# Beerenschaum

Foto von Tatjana Alt Haus

TM-Rezept von Tatjana Alt Haus auf CC abgewandelt

**Zutaten:**
140 g Zucker (Anmerkung: lt. anderen Mitgliedern geht auch die Hälfte oder 3/4 vom Zucker)
500 g gefrorene Beeren
10- 30 g Zitronen- oder Limettensaft
1 Eiweiß
**Zubereitung:**
Den Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker pulverisieren. Die gefrorenen Früchte im Blender oder Multi fein zerkleinern.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben (auch das noch nicht aufgeschlagene Eiweiß) und alles mit dem Schneebesen auf höchste Stufe zwischen 4 – 5 Minuten schlagen. Fertig 

# Giotto Parfait mit Punschkirschen.

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Küter

**Zutaten:**
500gr Schlagsahne
5 Eigelb
100gr Puderzucker
1/2 Tl Vanilleextrakt
4 Stangen Giotto
50gr Raspelschokolade
1 großes Glas Kirschen
100ml Rotwein
1 El Speisestärke.

**Zubereitung:**
500gr Sahne mit dem Ballonbesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 steif schlagen. Kühl stellen.

Eigelbe mit 3 El Wasser und Puderzucker bei max. Geschwindigkeit 1 min bei 40°C, 1 min bei 60°C, dann 2 min bei 80°C schaumig schlagen. Die Temparatur auf 0 stellen und die Masse weitere 5 min schlagen, bis sie nur noch lauwarm ist.

Vanilleextrakt zufügen und die gehackten Giotto und Raspelschokolade ebenso. Dann die Sahne unterziehen.

Z.B. in eine kalt ausgespülte Silikonkastenform füllen (oder ähnlichen Behälter mit Folie ausgelegt) und über Nacht mit Folie bedeckt in den Tiefkühler deponieren.

Die Kirschen abgiessen und halbieren. Den aufgefangenen Saft mit Rotwein aufkochen lassen.

1El Speisestärke mit 3 El kaltem Kirschsaft glattrühren und hinzugeben. Einmal aufkochen lassen und dann die Kirschen dazugeben. Leicht andicken lassen und mit dem Parfait anrichten.

---

# Brandteigringe / Brandteig-Schwan

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Ganz schnell u einfach mit der CC und Flexi.

Rezept sollte für acht Brandteigringe reichen.

**Zutaten:**
75 g Butter
0,25 l Milch

Salz
2 EL Zucker
150 g Mehl
3-4 Eier

**Zubereitung:**
In der Schüssel mit Flexi die Milch mit der Butter und einer Prise Salz mit 140 Grad aufkochen.

Unter Rühren das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und mit Flexi rühren bis sich Teig von Schüssel löst. Dabei Temperatur abdrehen.

Wenn Teig etwas abgekühlt ist (ca. 60 Grad, damit Ei nicht mehr gerinnen kann)  ein Ei dazu geben und rühren bis wieder ein geschmeidiger Teig entsteht. Danach mit jedem Ei so weiter verfahren. Ich habe nur 3 Eier verwendet.

Den Teig in Spritzsack füllen und auf Blech dressieren. Ca 3 cm Abstand dazwischen lassen. Beim nächsten Mal nehme ich Tülle 13 od 14 statt Nr 10. Hätte gerne breitere gehabt. Habe auch die längliche Version für Eclair gemacht.

Bei 180C Umluft ca 30min backen. Ich habe kein Wasser dazu gestellt da ich noch Wasser vom Dampfgaren im Ofen hatte.

Die Ringe am besten kurz vor dem Verzehr belegen. Habe nach dem Durchschneiden den unteren Ring mit Erdbeermarmelade bestrichen. Geschlagene Sahne draufspritzen, mit frischen Erdbeeren belegen. Zweite Hälfte drauf geben und mit Zucker bestreuen und flüssige Schokolade darüber gießen.

Fotos von Claudia Kraft

*Tipp Gisela M:*
*Das gleiche Rezept geht auch für Windbeutel. Dann einfach mit der Sterntülle Häufchen spritzen und ggf. ein Löffelchen mehr Zucker zugeben.*
*Wichtig: Backofen nicht öffnen während dem Backen.*

**Brandteig-Schwäne:**

Das gleiche Rezept kann man auch für Brandteig-Schwäne verwenden.
Hier zeigt euch Sabina Werder Schritt-für-Schritt wie sie vorgegangen ist (die Herzform ist eine Spiegeleierform)

---

# Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln

Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

**Zutaten für 2 Personen**:
2 Reife Mango
2 Blutorangen
1 Unbehandelte Limette, davon Saft und Abrieb
1 EL Orangenblütenhonig
2 Eigelb
1 EL Rohrohrzucker
300 g Mehl, Typ 550
100 g Rohrohrzucker
200 g Gebräunte Butter
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
200 ml Milch ( oder Sahne )
1 Prise(n) Salz
Öl / Butterschmalz zum ausbacken
Puderzucker zu dekorieren

Benötigtes Zubehör:
Glas-Mixaufsatz
Profi-Ballonschneebesen

Arbeitzeit: 20 min

Koch-/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

**Zubereitung:**
Die Mango schälen, vom Stein schneiden, die Hälfte davon in Streifen schneiden, die andere Hälfte im Blender pürieren. Die Blutorange auspressen und das Mangopüree mit 150 ml des Saftes aufmixen. Mit dem Honig süßen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Ballonschneebesen bei max Geschwingikeit verrühren, bis die Masse hellgelb und dickflüssig ist. Nun den Limettensaft und den Abrieb hinzufügen, und 4 EL heißes Wasser in dünnem Strahl dazugeben. Das Kochelement einsetzten, die Temperatur auf 50 Grad einstellen und 10 min auf max aufschäumen.

Für die Waffeln die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Ballon-Schneebesen schaumig rühren, bis eine dicklich, gelbe Masse entsteht. Die gebräunte Butter zufügen und löffelweise Mehl und Milch hinzufügen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Den Teig Ca eine halbe Std gekühlt zur Seite stellen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln portionsweise in dem gefettetem Waffeleisen in Ca 4-5 min ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlenlassen, so werden sie noch knuspriger.

Die Grütze auf Tellern anrichten, mit dem Limettenschaum und den Waffeln garnieren und servieren.

---

# Weiße Schokolade low carb

Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

**Zutaten:**
210g Kakaobutter
5g gemahlene Vanille
95g Sahnepulver
190g Puder Erythritol

**Zubereitung:**
Kakaobutter bei 40 Grad, 30 Minuten, Flexi 3, schmelzen.

Vanille in der Gewürzmühle fein mahlen.

Sahnepulver, Puder Erythritol und die Vanille mischen und sieben.

Flüssige Kakaobutter auf 33 Grad runter drehen und während des Abkühlens je 5 EL der Mischung für 2 Minuten auf Stufe 1 unterrühren bis alles eingearbeitet ist.

1 Stunde auf Stufe 3 rühren. In Formen füllen und abkühlen lassen.

Foto: Martina Witzel

---

# Kardamom-Birnen mit Zabaione

Rezept und Foto von Thoralf Obst, www.mediterran-kochen.de

**Zutaten für 4 Personen:**

*Für die Birnen*

6 große Birnen
4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Kapsel grüner Kardamom

*Für den Zabaione*

6 Eigelbe
65 g Zucker
140 ml trockener Weißwein
20 ml Marsala

**Zubereitung:**

*Birnen*
Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Samen aus der Kardamomkapsel in einem Mörser fein zerstoßen.

Die Birnenwürfel mit Zucker, Kardamom und 100 ml Wasser in einen Topf geben, kurz aufkochen und zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

*Zabaione*
Ballon-Schneebesen einsetzen und alle Zutaten in die Rührschüssel geben.

Die Temperatur auf 90°C einstellen und auf Geschwindigkeit 5 aufschlagen. Bei 60°C die P-Taste gedrückt halten, bis die Maschine aufhört zu piepen um die Sicherheitsfunktion zu umgehen. Dann weitere 3 Minuten aufschlagen bis eine luftige Masse entstanden ist.

Die Temperatur abschalten und die Maschine weiter schlagen lassen, bis die Temperatur nur noch 40°C beträgt.

*Anrichten*
Die Birnenwürfel in 4 Gläser verteilen und die Zabaione darauf geben und direkt servieren.

---

# Philadelphia Himbeer Torte

Rezept und Foto von Ari Dahms

**Zutaten:**

*Für den Boden:*

36 Löffelbisquit
125 Gramm Butter

*Füllung:*

300 Gramm Philadelphia
1 große Tasse Puderzucker
3 EL Milch
300 g Haselnüsse
200 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
Sahnesteif
750 g gefrorene Himbeeren
2 Pck. roter Tortenguss

**Zubereitung:**

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.
Haselnüsse ebefalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.
Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.
In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.
Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag

Foto Ari Dahms

---

# Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Triffle Schichtdessert

Rezept und Foto von Claudia Kraft:
**Zutaten:**
*Biskuit*
5 Eier
150 g Mehl
150 g Zucker
ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe
*Creme*
500 g Mascarpone light
1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)
Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr
Abrieb einer ganzen Limette
2-3 EL Zucker bzw. mehr  je nach Geschmack
ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen. Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

**Zubereitung:**
Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebesen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte,  kann man  die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den

Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

*Tipp:*
Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.
Creme hätte es etwas mehr sein können.
5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.

---

# Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Foto und Rezept von Anna Weidner

**Zutaten für 6 Törtchen:**

150g Zartbitterkuvertüre
100g Butter
2 Eier
2 Eigelb
30g Zucker
4 EL Mehl

**Zubereitung:**

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (alternativ 160 Grad Heissluft) vorheizen.

Im Muffinblech 6 Mulden fetten und mit Zucker ausstreuen

Butter und Schokolade bei ca. 40° und Flexi in der CC schmelzen. Beiseite stellen.

Mit dem Ballonschneebesen die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker dickcremig bei höchster Rührstufe aufschlagen.

Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss Schokolade unterrühren.

Teig in die Mulden füllen und 8 – 10 min. backen.

Vorsichtig aus den Mulden heben (Achtung Kern flüssig) umd am besten mit Vanilleeis oder Sahne aus der Gewürzmühle servieren.

Fotos  Anna Weidner

---

# Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane

Rezept und Foto von Gisela Martin

**Zutaten:**
300 gr. Ricotta

200 ml Milch
4 Eier
etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)
180 gr. Mehl
halbe Packung Backpulver
Prise Salz
1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)
2 Bananen
Butter zum Braten
etwas Honig
etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

**Zubereitung:**
K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebesen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.