Pariserecken

Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:

Für den Teig:

3 Dotter
270 g Staubzucker
1 Vanillezucker
310gr Walnüsse gerieben
1 EL Rum
1 EL Kakao
1 EL Orangensaft
1 EL Orangenabrieb
1 EL Nelkenpulver
etwas Muskatnuss

Für die Glasur

1 Eiweiss
soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist
etwas Nutella

weitere Zutaten:

Silberperlen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.
Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und damit bestreichen .
Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten hell backen.

Mozartkugeln – Variationen

Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:
1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.
1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr
1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder selbstgemacht
Rosenwasser
nach Bedarf Farbe
300g Schokolade

Zubereitung:
Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.

Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.
Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.

Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.

Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:
200 g Marzipan Rohmasse
200 g Nougat Masse
30 g Pistazien gemahlen
125 g Puderzucker
2 Eßl. Kirschwasser
200 g Kuvertüre

Zubereitung:
Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan, Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.

Schneeballkugeln (Raffaello)

Bild und Rezept von Diane Weiß

Zutaten:
100gr Puderzucker
2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraspeln zum Wälzen

Zubereitung:
Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.
Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.
Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen.
Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse

umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

Fondant – Variationen

Foto von Melody Minya/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Melody Minya

Zutaten:
1 kg Puderzucker
450 gr. Marshmallows
3 EL Wasser
etwas Palmin

Zubereitung:
Knethaken und Schüssel mit etwas Palmin einreiben.

Marshmallows und Wasser in Schüssel geben und 3-4 x für je 30 Sekunden in Microwelle geben.

Knethaken einsetzen und 500 gr. Puderzucker unterarbeiten.

Restlichen Puderzucker (ggf. braucht man auch weniger, lt. letztem Versuch Melody Minya waren es 800 gr) unterkneten.

In Klarsichtfolie packen und kühl stellen.

Tipp Bet Ty: Anstelle Wasser Zitronensaft nehmen, das nimmt etwas die Süsse.

Foto Melody Minya/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Mona Pansegrau, aus dem berühmten rosa Buch und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:
5TL gemahlene Gelatine
125ml Glukosesirup
1EL Glyzerin
1kg Puderzucker

Zubereitung:
Schüssel vorher schön mit Kokosfett einreiben sowie den Knethaken.

Gelatine quellen, über Wasserbad auflösen und Glukosesirup dazu geben. sowie Glyzerin.

Puderzucker in die Schüssel sieben, mit Knethaken bestücken. Glukosesirupmischung dazu und dann auf niedrige Stufe kneten. Puderzucker lass ich immer etwa 1/4tel auf der Seite und brauche es nicht.

Joghurt-Dinkel-Brot

Foto von Anna Weidner

Rezept aus Genussmagazin Oktober 2015 und in Teilen von Anna Weidner abgewandelt

Zutaten:
500 g Dinkel 1050 (oder 630)
500 g Weizen 1150 (oder 550)
1 EL Honig
3 TL Salz
1/2 Würfel Hefe
500 g Naturjoghurt
300ml Milch

Zubereitung:
Honig, Milch, Joghurt und Hefe vermengen und auf ca 35° erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und mind. 10min. kneten lassen (Knethaken).

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Hälften teilen, jedes rund wirken und im Gärkörbchen ca 1 Std gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Teiglinge auf ein Backblech oder Pizzastein geben und nach Belieben einschneiden.

In den Ofen geben und in den ersten 10 min mit Schwaden backen. Dann Schwaden ablassen und bei 180° weiterbacken. Ca 50 min.

Einfach unten auf das Brot klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig

---

Crab Rangoon – fritierte Wontons mit Krabben Frischkäse Füllung

Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
1 Pck Krabben (frische sind perfekt, aber die imitierten sind auch geeignet)
1 Pck Philadelphia
1 Tl fein gehackte Knoblauch
1 Schuss Worcestershire Sauce
Halber Tl Salz
1 Msp Pfeffer
1 Pck Wonton Wraps
1 Ei geschlagen
Öl zum Fritierten

Zubereitung:
Krabben kochen und aus der Schale nehmen.

Danach die Krabben in ca. 5mm Stücke würfeln.

Alle Zutaten (außer Ei) zusammen vermengen (Flexi). Ei aufschlagen.

Jeweils 1 Tl von der Krabbencreme in die Mitte des Wonton Wraps geben, die Kanten mit Ei einstreichen und zum Dreieck falten. Verschließt die Kanten gut, damit beim Fritierten die Füllung nicht raus läuft.

Nun die Crab Rangoons im Öl fritieren bis sie gold braun und knusprig sind. (Die Wontons sollten im Öl schwimmen)
Die Füllung reicht für ca. 20 Wontons.

Fotos von Melody Minya

Schneemützen (Snow Caps)

Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:
125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 El Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:
Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.
Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.
Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt
Umluft 180 Grad
Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Fotos von Evi Börchers

Pistazienhörnchen

Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:
300 g Mehl,
200 g Sanella
100 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g gem. Mandeln
2 x 50 g gehackte Pistazien
Puderzucker

Zubereitung:
Mit der Gewürzmühle 50 g Pistazien fein mahlen (mit P-Taste – und es wird dann schnell ein dicker Klumpen)

Mehl in der Schüssel geben, Butter in Flöckchen drauf. Zucker, Vanillenzucker Salz, Ei, Mandeln und die in gemahlenen Pistazien dazugeben und alles mit dem K-Haken auf Stufe 1 verkneten.
Mindestens 1 Std. kühlen.

Teig in fingerdicke Rolle formen und Ca 5 cm dicke Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit gehackten Pistazien

bestreuen und diese vorsichtig andrücken.
Abbacken , etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: ohne Pistazien bestreut abbacken, dann mit Kuvertüre bestreichen und die Pistazien darauf streuen.

O/U vorgeheizt 175 Grad
Umluft 150 Grad
Gas Stufe 2
Backzeit Ca. 15 Minuten

Foto von Evi Börchers

Kräftiger Frankenlaib

Foto von Andreas Paasch

Ursprungsrezept von Plötzblog und von Andreas Paasch abgewandelt:

Zutaten:
Sauerteig:
350g Roggenmehl Typ 1150
290g Wasser
35g Roggenanstellgut

Hauptteig:
fertiger Sauerteig
530g Roggenmehl Typ 1150
100g Weizenmehl Typ 1050
450g Wasser
14g Frischhefe
22g Salz
5g Gewürze gemahlen/geschrotet (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel) Wer Kümmel gern hat, kann auch noch etwas mehr ganzen Kümmel mit in den Teig geben.

Zubereitung:
Sauerteigzutaten miteinander vermischen und 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur (etwa 21°C) reifen lassen.

Den fertig gereiften Sauerteig mit den restlichen Zutaten mit

dem Profiknethaken 5 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit (min) vermischen, dann weitere 2 Minuten mit der nächsthöheren Geschwindigkeit (1) auskneten. Rechtzeitig mit dem Spatel Mehl- und Teigreste vom Schüsselrand in die Mitte bringen, damit alles gut miteinander vermischt wird.

Den ausgekneteten Teig 15 Minuten in der Rührschüssel abgedeckt ruhen lassen.
Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen und den Teig darauf stürzen, bzw. aus der Schüssel kratzen und ebenfalls gut bemehlen und zu einem Runden Laib schleifen. Dabei die Hände immer gut bemehlen, weil der Teig ziemlich klebrig ist. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, das hat ja die Maschine erledigt, sondern nur noch falten und rund formen.

Eine runde Gärform sehr gut mit Roggenmehl, oder einer Mischung aus Roggen- und Reismehl ausstreuen. Den Teigling mit dem Schluss nach unten in die Gärform legen, leicht andrücken, so dass er schön rund wird. Dann mit Roggenmehl bestreuen und mit der flachen Hand auf der Teigoberfläche verreiben.

Den Teigling etwa 30-45 Minuten bei 24°C gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrössert hat und auf der Oberfläche schöne kleine Risse bekommen hat.

Den Backofen rechtzeitig vorher (etwa eine Stunde) auf 275°C vorheizen, am Besten mit einem Backstein, ansonsten mit Blech.

Den Teigling nach der Gare auf ein Pizzablech mit Backpapier, oder Brotschiesser lupfen, so dass die fein gerissene Oberfläche oben bleibt (Schluss nach unten). Oder mit Hilfe eines zweiten Bleches, den Teigling zweimal vorsichtig wenden.

Den Teigling auf den Backstein oder vorgeheizten Blech schiessen und mit Schwaden (60g Wasser auf eine mit aufgeheizte Blechschüssel mit Schrauben, Muttern oder anderen Edelmetallteilen spritzen, so dass sehr schnell viel Wasserdampf entsteht). Ofentür schnell schliessen und nach 15 Minuten wieder kurz öffnen, damit der Wasserdampf wieder

entweichen kann. Vorsicht, sehr heiss!

Ebenfall jetzt die Temperatur auf 190°C senken und weitere 55 Minuten das Brot ausbacken. Die Kerntemperatur sollte 98°C betragen, dann ist das Brot fertig.

Wer gern eine dickere Kruste mag, lässt das Brot 30 Minuten abkühlen und schiebt es für weiteres Mal für 10 Minuten bei Maximaler Temperatur in den Ofen, bis es schön dunkelbraun ist. Das sorgt auch für eine bessere Frischhaltung.

Am besten schmeckt das Brot am nächsten Tag!

Foto von Andreas Paasch

Schmandplätzchen LowCarb

Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat: https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater

Zutaten:
50g Butter
75g Erythritol
3 Msp Steviaextakt
1 Prise Salz
1 Eigelb
mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma
100g Schmand
40ml Sahne
1 TL Guarkernmehl
150g weißes Mandelmehl

Zubereitung:
K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen,

Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextakt, Salz , Eigelb, Vanillearoma auf Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl
mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.