

Gesunder Schokoladenaufstrich (mit Avocado)



Foto und Rezept von Billa Wepunkt

Zutaten:

eine ganze Avocado reif

eine sehr reife Banane

2 Tl Kakaoapulver

1 Tl Honig

Optional: 2 TL Mandelmus

Zubereitung:

Alles im Multi auf Stufe 3 messern, bis es schön glatt ist.

Haltbarkeit: Nach 10 Tagen im Kühlschrank war es noch gut.
Dann war das Glas leer und der Haltbarkeitstest zuende.

Schoko-Erdnusscreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem Kühlschrank!

Zutaten:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen
2 El Erdnussöl
60 Gramm Backkakao
100 Gramm Puderzucker
25 Gramm Vanillezucker

Zubereitung:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und
2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi



Mega lecker



Karamellcreme mit Fleur de Sel



Foto Katharina Karner

Rezept von französischer CC-Seite und von Katharina Karner übersetzt

Zutaten:

100g brauner Rohrzucker (weißer Zucker geht auch)

70g Wasser

30g Butter

100g flüssiges Schlagobers (Sahne)

1/2 TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Cooking Chef: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad ohne Rührelement 8 Minuten bei Rührstufe 3 kochen. Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt). Dann das Obers hinzufügen- die Masse ist sehr heiß und es blubbert heftig – und mit dem Ballonschneebeesen 3 Minuten Rührstufe 2 bei 140 Grad (P-Taste!) vermischen.

Gourmet: Die ersten 3 Zutaten bei 140 Grad für 8 Minuten kochen lassen.

Die Farbe soll schon deutlich nach Karamell aussehen (vorsicht, es schäumt).

Sahne dazu geben und die Temperaturtaste gedrückt halten bis der HSHT Modus aktiviert ist und mit den Ballonschneebeesen die Masse für 3 Minuten auf Rührstufe 2 bei 140 Grad vermischen.

Zuletzt das Salz hinzufügen, es ist schön wenn man später noch Kristalle schmeckt.

Mit einer Spachtel prüfen ob sich der Karamell gut aufgelöst hat und in ein sauberes Glas abfüllen.

Die Creme ist erst noch flüssig, wird über Nacht im Kühlschrank cremig fest.

Der Geschmack ist cremig süß, ohne zu süß zu sein. Der Rohrzucker gibt eine feine rauchige Note, das Salz (optional) einen leicht herben Nachgeschmack.

Spekulatiuscreme Spekulatiusaufstrich mit Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

So langsam wird's Zeit für den Endspurt der kulinarischen Mitbringsel oder Geschenke...

Zutaten:

200 g Gewürz-Spekulatius

150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen), ggf. mehr

50 g brauner Zucker

40 g Butter

1 geh. TL Zimt

1 Messerspitze Nelke

optional: frisch geriebene Orangenschale (1/2 Bio-Orange)

Zubereitung:

Spekulatius im Multi schreddern (dauert ca. 1 Minute); der Spekulatius muss ganz fein gemahlen sein!

Kondensmilch, Butter und Zucker bei 50 Grad mit Flexi auf Intervallstufe 1 so lange rühren, bis Masse homogen ist, d.h. der Zucker komplett aufgelöst ist. Spekulatius und Gewürze zugeben. Nun ohne Temperatur auf Minimum rühren, bis eine homogene Crème entsteht.

Sollte die Maße zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekulatiusaufstrich sollte im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche...oder bis leer gegessen 😊

Apfelbutter



Foto von Ingrid Seiler

Rezept von hier:
<http://www.balance-akt.de/2011/09/apfelbutter.html> und von
Ingrid Seiler auf CC umgewandelt

Zutaten:

2 kg Apfel
0,75 l Cidre
0,5 l Apfelsaft
0,5 l Wasser
0,2 l Calvados
400 g Rohrzucker
2 Tl Kürbiskuchengewürz (oder 1,5 Tl Zimt und 0,5 Tl
Nelkenpulver)
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Äpfel in in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
Mit Cidre, Apfelsaft, Wasser und Calvados auffüllen.

Koch-Rühr-Element einsetzen, Temperatur 140 Grad,
Intervallstufe 3, ca 20-30 min dünsten.

Wenn die Äpfel schön weich sind, püriert man sie mit der
Flüssigkeit zu einem relativ flüssigen Apfelmus.

Jetzt Zucker, Gewürze und Zitronensaft unterrühren und das Apfelmus wieder zum Kochen bringen.

Flexi einsetzen und bei 100 Grad, Intervallstufe 3 ohne Deckel einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Das kann je nach Flüssigkeitsmenge unterschiedlich lange dauern, mindestens 1 Stunde.

Wenn die Apfelbutter fertig ist, heiß in vorbereitete Einmachgläser füllen.

Wenn ihr Twist-Off-Gläser verwendet, so müsst ihr diese nach dem Verschließen auf den Kopf stellen, damit sich das Vakuum bildet, das die Gläser fest verschließt.

Pistazienaufstrich –

Pistaziencreme Pitella –

Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit "Nu" anfangt und mit "tella" aufhört. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben

könnte, haben wir es jetzt auf "Aufstrich" geändert ☐ ☐ ☐

1. Rezept von <http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

Zutaten:

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

Zubereitung:



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekrazte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt halten, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

Varianten:

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmonisiert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

65 g grüne ungesalzene Pistazien
10 g Macadamia gesalzen
1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
Mark 1/2 Vanilleschote
30 g weiße Schokolade
16 g Kokosöl
15 g Erytrit
35 g Kakaobutter

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

3. Rezept von Corinna Gerbitz



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

Zutaten:

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

Zubereitung:

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

Tipp:

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

[Erdbeer - Curd](#)



Foto und Rezept von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

Ihr braucht für 1 Glas à 340 ml

Zutaten:

100 g Erdbeeren

2 Eier

190 g Zucker

Saft von 1 Limette

75 g Butter

Zubereitung:

Erdbeeren mit Limettensaft und 50 g Zucker (in der Gewürzmühle) pürieren. Püree in den Kessel der CC geben und restlichen Zucker zufügen.

Püree mit dem Flexihaken unter ständigem Rühren (Intervall 1) aufkochen (110 °C einstellen)

Nun Temperatur auf 80 Grad reduzieren, Eier verquirlen und mit einer Schöpfkelle 1 Kelle von der Erdbeermasse zu den Eiern geben und diese damit temperieren – gut vermengen.

Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam in den Kessel einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (gegen Ende kurz auf Stufe 3) weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen – dauert etwa 10 Minuten).

Zum Schluss Temperatur ausschalten und weiter rühren – dabei die Butter in Stücken nach und nach zufügen. Weiterrühren, bis eine Temperatur um 40 Grad erreicht ist.

Strawberry-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Holunder-Curd

Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten für 4 Gläser à 200 ml.

10 gr. Holunderblütendolden

4 Eier + 2 Eigelb

200 gr. Zucker (Rohrohrzucker)

2 El Speisestärke

abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio Zitronen

200 Butter

Zubereitung:

Dolden ausschütteln, eventuell kurz durch sehendes Wasser ziehen und abtropfen lassen.

Blüten mit einer Schere von den Stielen schneiden.

Eier, Eigelb, Zucker, Stärke und Blüten in der CC auf 80 Grad mit dem Profiballonbesen bei höchster Stufe ca. 5 Min. schlagen.

Holunderblüten mit Tuch abseihen.

Zitronenschale-Saft und Butter zur Eimasse geben und rühren bis eine dickliche Creme entsteht. Creme durch ein Sieb streichen und in vorbereitete Gläser füllen. Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Gekühlt ist es ca. 2 Wochen haltbar.

Schokobons-Aufstrich



Foto und Rezept von Sonja Weber zur Verfügung gestellt

Im Multi blitzschnell fertig

Zutaten:

1 Pkg. (200g) Kinder Schoko Bons

60g Sahne

45g Butter

Zubereitung:

Im Multi mit Messer fein mahlen – fertig und ab in den Kühlschrank.

Snickers-Brotaufstrich



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Heute gab es ein megaleckerer Snickers-Brotaufstrich. Wer den einmal probiert hat, kauft nie wieder Nutella.

Zutaten:

300 gr. Snickers

50 gr. Butter

130 ml. Sahne

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messeraufsatz geben und solange zerkleinern, dass zwar eine homogene Masse entsteht aber auch genug Krümel bleiben.

Danach die Masse in das Topf umfüllen und bei 37 Grad 3 Minuten bei Stufe 1 rühren.

In ein Glas geben und für min. 4 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Nachtrag Andrej D.: der Aufstrich stand seit gestern im Kühlschrank. Er wird nicht hart. Bleibt geschmeidig. Und meiner Meinung nach noch leckerer.