

Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

Zutaten

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)
30 gr. Butter
3 EL Rosinen
2 EL Rum
5 EL brauner Zucker
3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit
Flocken geflockt
5 EL Sahne
für katalanische Creme:
200 ml Milch
200 ml Sahne
1,5 Stangen Zimt
abgeriebene Schale halbe Zitrone
60 gr. brauner Zucker
4 Eigelb

Zubereitung:

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

Katalanische Creme (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

Zabaione – Grundrezept

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

8 Eigelbe

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

0,1 l Amaro (Fernet, Averna, Ramazotti etc.)

Zubereitung:

Alle Komponenten in die Rührschüssel geben und auf Rührstufe 8 kalt aufschlagen.

Wenn die Masse ins weißliche umschlägt Temperatur zufügen

(80°C) in ca. 6 Minuten mit dem Profi-Ballonschneebeesen zu einem steifen Schaum aufschlagen.

Direkt servieren und gegebenenfalls mit bitterem Kakao bestreuen. Oder in Gläser abfüllen und kalt stellen.

Schokoladenravioli mit heißen Kirschen

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

Ganache:

200g Halbbitter Kuvertüre

50ml Sahne

Kompott:

250g Sauerkirschen

60g Zucker

40ml Rotwein

1 Prise gemahlene Nelken

1 Prise Zimt

1 EL Speisestärke

Vanillesauce:

6 Eigelbe

100g Zucker

$\frac{1}{2}$ Ltr. Milch

$\frac{1}{2}$ aufgeschlitzte Vanilleschote

Teig:

250g Mehl

100g Kakaopulver

4 Eigelb

30g Puderzucker

Mark einer Vanilleschote

Füllung:

80g Puderzucker

200g Marzipanrohmasse

4cl Cointreau

Außerdem:

1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für die Ganache die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in dem CCKessel aufkochen und die Kuvertüre darin bei ständigem Rühren auflösen (Flexi). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Kirschen waschen und entkernen. 80ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3-4 min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit binden und beiseite stellen.

3. Für die Sauce die Eigelbe und den Zucker mit dem Ballonschneebeisen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch geben.

4. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. In einer Kasserolle unter ständigem rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird(80 Grad), sie darf jedoch nicht kochen. Sofort durch ein Sieb streichen und bei Seite stellen. Das Eigelb darf auf keinen Fall abbinden!

5. Für den Teig Mehl und Kakaopulver sieben. Mit Eiern,

Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). In Folie einwickeln und 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten (Flexi). Die Ganache Creme steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

7. Den Teig zu Streifen von 15×50 cm ausrollen (Pastawalze). Mit einem Teigrädchen Rechtecke von 5x5cm ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse und Ganache darauf setzen.. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder festandrücken.

8. Die Ravioli in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 4 min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf einen Teller verteilen. Die Ravioli und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten.

Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dadarski
für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubehör: Knethaken

Zutaten:

250 g Mehl

1/2 Block Bäckerhefe

2 EL Zucker

2 EL Butter

1 Ei

50 ml Milch

Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:

100g Graumohn

100g Butter

50 g Staubzucker

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 40 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen. Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Mit einem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken. In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen. Den Teig zusammenklappen, an den Rändern fest zusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

Vanillezabaione auf Früchtebett



Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

Zutaten:

5 Eigelb

1 Vollei

100 ml Weisswein

1 Vanilleschote

6 EL Zucker weiß

300 g gefrorene Früchte

3-4 EL Puderzucker

$\frac{1}{2}$ Becher Sahne

3-4 EL Puderzucker

250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Ballonschnee besen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die

Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebeesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Frâiche hinzufügen. Zerkleinerer aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.

Maroni **Törtchen**
Maronitörtchen



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig:

1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)

1 Becher Zucker

1,5 Becher Mehl

1/4 Becher Öl

3 Eier

1 Packung Backpulver

1 Packung Vanillezucker

3 EL Nutella

Maronicreme:

200 gramm Maronipüree

150 gramm Zucker

400 gramm Sahne

600 gramm Quimic (2 Pkg) – Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

Zubereitung:

Sahne schlagen (Ballonschneebeesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebeesen), dann Öl langsam dazugeben. Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig untermischen.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.

Multivitaminorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen

Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen

Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:

Biskuitboden

4 Eier

4 Essl. Wasser

100g Zucker

Vanillezucker

75 g Mehl
50 g Speisestärke
Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme

500ml Multivitaminsaft
2 Beutel Tortenguss weiss
2 Essl. Zucker
1 gr. Dose Pfirsiche
2 Becher Sahne
2 Btl. Sahnesteif
250 ml Multivitaminsaft
Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)
150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Biskuitboden

Mit dem Ballonschneebeesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker , Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme

Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebeesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsische mit Banane.

Mohntorte

Rezept von Karsten Schultze

Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück:

*Zutaten für Allergiker haben einen *(Stern)*

6 Eier

150 g zimmerwarme Butter (*Pflanzenmargarine)

100 g Staubzucker (*Rohrzucker)

1 TL Vanillezucker

1 MS Zimt (gemahlen)

2 EL Rum

50 g Kristallzucker (*Rohrzucker)

Salz

150 g Mohn, gemahlen*

ev. Butter und Mehl für die Form

Kristallzucker zum Bestreuen

100 g Johannisbeermarmelade

Glasur:

150 g Fondant (im Konditorbedarf erhältlich)

(*Alternativ: 150gr, Kokosfett

50gr.Rohrzucker

50gr. Kakao

2 Eier)

Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier trennen. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zimt sowie Rum mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebeesen zu steifem Schnee schlagen; 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse gut verrühren, restlichen Schnee mit Mohn unterheben. Einen Tortenreifen mit Papier oder

Alufolie eindrehen bzw. eine Springform (24 cm Durchmesser mit Butter befetten und bemehlen).

Masse einfüllen, gut verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, stürzen und auskühlen lassen. Anschließend die Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit der schönen Seite nach oben auf einen Tortenteller stellen.

Torte zuerst mit Johannesbeermarmelade, dann mit Fondant bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Alternativ:* Kokosfettauf 45grad schmelzen, Rohrzucker und Kakao vorher zusammen vermischen und dannin Kokosfett geben. Dies ordentlich verrühren. Anschliessend die Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Der Mohn sollte frisch gemahlen sein, da gemahlener Mohn rasch ranzig wird. Gemahlenen Mohn am besten gut verschlossen tiefkühlen.

Tipp: Man kann die Torte auch mit Wasserglasur einstreichen: Staubzucker mit Wasser und etwas Rum (oder auch Zitronensaft mit Staubzucker) dickflüssig verrühren, erwärmen und die Torte damit glasieren.

Nutellakuchen



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

4 Eier

220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)

1/8 l Öl

1/8l Wasser

3 El Nutella

200g Mehl

etwas Backpulver

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren (ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.



Foto Claudia Kraft

Schokoladenkuchen (Schoggikuchen) ohne Mehl – glutenfrei



Rezept und Foto von Nicole Bertsch

Mein allseits heissgeliebter Schoggikuchen ohne Mehl

Zutaten:

180 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)

200 g Zucker

5 Eier

1 P. Vanillezucker

150 g Butter

150 g Crémant –Schokolade

Schokoladen-Kuchenglasur

Zubereitung:

Butter und Schokolade mit dem K-Haken in der Metallschüssel bei ca. 35° bis max. 40° schmelzen.

Eier trennen:

– Eigelbe in die Metallschüssel mit dem Schoggi-Butter-Gemisch

geben

– Eiweiss in die zweite Schüssel geben

Eiweiss mit dem Schneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Wieder K-Haken nehmen und das Schoggi-Buttergemisch zusammen mit den Eigelben, den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen.

Den Eischnee sorgfältig unter die ganze Masse rühren.

Backen:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen während zirka 55 Minuten backen (bei einem Kuchen in der Springform; in der Cakesform braucht es eher ein paar Minuten länger).

Am besten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen aufgrund seiner Feuchtigkeit ziemlich weich und instabil ist.

Nach dem definitiven Erkalten mit der Glasur überziehen.

Der Kuchen hält sich aufgrund der Tatsache, dass er kein Mehl enthält, problemlos einige Tage. Ich finde, am besten schmeckt er einen Tag nach dem Backen.