

Nuss Nougat Cake Pops



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Haselnüsse, gemahlen

7 Eier

240 g Zucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

80 g Stärke

185 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

50 g zerlassene Butter

(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder
Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):

250g schnittfestes Nougat

50g Butter

100g Frischkäse

1 EL Vanilleextrakt

Verzieren nach Belieben!

Ich habe verwendet:

300g weiße Kuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

150g Zartbitterkuvertüre

Kokosraspel

Krokant

Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte
(Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:

Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebesen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)

Bei mir waren es ca 35min Backzeit.

Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)

Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben.

Wasser in der CC ohne Rührelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.

Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.

Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.

Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen ☐

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.

Duschmousse



Foto von Franziska Gubler

Rezept

von <http://www.vegan-thermomix.de/2016/03/10/dusch-smoothie-ein-herrliches-duscherlebnis-selbst-gemacht/> und von Franziska

Gubler auf CC abgewandelt.

Zutaten:

50 gr Seife in 2 – 3 Stücke zerkleinert

110 gr. Wasser

40 g Glycerin (Apotheke, 85%iges)

50 g Traubenkernöl oder Mandelöl oder Olivenöl

Zubereitung:

Seife zerkleinert in der Gewürzmühle, Wasser zugeben, temperieren bei 80 Grad in der Schüssel, mit Flexi ca. 7 Minuten rühren, bis die Seife sich gut aufgelöst hat. Dann Öl und Glyzerin zugeben und mit dem Flexi alles moussig geschlagen (ca. eine Minute).

In eine Schüssel füllen, im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es eine glibberige, puddingartige Masse in einem Stück ist. Das dauert ca. 1-2 Stunden, je nach Kühlschrank-Kälte.

**Buondi – original
italienisches Rezept**



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren. Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man

den nächsten Löffel hinzufügt.
Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.
Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel-& Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

HoLunder-Curd

Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten für 4 Glaeser a 200 ml.

10 gr. Holunderbluetendolden

4 Eier + 2 Eigelb

200 gr. Zucker (Rohrohrzucker)

2 El Speisestaerke

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, Staerke und Blueten in der CC auf 80 Grad mit dem Profiballonbesen bei hoechster Stufe ca. 5 Min. schlagen.

Holunderblüten mit Tuch abseihen.

Zitronenschale-Saft und Butter zur Eimasse geben und ruehren bis eine dickliche Creme entsteht. Creme durch ein Sieb streichen und in vorbereitete Glaeser fuellen. Glaeser verschliesen und auskuehlen lassen.

Gekühlt ist es ca. 2 Wochen haltbar.

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 Röhrelement. Ich mische lediglich mit der mitgelieferten anthrazitfarbenen Silikonspachtel) .

(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.

Bärlauchpaste



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Weitere Rezepte von Dagmar Möller findet ihr auch hier: <http://toepfle-und-deckele.de>

Zutaten:

Bärlauch

Salz

Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten im Multi zu einer weichen Paste mixen – in Gläser füllen und mit Olivenöl abdecken – fertig.

Zum alsbaldigen Verbrauch im Kühlschrank lagern.

Bärlauchpesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:

50 g Bärlauch

3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl

50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

[Zitronenzucker](#)



Rezept und Foto von Waltraud Kogler

Zutaten:

10 Bio-Zitronen

Biorohrzucker

Zubereitung:

Ich habe 10 Bio-Zitronen dünn geschält, diese Schalen in der Gewürzmühle zerkleinert, Biorohrzucker dazu, nochmals mit P-Taste ...

Sehr intensiv und bittersüßsauer... (für zukünftige Kuchen, Cremes...)

Alternative von Erika Schimke:

Ich nehme 5-6 BIO-Zitronen, schneide sie einmal auf und entferne die Kerne. Dann komplett abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker KOMPLETT (also mit Schale und weißem Häutchen) in den Mixer, gut pürieren und in Gläser abfüllen. Es wird nicht bitter, es ist cremig, ergiebig und auch mal fix in eine Tasse heißes Wasser eingerührt, um sich eine heiße Zitrone zu machen. Zum Backen und Kochen sowieso. Hält ewig in Gläschen.

Orangenzucker – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Sandra Bell

1. Rezept Sandra Bell

Zutaten:

Orangeat

Zucker

Zubereitung:

Einen Teil des fertigen Orangeat in der Gewürzmühle oder im Multi ordentlich schreddern – ziemlich fein. In ein Glas füllen und mit Zucker auffüllen.

Ordentlich schütteln und sich schmecken lassen.

Zum Würzen von vielen leckeren Sachen.

2. Rezept Claudia Balicki



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Balicki

Zutaten:

Zucker

Schalen von Bio-Orangen

Zubereitung:

Schale einer Bio-Orange ein paar Tage an der Luft liegen lassen, bis man die Stücke durchbrechen kann. Dann habe ich es mit Zucker vermischt und habe es wieder stehen lassen. Kam irgendwie nicht dazu.

Nun habe ich es in der Gewürzmühle gemahlen. Ein wirklich tolles Aroma, sehr intensiv. Hängt natürlich auch von der jeweiligen Menge ab.