Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

500 gr Kartoffeln

1 EL Mehl

1 EL Vanillezucker

2 Stück Eigelb

1 Prise Salz

20 g Butter zum Anbraten

2 Stück Apfel

1 ELZucker und etwas Zimt

1 ELZucker (nochmals)

und nochmals etwas Zimt

Zubereitung:

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen, Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz

rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt — je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst — für 2-4 Personen.

Flan Caramel



1. Rezept

6 Personen – Bei Zubereitung im Dampfgarer am besten Mengen verdoppeln. Bei Zubereitung im Dampfgarkörbchen passen nur 6 Gläser rein.

Zutaten:

Für das Karamell:

80 g Zucker

30 g Wasser

Für den Flan:

100 gr. Zucker

250 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

4 Eigelb

Zubereitung:

Zunächst das Karamell zubereiten:

Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Sahne und Milch in Kessel geben, Temperatur auf knapp über 100 Grad stellen. Flexi einsetzen und kontinuierlich rühren bis es kocht. Temperatur abstellen und 5 Minuten ziehen lassen.

In zweiter Schüssel Eigelb und Zucker mit Flexi schaumig rühren.

Sahnemischung wieder aufkochen, dann Temperatur abstellen.

Jetzt wieder Schüssel mit Eigelbmischung einspannen. Flexi auf Stufe 1 dauerrühren (das ist wichtig, wenn nicht konsequent gerührt wird, gibt es gleich Eigelb).

Jetzt die noch sehr heisse Sahnemischung in kleinem Strahl (langsam) in die Eigelbmischung laufen lassen.

Dampfgarer auf 95 Grad einstellen. Mischung auf 6 Weckgläser verteilen und die Gläser mit Klarsichtfolie abdecken. 20-25 Minuten dämpfen. (Alternativ geht es auch im Dampfgarkörbchen der CC/Gourmet, siehe unten).

Über Nacht kühl stellen. Gläschen kurz in heisses Wasser stellen und auf Teller stürzen.

2. Rezept von Sigrid Hollender/ausprobiert von Gisela Martin

Für 6 Gläschen (vorher prüfen, ob sie in den Einsatz passen – wenn man die Halterung und das Plastik weglässt und nur den Locheinsatz verwendet, passt es):

Zutaten:

500 ml Milch

- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 80 g Zucker

Für das Karamell:

80 g Zucker

30 g Wasser

Zubereitung:

Zunächst das Karamell zubereiten:

Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Dann Milch, 80 g Zucker und Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen.

Die Eier verquirlen und die noch warme Milch langsam dazu geben, alles verrühren.

(nicht zu sehr verrühren, wenn Luft reingeschlagen werden würde, würde es später Bläschen geben).

Ganz wichtig: Die Eiermasse sollte ruhig ein Stündchen stehen, bevor sie gedämpft wird. Dann gibts auch keine Löcher in der Masse.

Eiermasse durch ein Sieb in die Gläschen füllen.

In den Kessel ca. 1 Liter Wasser füllen.

Gläschen abdecken und in den Dämpfeinsatz geben; Spritzschutz aufsetzen, Maschine auf 100 °C stellen und die Flans ca. 1 Std. dampfgaren lassen, eventuell etwas länger.

Nach dem Abkühlen mind. 4 Std. oder über Nacht kühlstellen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.



Gut klappt es mit 160 ml-Weckgläser, da der Rührarm in der Mitte stösst und die Abdeckungen der Gläser ein paar mm zu hoch sind, decke ich manchmal zwei mit Alufolie ab. Oder man entfernt auch noch die Riegel (rechts/links) zum Hereingeben in den Dämpfeinsatz. Dann passen auch alle 6 Gläser rein.

Mini-Quiches mit Sommergemüse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

100 gr. kalte Butter

125 gr. Magerquark

140 gr. Mehl

Salz

1 Zwiebel,

1 Zucchini,

1 Paprikaschote

100 gr.Kirschtomaten

1-2 Zweige Kräuter

3 getrocknete Tomaten

Etwas Öl

Pfeffer

150 gr. Creme fraiche

3 Eier

Zubereitung:

Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und ½TL Salz mit K-Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen.Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Rührelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen, dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

<u>Alm-Mischbrot (mit oder ohne Nüsse) nach Ploetzblog</u>



Das Original-Rezept ist zu finden unter:

https://www.ploetzblog.de/2015/08/15/alm-rezepte-mischbrot-505
0-nussbrot/

Nachgebacken von Manuela Neumann

Mitmachaktion von der Fan-Seite Kenwood Cooking Chef bei Facebook https://www.facebook.com/kenwoodcc

Im Internet stößt man schnell auf die verschiedenen Brotbackseiten und unser Gruppenmitglied Manuela Neumann hat sich beim Stöbern aus dem Plötzblog, https://www.ploetzblog.de/, ein Rezept von Lutz Geißler ausgesucht und sich daran versucht. Es wäre toll, wenn Ihr es nachbacken würdet und Eure Ergebnisse hier in dem Post mit uns teilt.

Ich wollte einfach mal ein etwas "aufwendigeres" Brot ausprobieren und backen.

Da ich mich noch nicht so lange mit dem Brotbacken beschäftige, habe ich erst mal klein angefangen und einfache Rezepte nachgebacken. Mit der Zeit wird man ja mutiger und so kam dann die Herstellung von Sauerteigen dazu und der Ehrgeiz auch mal ein etwas "komplizierteres bzw. aufwendigeres" Brotzu backen.

Da ich eine Hobbybäckerin in Kinderschuhen bin, sind handwerkliche Fehler nicht auszuschließen und ich bitte um Nachsicht bei den "Profis" unter unsDas Brot habe ich jetzt zwei Mal gemacht, einmal mit und einmal ohne Nüsse und ich muss sagen, wir finden es richtig gut!

Bevor ihr anfangt, am Besten einen kleinen Zeitplan machen.

Meine Variante des Rezepts sah so aus:

Zutaten:

Für den Sauerteig
Abends um 21 Uhr angesetzt
150 g Roggenmehl 1150
150 g Wasser (50°C)
30 g Anstellgut
3 g Salz

Für den Vorteig
Abends um 24 Uhr angesetzt
75 g Weizenvollkornmehl
75 g Wasser (18-20°C)
0,07 g Frischhefe

Für den Autolyseteig

Dieser war dann um 11 Uhr des nächsten Tages an der Reihe 150 g Weizenvollkornmehl (lt. Ursprungsrezept Weizenmehl 1150, was ich aber nicht da hatte) 100 g Wasser (50°C)

Für den Hauptteig Sauerteig Vorteig

Autolyseteig 100 g Roggenmehl 1150

25 g Weizenvollkornmehl (im Original-Rezept wieder Weizenmehl 1050)

45 g Wasser (50°C)

5 g Frischhefe

7 g Salz

Optional: 100 g frisch geröstete, grob gehackte, Walnüsse

Zubereitung:

Für den Sauerteig

Die Sauerteigzutaten vermischen und Raumtemperatur ca. 12 bis 16 Stunden reifen lassen.

Bei mir waren es ca. 22 Grad im Wohnzimmer und der Teig reifte ca. 15 Stunden.



Für den Vorteig

Diese Zutaten auch mischen und ca. 10 bis 12 Stunden stehe lassen. Lt. Lutz Geißler bei ca. 18 bis 20 Grad, also etwas kühler.

Dieser durfte dann bis 12 Uhr mittags vor sich hin gehen.

Die Schwierigkeit, die ich dabei hatte, waren die 0,07gr Hefe abzumessen.

Da es das Internet gibt und verschiedene Foren, hab ich den Tipp bekommen, dass die Menge etwas größer als ein Reiskorn ist.

Eine Feinwaage besitze ich zwar, aber die war mit dieser Mini-Menge dann doch etwas überfordert. Ich habe dann einfach einen Löffel auf die Feinwaage gelegt und versucht, mich an diesen Wert heranzutasten.

Ein anderer Tipp war die immer wiederkehrende Teilung eines Hefewürfels. Ausgehend von den 42gr Gesamtgewicht, dann kommt man auch zum Ergebnis.





Für den Autolyseteig

Auch dabei wieder Wasser und Mehl vermischen und eine Stunde stehen lassen.

Nachdem meine 3 Teige fertig waren, ging es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig

Da ich nicht auf einer Alm wohne, hab ich zum Mischen des Teiges meine Cooking-Chef von Kenwood benutzt. Diese hat mir auch bei der Temperierung des Wassers geholfen.

Einfach alle Zutaten in die Schüssel und auf Stufe min bis 1 langsam verkneten lassen.

Wenn ihr Nüsse einarbeiten wollt, die zum Schluss mit reingeben und vermengen.

Dann durfte der Teig eine Stunde in der abgedeckten Schüsselruhen.





Nach der Teigruhe habe ich den Teig auf eine leicht, mit Roggenmehl bestäubte, Arbeitsplatte gegeben und rund gewirkt.







Sehr hilfreich fand ich dabei auch das Video von Lutz Geißler auf Youtube:

https://www.youtube.com/watch?v=gCUgRsag-PM&feature=youtu.be
Danach wird das Brot dann noch langgewirkt, dazu dann dieses
Video:

https://www.youtube.com/watch?v=jgoRhN0BPy4&feature=youtu.be
Den Teigling habe ich dann in dem mit Roggenmehl bestäubten länglichen Gärkob mit dem Schluss nach unten gegeben.



Darin befand er sich wieder für 60 Minuten.



Jetzt braucht das Brot nur noch gebacken zu werden.

Dafür habe ich meinen Backofen auf Klimagaren mit 250 Grad und 2 Dampfstöße eingestellt und gut vorgeheizt.

Das Brot wird nun auf das heiße Blech/Backstein gestürzt, damit der Schluss nach oben kommt und die Kruste an dieser Stelle aufreißen kann.



Gesamtbackzeit sind ca. 50 Minuten.

Nach zwei Minuten den ersten Dampfstoß ausgelöst und den zweiten im Anschluss.

Nach 10 Minuten Schwaden ablassen (falls der Ofen es nicht automatisch macht) und die Temperatur auf 220 Grad senken.

Danke auch an Lutz Geißler vom Plötzblog, der uns die Genehmigung zur Veröffentlichung erteilt hat.

Mein fertiges Endergebnis.





Bilder zur Entstehung des Brotes mit den einzelnen Schritten findet ihr auch hier: https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/716152761861853

•

<u>Oopsies - leckerer Brotersatz</u> <u>(Low Carb)</u>

Rezept von Honey

Zutaten:

- 3 Eier
- 3 EL Frischkäse
- 1 Schuss Süsstoff oder etwas Birkenzucker o.ä.

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiss schlagen. Eigelb mit Frischkässe und Süsstoff in Gewürzmühle mixen Eiweiss unterheben.

Auf Backblech kleine Kleckse geben und im Backofen 10Min/180-200 Grad backen.

Rahmtäfeli - Variationen



Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben

Zutaten für ein Blech:

800 ml Sahne 1,5 Päckchen Vanillezucker etwas frische Vanille 800 gr. Zucker oder Puderzucker ggf. etwas Brandy o.ä. 60 gr. Butter

Zubereitung:

Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfeli später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.



Foto Gisela Martin - Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.



Foto Gisela Martin — Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.

Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.

Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte der Kochzeit benötigt.

Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.

2. Rezept - Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt — himmlisch !!!



Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

3. Rezept - Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli - von Jennifer Araveena

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das "Rezept" durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

Zutaten:

800 ml Sahne
360 gr. Zucker
1,5 Pck. Vanillezucker
60 gr. Butter
Backkakao
Haselnüsse
Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.

Temperatur ausschalten

Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist. Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr "mächtige" Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.



Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

4. Rezept — Variante von Linda Peter mit Honig und Rum

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

Zutaten:

500 ml Schlagobers 500 g Zucker kann man auch reduzieren 120 g Honig

1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker

60 g Butter Schuss Rum oder was man mag

Zubereitung:

Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form, das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht's nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken

×

Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

5. Rezept: Salty Täfeli von Deva Doege



Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

Zubereitung:

Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfeli findet ihr auch hier



Warnhinweis für Rahmtäfelianfänger: Man kann widerstehen, Rahmtäfeli zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu geniessen, wenn sie einmal da sind!!!

<u>Spinat-Ricotta-Maultaschen</u> <u>auf Kürbiscreme</u>



Rezept aus Kochbuch"Meine Cooking Chef von Johann Lafer" mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:

125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl

2 Eier

Salz

200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

250 gr. Ricotta

4 EL Semmelbrösel

Pfeffer

1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig

1 EL Öl

300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)

150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)

50 gr. Butter

Zubereitung:

Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht $1 \times mit$ frischem Spinat, $1 \times mit$ TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen, gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste) zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.



<u>Granatsplitter</u>



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 Wiener Boden Dunkel (400g) (ich würde beim nächsten Mal mindestens ½ Boden mehr nehmen)

1 Packung Vanillepudding-Pulver + 500 ml Milch + 4 Essl. Zucker -> (hiervon brauchst du ca. 200 - 250 g fertigen Pudding)

250 g Butter

1 Essl. Kakao

2 Tropfen Rum Aroma (hier habe ich 1,5 Fläschchen Aroma genommen)

Waffelplatten oder runde Waffeln (ich hatte ovale Butterwaffeln)



Glasur:

150g Kuvertüre

1 Bruchstück Kokosfett (Palmin)

Zubereitung:

Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Pudding etwas abkühlen lassen, sodass er noch lauwarm ist, dann die Butter in Stückchen zum Pudding geben und immer schön rühren, damit es einen schöne gebundene Masse (Buttercreme) gibt.

Den Wiener Boden in eine große Schüssel fein zerbröseln, die Pudding-Buttercreme dazu geben und vermengen. (Ich würde beim nächsten Mal, mindestens einen halben Boden mehr dazu geben, damit die Konsistenz etwas "trockener" wird, oder weniger von der Buttercreme).

Kakao und Rum Aroma untermischen (hier habe ich mehr von dem Aroma dazu gegeben, beim nächsten Mal würde ich echten Rum nehmen — ich mag den Geschmack im Kuchen)

Aus Waffelplatten Kreise schneiden (sofern du weiche Waffeln hast, ich hab nur ovale Kekse gefunden, die zwar toll schmecken, sich aber nicht schneiden ließen, weshalb meine Berge eher wie die Alpen aussahen []).

Ich habe mir etwas Teig (ca. die Größe von nem Tischtennisball) mit den Händen zu Kugeln geformt, sie auf die Kekse gesetzt und dann geformt.

Jetzt das Ganze (ich habe die Berge auf ein Tablett gesetzt)

für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Immer gut rühren, damit die Schoki nicht anbrennt □ oder den Flexi benutzen, wenn du es in der CC machst.

Die Berge aus dem Kühlschrank holen, auf ein Kuchengitter stellen, (immer einen in die Mitte und eine kleine Glasschüssel unter das Kuchengitter stellen, um die ablaufende Schokolade aufzufangen) mit der Schokolade überziehen und erneut kaltstellen.

Wecken Kindheitserinnerungen und schmecken wunderbar

Lasst sie euch gut schmecken…

Von dieser Menge an Zutaten habe ich 10 Berge gemacht.

Kalorien pro Stück ca.: 540 □

<u>Marzipan-Nuss-Kuchen</u>



Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de — Ernährungsberatung)

Etwas aufwendig aber es lohnt sich — auch wenn er recht "einfach" aussieht.

Zutaten:

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Backkakao

1 TL Zimt

200 g gemahlene Hasselnüsse

150 g Marzipanrohmasse

5 EL Amaretto oder Orangensaft

150 g weiche Butter

180 g Zucker evtl brauner feingemahlener falls vorhanden

5 kleine Eier

etwas Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit 180 g Zucker weißschaumig schlagen. Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben.

Marzipan kleinreiben und mit dem Amaretto gut vermengen, so dass es eine cremige Konsistenz aufweißt. Diese Marzipanmasse zu der Eimasse geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Backkakao in einer 2. Schüssel vermengen und Esslöffelweise zu der Ei-Marzipanmischung hinzufügen. Je nach Konsistenz des Teiges etwas Milch hinzufügen (kommt auf die Größe der Eier an).

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zu dem Eischnee ca 20 g Zucker hinzufügen und gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Backofen auf 180°C aufheizen und den Kuchen ca 40-60 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt



Apfelrosen schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
1 gr. Apfel
Zimt/Zucker

Zubereitung:

Blätterteig in Streifen schneiden- manche schneiden der Länge nach und mit Zimt/Zucker bestreuen (oder Apfelstrudelgewürz)



Den Apfel in Scheiben schneiden…..hätte ihn doch hobeln sollen denn da lässt es sich besser rollen…..

belegen so dass 1-1,5 cm bei der Oberkante raussehen.



Einrollen und in Muffinformen in Muffinblech geben



Zwischen 180-190 c Heissluft ca 20min backen.

Wenn Apfel zu dunkel wird mit Folie abdecken.