

Apfelsandwich mit Blätterteig



Foto von Birte Ri

Rezept von Kochbar.de und von Birte Ri auf CC abgewandelt

Für den kleinen schnellen Hunger:

Für 2 „Sandwiches“

Zutaten:

4 Blätterteig Quadrate oder 2 längliche

1 großer Apfel

1-2 EL Zucker

Zimt

2 EL Apfelsaft

Zubereitung:

Apfel schälen und würfeln und zusammen mit restlichen Zutaten in CC geben. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Flexielement einsetzen, Temperatur knapp unter 100 Grad und rühren lassen, bis das Kompott fertig ist.

Den Blätterteig in den Sandwich Maker legen, mit dem Kompott füllen und ca. 8-9 min ausbacken. Fertig!

Tipp: Müsste auch mit herzhaften Zutaten gehen!

Tipp: Bei größeren Mengen lohnt sich der Einsatz vom Würfelschneider.

Zimtsyllabub



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

200 ml Obers/Sahne
200 ml Creme fraiche
60 ml Weißwein
20 ml Sherry
80 g Zucker
1-2 Tl Zimt
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Ballonschneebesen einsetzen. Wein mit Sherry und Zucker verrühren bis sich der Zucker fast aufgelöst hat .

Zusammen mit der Sahne und dem creme fraiche in der Kenny so lange rühren, bis die Masse beginnt cremig zu werden.

Gewürze hinzufügen und rühren bis die Creme die Konsistenz von lockerem Schlagobers hat.

Auf Gläser verteilen, und gut kühlen. Mit einem Zweig Minze garnieren, und mit Zimt

Cheesecake Tiramisu

Platzhalter für ein Foto

Rezept aus Alta Scuola di Cucina Kenwood 12/2017
und aus dem Italienischen übersetzt

für 4 -6 Personen

Zutaten:

Für die Mascarponecreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

100 gr. frische Sahne

250 gr. Mascarpone

Für die Schokoladencreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

200 gr. frische Sahne

130 gr. Bitterschokolade

Für den Zusammenbau:

300 gr. Löffelbiskuit

4 Scheiben Biskuitboden mit 8 cm Durchmesser

Dunkler Kakao

1 Glas gezuckerter Espresso

300 gr. frische Sahne

Zubereitung:

Auf einer Platte 4-6 Patisserieringe mit 8 cm Durchmesser aufstellen.

In die Mitte von jedem Ring eine Biskuitbodenscheibe legen und mit dem Espresso bepinseln.

Die Löffelbiskuits am Rand der Ringe verteilen, so dass sie alle nebeneinander stehen.

Mascarponecreme:

Mit dem Ballonschneebesen die Eigelb aufschlagen, bis das Volumen sich vergrößert hat und schön schaumig ist.

In eine Kasserolle Wasser und Zucker geben und die Temperatur auf 121 Grad bringen.

Diesen Sirup langsam in das Eigelb laufen lassen, während dessen weiter mit dem Ballonschneebesen rühren, bis zum vollständigen Erkalten der Masse.

Jetzt den Mascarpone mit dem Schneebesen einrühren, bis alles cremig ist. Dann die halb-geschlagene Sahne zufügen.

Diese Creme auf den Biskuitscheiben verteilen und zwei Stunden in Kühltruhe/Gefrierfach kühlstellen.

In der Zwischenzeit die Schokoladencreme zubereiten:

Eigelb in der Schüssel mit dem Ballonschneebesen aufschlagen.

In einer Kasserolle Wasser und Zucker zufügen und auf 121 Grad erhitzen.

Den Sirup nun wieder den Eigelb zugeben, wie es auch schon bei der Mascarponecreme gemacht wurde.

Die Sahne halb aufschlagen und im Kühlschrank kühl stellen.

Nun die Schokolade grob zerkleinert im Wasserbad schmelzen. Arbeitet ein Viertel der Sahne in der warmen Schokolade unter und mischt, bis die Masse glänzend und elastisch wird.

An diesem Punkt vorsichtig die Mischung aus Eigelb und Sirup zufügen.

Mischt jetzt die restliche Sahne vorsichtig der Mischung unter (in 2-3 Portionen), immer von unten nach oben mischend. Alles auf die Mascarponecreme laufen lassen, so dass die nächste Schicht entsteht und nun bitte die Ringe mit Füllung nochmals für zwei Stunden in die Kühltruhe/Gefrierfach geben.

Wenn ihr das Dessert serviert, schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebesen auf. Entnehmt das Halbgefrorene aus dem Gefrierschrank, entfernt vorsichtig die Ringe und verfolgständigst das Dessert indem ihr großzügig löffelweise Sahne verteilt und das Dessert mit Kakaopulver bestreut.

Apfelstrudel Alt-Wiener- Apfelstrudel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Margit Fabian

(nach einem Rezept von Karl Schuhmacher)

Zutaten für 4 Personen (als Hauptspeise) bzw. für 10 – 12
Kuchenportionen:

Zutaten:

Für den Teig:

250 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)
2 g Salz
1 EL Öl
125 – 150 ml Wasser

Für die Füllung:

1 kg Äpfel (geschält und entkernt gewogen)
max. 100 g Zucker
60 g eingeweichte Rosinen
60 g Walnusskerne
1 Prise Zimt
75 g Butter
90 g Semmelbrösel
15 g Vanillezucker
10 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm

Zusätzlich: zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit dem Profiknethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 3 – 4 Minuten). Den Teig zu einer glatten Kugel formen, mit Öl einreiben und in der Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Im Multi mit Scheibe Nr. 5 in Scheiben schneiden, gegen das Anlaufen evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker (nach Geschmack, bei süßen Apfelsorten eher weniger), Rosinen, den grob gehackten Nüssen und Zimt vermengen.

Die Semmelbrösel mit dem Vanille-Zucker und dem Zucker in der zerlassenen Butter anrösten, abkühlen lassen.



Ein Tuch dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig von der Mitte aus über den Handrücken so dünn und groß wie möglich ausziehen/dehnen. Den verbleibenden dicken Rand abschneiden. Den Strudelteig vorsichtig mit zerlassener Butter einpinseln und mithilfe des Tuches auf eine Größe von etwa 65 x 65 cm einschlagen. Nochmals mit Butter einpinseln. An einer Seite die gerösteten Semmelbrösel bis etwa zur Hälfte des Teiges verteilen, darauf die Äpfel häufeln. Den Sauerrahm darauf verstreichen. Durch Anheben des Tuches den Strudel aufrollen, dabei etwa ab der Hälfte die Seiten einschlagen, dann den Strudel ganz aufwickeln. Vorsichtig auf das Backblech heben.

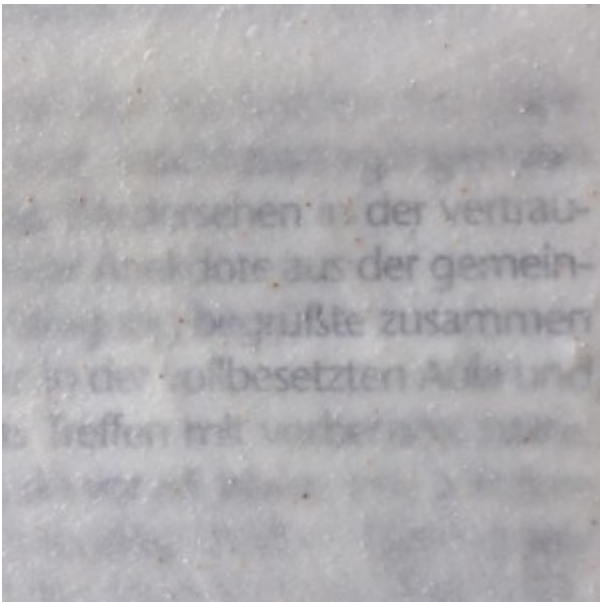


Bei 200 Grad O/U, 2. Schiene von unten, 1 Stunde backen, dabei den Strudel mehrmals mit zerlassener Butter bepinseln.



P.S.

Strudelteig muss so dünn sein, dass man eine Zeitung, die man darunter legt, lesen kann ☐



Schokoküchlein —
Gemeinschaftsproduktion von

Kenwood Cooking Chef und Tefal Snack Collection



Rezept von Rezeptheft der Tefal Snack Collection/Nr. 12 und ausprobiert und auf CC umgesetzt von Birte Ri/Fotos Birte Ri

Zutaten und Zubereitung:

80g Butter

90g Schokolade

Bei ca. 50C und mit dem Flexielement schmelzen lassen.

40g Zucker

zugeben und verrühren, Temperatur ausstellen!

40g Mehl

2 Eier

unterheben.

Mit Teelöffeln in die kleinen Mulden der Nr. 12 geben und ca. 1-2min ausbacken. Die Mulden bis ca. 1mm unter den Rand füllen.

Wer kein Tefal Snack Collection hat, kann den Teig auch in kleine Gugelhupf oder Muffins backen.

Bricelets Bretzeli Waffeln Eiswaffeln



Fotos Claudia Kraft/Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Ergeben ca. 60 Waffeln

Zutaten und Zubereitung:

250 gr. Wasser

250 gr. Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten auf 100 gr. Zucker + 100 gr. Xucker reduziert, war perfekt)

mit K-Haken aufkochen, bis Zucker sich löst.

Abkühlen lassen und während dessen

200 gr. Butter – darin schmelzen.

250 gr. Mehl

2 Eier und

1 Prise Salz zugeben

und mit Ballonschneebeisen auf Stufe 5-6 ein paar Minuten verrühren.



Dann im Waffeleisen, z.B. Nr. 7 von Tefal Snack Collection, herausbacken.





Himbeerträumchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

Zutaten:

300 g Löffelbiskuit
500 g griechischer Joghurt
500 g Mascarpone
400 g Sahne
3 Essl. Zucker
2 Essl. Puderzucker
500 g Himbeeren
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.



Sahne mit Ballonschneebeisen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker, etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.



Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.



Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.



Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen.
Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken

Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

Zutaten:

150g Haselnusskerne

120g Schlagobers/Sahne

200g 85% Extra dunkle Schokolade

150 Vollmilch Schokolade

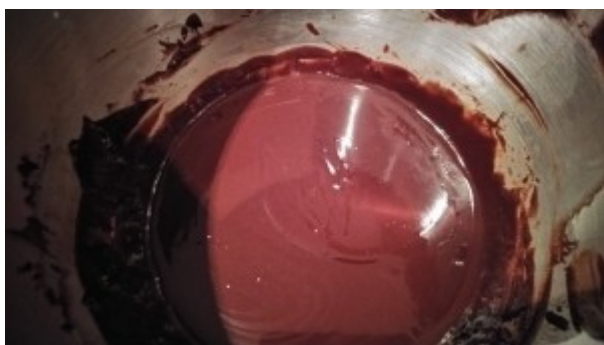
50g Staubzucker
1 EL Löskaffee
80g Butter weich
3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)



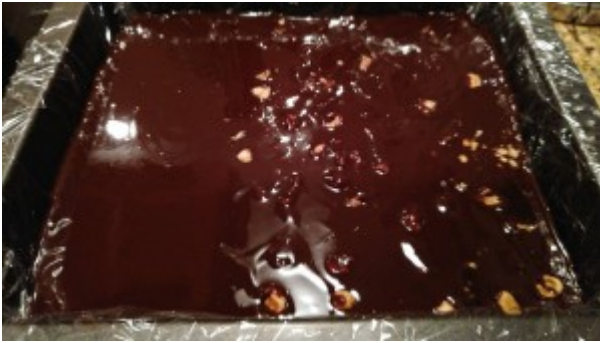
Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskaffee sowie Butter unterrühren.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8

Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



Fruchtleder



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Marianne Heiss

MangoFruchtLeder:

Zutaten:

250 gr. Mango

1 EL Zitronensaft

20 gr. [Mandelmus](#)

Zubereitung:

Mango, Zitronensaft und Mandelmus im Blender pürieren (funktioniert ggf. auch im Multizerkleinerer mit Messer).

Dünn auf ein Backblech aufstreichen und trocknen lassen im Backrohr bei 50 Grad (6-7 Stunden).

Damit kann man auch essbare Täschchen machen man kann sie ausstechen, schneiden, reißen... für Desserts auch als optischer Hingucker...

Haltbar mehrere Monate

Aufbewahrung: in Backpapier aufrollen u in Folie wickeln. So verklebt es nicht.

ErdbeerFruchtLeder:**Zutaten:**

250g Erdbeeren

20g [Mandelmus](#)

30g Zucker

Zubereitung:

Verarbeitung wie beim MangoFruchtLeder

Belgische Waffeln – Variationen

1.Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter



Ergibt ca. 2 Liter Teig/Fotos Linda Peter

Zutaten:

250 g Butter

150 g Zucker

2 P Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier getrennt

500 g Mehl

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

500 ml Milch

Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist.



Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.



Im Waffeleisen backen.

Tipp: Gebackene Waffeln mit Staubzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu.

Ich hab heute Preiselbeerrahm genommen

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Fotos von Marianne Immler

Rezept von Mariannes Schwester

Zutaten:

500 g Mehl
350 g Zucker
375 g Butter
1/4 l (je 1/8) Milch +Wasser
2 Packungen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1/2 Packung Backpulver
6 Eier

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Butter schmelzen +abkühlen,

Eier +Zucker schaumig rühren (Schneebeisen), löffelweise Mehl + die Flüssigkeiten zufügen, zum Schluss auf Stufe 4 alles gut durch rühren.



1 Std. stehen lassen. Ausbacken.

Dazu gab es Erdbeeren mit Sahne.