Gedörrte Apfelschnitze

Rezept aus “Backen und Kochen mit Facebook” erfasst von Gisela Martin

Zutaten:
Äpfel
Zitronenwasser

Zubereitung:
Im Multi mit Scheibe 5 schneiden, 10min in Zitronenwasser einlegen und 8 Stunden bei 52 Grad dörren…

Frage:
Wieviel Zitronenwasser:
Antwort:
ca. 500 ml auf 3l ca… einfach die Äpfel müssen abgedeckt sein und man macht es ja nur, damit sie nicht anlaufen und braun werden

---

Eiskonfekt

Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
100g Kokosfett
80g Puderzucker
50g Kakao
30g Vanillezucker
Etwas Zimt

Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aber weiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

Physalissenf

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

Zutaten:
120g Gelbe Senfsaat
80g Braune Senfsaat
300ml Weissweinessig
100ml Weisswein. Trockenbeerenauslese
100g Zucker
1 TL Liebstöckel (getrocknet, oder frisch)
4 TL Salz
2 TL Kurkuma (Pulver)
6-8 Pimentkörner (gemahlen)
100g Physalis (püriert)

Zubereitung:
Senf fein mahlen, oder fertiges Senfmehl kaufen. Wobei selbstgemahlener Senf wesentlich aromatischer ist. Das Problem beim Mahlen ist, dass die Temperatur des Mehls nicht über 30°C kommt, was bei durchgängigem Mahlen schnell passieren kann. Ein Trick ist, die Senfkörner vorher tiefkühlen und beim Mahlen Pausen machen. Ich mahle den Senf mit der Stahlmühle, man kann es auch in der Gewürz- oder Kaffeemühle machen.

Wenn das Mehl zu warm wird, gehen die wertvollen ätherischen Öle verloren, bzw. büßen ihr Aroma ein. Brauner Senf ist im Ergebnis schärfer, als der Gelbe. Also vorher überlegen, was

für ein Ergebnis Ihr haben wollt.

Das Senfmehl mit den restlichen Zutaten mischen und mit einem Pürierstab gut durchmixen, bis die gewünsche Konsistenz erreicht ist. Nun muss der Senf etwa einen Tag lang, offen, bei Zimmertemperatur fermentieren. Dabei ab und zu mal kräftig umrühren, damit Sauerstoff seine Arbeit leisten kann. Probieren dürft ihr jetzt schon. Es wird aber relativ scharf sein. Diese Schärfe ändert sich mit der Zeit und schwächt sich ab. Wenn ihr keine “Feinjustierungen”, was den Geschmack angeht, vornehmen wollt, könnt ihr jetzt den Senf in vorher pasteurisierte Gläser abfüllen.

Nun müsst ihr Euch etwa 3 Wochen gedulden, bis der Senf genügend gereift ist.
Guten Appetit!

Gesichts- und Körperpeeling, hier Zitrone

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana

Mayaki

Zutaten:
1 Biozitrone
500 Gramm einfaches Speisesalz
75 ml Baby-Mandelöl

Zubereitung:
Die Zitrone grob achteln und ca. 20 sec auf Stufe Max im Multi zerkleinern.

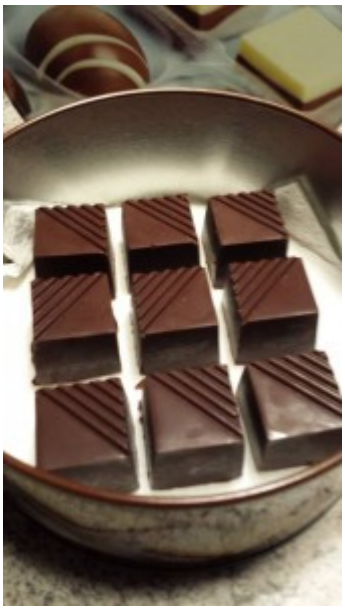
Das Salz hinzufügen und weitere 10 sec auf max gut durchmixen.

Das Baby-Mandelöl hinzugeben nochmals aufmixen und abfüllen.

Dieses Peeling kann auch mit Orangen und Zucker gemacht werden.

Bei der Benutzung bitte nicht mit den Augen in Kontakt kommen.

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.

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

---

Mon Cheri Likör

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
10 Stück Mon Cheri Konfekt
200 g Zucker
300 g Sahne
4 Eigelb
300ml Kirsch od Obstler

Zubereitung:
Mon Cheri mit Messer im Multi zerkleinern. Auch die Sahne dazu geben.

Im Kessel das Eigelb mit Zucker mit dem Ballonschneebesen mit Temperatur, ca. 78 Grad, aufschlagen.

Das Sahnegemisch mit Flexi dazu rühren, bis sich alles schön verbindet. Etwas abkühlen lassen und dann mit Flexi Kirsch/Obstler unterrühren und abfüllen.

Der Mon Cheri-Likör setzt sich, wenn man die Flasche voll füllt, noch etwas ab und man muss nochmal nachfüllen.

Eierkirschlikör

Rezept und Foto von Daniela Flick

Zutaten:
12 Eigelbe
750g Zucker
750 g Sahne
750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt …… die Flaschen sind vorher leer..

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.

Foto von Daniela Flick

Weißer Schokoladenlikör mit

Mandel und Vanillenote

Rezept und Foto von Kira von Kirasols Kitchen

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:
200 g weiße Schokolade geschmolzen
120 g Puderzucker
3 Eigelbe (Gr M)
1 Prise Salz
600 ml Sahne (haltbare)
1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)
300 ml Amaretto
200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)
1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:
Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmassse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol

erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)

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.