

Eiskuchen /

Neujahrshörnchen /

Neujahrswaffeln



Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

### 1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

#### **Zutaten:**

500ml (Mineral)Wasser  
250g Butter  
250g Zucker  
300g Mehl  
4-5 Eier, je nach Größe  
Zimt  
Prise Salz  
–nach Geschmack:  
Vanille  
Anis  
oder ein Schuss Rum

#### **Zubereitung:**

Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen

Zutaten zugeben.

Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.

Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Röhrelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.

Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

## 2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörnchen:

### **Zutaten:**

150g Zucker

300g Mehl

14g Anis

5g Salz

1g Vanille

4g Zimt

100g Sahne

80g Eier

400g Milch

100g Butter flüssig

### **Zubereitung:**

Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen).

Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

---

# Giraffencreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

## **Zutaten:**

- 1 große Dose Pfirsiche
- 250 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 8 Eßl Pfirsichsaft
- 80 g Zucker
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 Päckchen Schokoladencookies

## **Zubereitung:**

Pfirsiche im Würfeler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.



1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.



Abwechselnd Pfirsiche, Creme und Cookies im Glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.



---

# Adventstiramisu Spekulatiustiramisu



s

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

### **Zutaten:**

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Die Sahne mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,  
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit  
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen

können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis  
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem  
Kakaopulver  
bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen,  
damit  
die Spekulatius gut durchziehen können.

---

## Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

4 Portionen

### **Zutaten:**

300g Sahne

300g Milch

40 g Zucker

40 ml Amaretto  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 TL Spekulatiusgewürz  
5 Blatt weiße Gelatine  
gemahlener bzw. zerbröselter Gewürzspekulatius  
2 EL Butter

*Für das Haselnuss Krokant*

100g Gehackte Haselnüsse  
40-50g Zucker

**Zubereitung:**

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, hellbraun karamellisieren und Mandeln unterrühren, danach zügig auf Backpapier gießen und flach verteilen.

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen.

Butter in einem Topf schmelzen und gemahlenem Gewürzspekulatius mischen, diese Mischung auf die Dessertringe verteilen.

Krümelboden gut andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min einweichen.

Eigelb, Milch, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Amaretto in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80 Grad und Rührstufe 1 stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in die Kochschüssel hinzugeben.

Gut rühren lassen, so dass sich die Gelatine löst.

Masse in eine andere Schüssel geben und runterkühlen lassen.

Kochschüssel und Ballonschneebeesen gut reinigen.

Sahne in die Kochschüssel geben und mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Wenn die Milchemischung fast abgekühlt ist, die Sahne und ca. 50-80 g gemahlene Gewürzspekulatius unterziehen.

Bevor die Masse anfängt fest zu werden, diese auf die Dessertringe verteilen.

Dessertringe für ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Mousse aus den Dessertringen lösen, dazu am besten unten den Krümelboden vorsichtig vom Rand mit einem Messer lösen und nach oben schieben, jetzt können diese auf Teller angerichtet werden.

Zum Abschluss mit etwas zerbröseltem Spekulatius überstreuen und ein Haselnusskrokantblättchen anlegen „et voilà“



Tipp: Diese Grundmischung zur Mousse lässt sich schnell auch mit Vanille oder auch Schokolade abwandeln

Guten Appetit

Kathrin Ebert 



---

## Mandarinen-Tiramisu mit Portweinzabaione



Rezept zur Verfügung gestellt mit Erlaubnis der Veröffentlichung bei einem Kenwood-Kochevent bei [Backkonzepte](#) 12/2016

Das Rezept stammt von einem ehemaligen Kenwoodkoch.

### **Zutaten:**

*Tiramisu:*

6 frische Mandarinen  
100 ml Schlagsahne  
4 Blatt eingeweichte Gelatine  
250 gr. Mascarpone  
250 gr. Speisequark  
80 gr. Zucker  
350 ml Orangensaft  
3 EL Cointreau  
1 Packung Löffelbiskuit  
Kakao, Orangenscheiben und Minze

*Zabaione:*

3 Eigelb  
3 EL Zucker  
80 ml roter Portwein

**Zubereitung:**

*Tiramisu:*

Mandarinen schälen und filetieren.

Sahne in Kessel füllen und mit Ballonschneebeesen steif schlagen, zur Seite stellen.

Mascarpone und Quark mit Ballonschneebeesen glatt rühren. Gelatine in einem Topf mit etwas Wasser leicht erwärmen und auflösen. Unter die Mascarpone-Quark-Mischung rühren. Mit Zucker, 100 ml Orangensaft und Orangenlikör abschmecken. Dann die Sahne mit dem K-Haken unterrühren.

Eine Auflaufform (ca. 1,5 Liter) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. mit ca. 125 ml Orangensaft beträufeln. Mandarinenfilets darauf verteilen. Mit etwas Creme bestreichen. Restliche Löffelbiskuits darauf verteilen und mit dem Rest Orangensaft beträufeln. Die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Mit Kakao bestäuben. Beim Servieren mit etwas Minze garnieren.

### *Zabaione:*

Die Zutaten in die Rührschüssel geben, mit Ballonschneebeesen bei maximaler Geschwindigkeit 3-4 Minuten schlagen.

Temperatur 80 Grad einstellen, Zabaione weiter schlagen lassen. Bei Erreichen von 60 Grad die P-Taste lange drücken (Kindersicherung).

Nach 3-4 weiteren Minuten ist die Zabaione fertig und sollte sofort mit dem Tiramisu serviert werden.

---

## Apfelringe in Weinbuckteig mit Granatapfel und Ahornsirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

200 g Mehl

$\frac{1}{4}$  l Weißwein

Vanillemark

30 g Zucker

Prise Salz

3 Eier

4 bis 5 Äpfel

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Wein, Vanille, Zucker und Salz im Blender einen Teig machen.

Dotter dazu rühren und etwas ruhen lassen.



Dann aus dem Eiweiß Schnee schlagen (Ballonschneebeesen) und vor dem Backen in den Teig unterheben.



Apfel schälen, Gehäuse austechen in Ringe schneiden ca. 1 cm und durch den Teig ziehen.



In heißen Kokosfett ausbacken und servieren, mit Zimtucker, Vanillesoße, Ahornsirup etc... jeder wie er mag ☐

---

## Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

### **Rezept Nr. 1**

nach Amira Rohnke

#### **Zutaten (für 3 Crepes):**

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

**Zubereitung:**

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

**2. Rezept**

nach Anna Wintermann

**Zutaten (für ca. 20 Crepes):**

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

**Zubereitung:**

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

**3. Rezept**

nach Waltraud Kogler

**Zutaten:**

120 g Mehl

3 Eier

30 g zerlassene Butter

1/4 Liter Milch

1 Prise Salz

**oder:**

150 g Mehl

2 Eier

50 g zerlassene Butter

1 EL Öl (kein Olivenöl!)

200 ml Milch

1 Prise Salz

**Zubereitung:**

wie vor

#### 4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

##### **Zutaten:**

250 gr. Mehl

0,5 TL Salz

4 Eier

2 EL zerlassene Butter

0,25 L Milch

0,25 L Wasser

für süsse Crepes zusätzlich:

100 gr. Zucker

wer mag 2 EL Rum

##### **Zubereitung:**

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süssen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

#### 5. Rezept

nach Amira Rohnke

##### **Zutaten:**

100 g Mehl

1/8 L Milch

1/8 L Wasser

1/4 TL Salz

2 TL Zucker

3 Eier

**Zubereitung:**

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann

3 Eier dazugeben,

nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Werden super schön dünn.

---

## Cappuccino-Mousse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nadine Detzel

**Zutaten:**

7 Blatt Gelatine

200 ml Espresso

175 g Zucker

250 g Mascarpone

500 g Sahne (davon 100 zum Verzieren)

**Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espresso etwas abkühlen lassen und mit Zucker vermischen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unter die noch warme Masse

rühren (Flexirührer) und kalt stellen bis das Ganze zu gelieren beginnt.

Sahne mit Ballonschneebeisen steif schlagen (etwas Sahne zur Verzierung abnehmen) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Kann man entweder wie hier abgebildet in Schokocups füllen oder wie ich das auch schon gemacht habe einfach in Kaffeetassen mit Mokkabohne und Sahne sowie etwas Kakao dekoriert.

Das Ganze am besten über Nacht festwerden lassen.

Ich mach das gerne einen Tag davor und schlag die Sahne zur Verzierung frisch.

*Tipp:*

*Um Schokoformen selbst zu machen: Kuvertüre in CC mit Flexielement temperieren und eine Silikonmuffinform zweimal austreichen (ich hab einen Silikonbackpinsel genommen... funktioniert aber sicher mit allem anderen auch). Ab in den Kühlschrank und vorsichtig aus der Form lösen.*

*Deko ist ein Karamell-Mandel-Segel.*

---

## Maroni-Kastanien-Mousse



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das [Kürbiskern-Parfait](#)

### **Zutaten:**

5 Stück Dotter  
3 Stück Eiklar  
75 g Kristallzucker  
120 g Schokolade (weiß)  
110 g Kastanienpüree  
4 cl Rum  
3 Blatt Gelatine  
500 ml Schlagobers

### **Zubereitung:**

Die Dotter mit 3/4 des Zuckers über Dampf schaumig schlagen. Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.



Tipp:

Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/

---

## Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft  
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden  
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen  
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils  
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil  
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne  
habe ich für die Deko genommen.

### **Zutaten:**

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:  
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)  
4 Eier (am besten pasteurisiert)  
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach  
gewünschter Süße  
500 ml Schlagobers/Sahne  
20 bis 30 ml Rum  
Kirschschnaps  
Orangenlikör (nach Wunsch)  
100 gr grob gehackte Schokolade  
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

## Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem Profi-Ballonschneebeesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15 Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen. Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeesen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

## Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.