfach Cartelatte eingeben)

In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.



Honig u Vin Cotto ca 500 ml ( ital. Würze aus eingedicktem Traubenmost ) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen darin kurz baden. Fertig

---

## Nusskonfekt – Nussplätzchen



**Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nicole Meyerhofer**

Für ca. 50-60 Stück

**Für den Teig:**

60 g Zucker  
150 g Butter  
1 Ei, Größe M  
1 Prise Salz  
300 g Weizenmehl Type 405  
1 EL Vanillezucker, am besten selbstgemacht mit der CC  
Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.  
wer mag kann auch den Ausstecherteig von [hier](#) nehmen.

### **Für den Belag:**

160 g Zucker  
160 ml Sahne  
65 g Honig  
210 g gehackte Walnüsse

### **Zubereitung des Nusskonfekts:**

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen bzw. alternativ kurz 25 Grad in der CC einstellen. Die Zutaten für den Teig in dem Kessel der CC kurz zu einem Teig kneten (Knethaken oder noch besser K-Haken).

In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 4,5cm Durchmesser die Taler aus dem ausgerollten Teig stechen. Bitte nicht kleiner, sonst gibt es Probleme mit dem Topping.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. acht Minuten backen, nicht zu lange, sie sollten ganz leicht braun werden.

### **Karamell:**

Für den Belag den Zucker in ein kleines Töpfchen geben und ohne Zugabe von Wasser karamellisieren lassen (nicht rühren bis der Zucker geschmolzen ist!).

Sobald das Karamell hellbraun ist mit dem vorgewärmten Rahm

aufgießen, den Honig hinzufügen und für ein paar Minuten einköcheln lassen. Wer eine Gourmet hat kann es auch darin machen.

Die gehackten Walnüsse unter die Karamelmasse mischen und vorsichtig (heiss!) kleine Häufchen auf die gebackenen Taler geben und etwas verteilen. Wenn die Masse fest wird, da sie kalt wird, nochmals kurz erwärmen, dann wird sie wieder geschmeidig.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

---

## Vanilletörtchen



Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl  
4 Eier  
350 g Zucker  
2 Vanillezucker  
250 g Butter  
2 Prisen Salz

Kaffeesahne je nach Bedarf ( ca 1/8 l)

Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Dünn auswalken,( wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.

Hellgelb backen .



**Für die Creme :**

1 1/5 l Milch und

5 P. Vanillepudding

Nach Anleitung zubereiten.

Geht gut mit der CC

Unter rühren auskühlen lassen .

**Seperat**



375g Zimmerwarme Butter

sehr schaumig schlagen.

2 frische Eier und

50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.

Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.

Den erkalteten Pudding Löffelweise  
hinzufügen.

Creme etwas kühl stellen .

Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.

Den Rand in Kokosflocken wälzen.

Mit Schokoglasur verzieren.



Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche  
. Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.

Ergibt ca 55-60 Stück.

Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .

---

## [Pudding Plätzchen](#)



Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

### Zutaten

100 g Puderzucker  
250 g Mehl ( ich hab Dinkel genommen )  
250 g Butter  
3 Tüten Pudding Pulver Vanille  
1EL Vanille Zucker

### Zubereitung

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech ( mit Backfolie ) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.



---

# Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

## **Zutaten und Zubereitung**

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

( wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl

1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.



# Glühwein in der Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🌲 ☐

## **Zutaten:**

1 Flasche Rotwein

1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)

1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß...

50ml Rum

## **Zubereitung:**

Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.

Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 🥰 ☐

Schöne Weihnachtszeit! 🌲 ☐

---

# Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

## **Zutaten**

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

## **Zubereitung**

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element )dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,  
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig) bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



---

# Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

## **Zutaten:**

### *Teig:*

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen

Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)

170 g Zucker

1/2 TL Nelkenpulver

2 EL Kakao

1 EL Zimt

2 EL Lebkuchengewürz

2 Prisen Muskat

2 Prisen Salz

1 EL Kirschwasser

300 ml Wasser

### *Glasur:*

100 g Blockschokolade

20 g Butter



2 EL Kakao

300 g Puderzucker

70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

### **Zubereitung:**

*Teig:*

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.

1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



*Glasur:*

Alles zusammen mit Flexiröhrelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen

