

Cupavce



Rezept und Foto von Verena de la Cruz zur Verfügung gestellt

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

1 Pck. Backpulver

125ml Milch

125ml Öl (Sonnenblumen)

Für den Schokoguss:

Ca. 300g Blockschokolade

150g Zucker

450ml Milch

25g Butter

Weiteres:

300-400g Kokosraspel

Zubereitung:

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen 2 Min. schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Nochmals 3 min. weiter rühren und währenddessen die Milch und das Öl hinzugeben. Den Teig in ein gefettetes, tiefes Backblech oder in einen Backrahmen geben. Ofen auf 180C Unter/Oberhitze vorheizen und etwa 14 Minuten backen

(Stäbchenprobe) Teig auskühlen lassen. Etwa 2-3mm Rand des Teiges an den Seiten abschneiden. Nun den Teig in Würfel schneiden (ich mag lieber kleine Würfel).

Zucker & Schoko in einen Topf geben und etwa 2 Minuten ständig umrühren. Anschließend die Milch hinzufügen und alles auf stärkster Stufe aufkochen lassen. Butter hinzugeben und auf schwacher Hitze etwas weiterköcheln. Danach den Guss etwas abkühlen lassen, sodass er lauwarm ist.

Die Kokosraspel in eine Gose oder Teller geben. Die Teigwürfel nun eintunken und anschließend in den Kokosraspeln wälzen, bis der Würfel von allen Seiten bedeckt ist.

Vor dem Genießen die Würfel am besten in Kühlschrank und vollständig abkühlen lassen.

Butter S



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und](#)

Deckele

ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

250 g Butter

5 Eigelb

1/2 Vanille

etwas Orangenabrieb (unbehandelt)

125 g Zucker

370 g Mehl

1 Eigelb

2 EL Kondensmilch oder Sahne

Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi der CC geben und schnell zu einem Teig mixen. Auf die Arbeitsplatte geben kurz zusammendrücken und verschlossen über Nacht, kaltstellen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auf einem bemehlten Backbrett den Teig zuerst zu einer 2 cm starken Rolle formen und dann in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Dann S formen und etwas andrücken.

Auf Backpapier setzen, Eigelb mit Sahne vermischen, auf die S pinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

In der 2. Schiene von unten ca. 16-18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



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

$\frac{1}{2}$ 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.

Flammende Herzen



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

60 g getrocknete Cranberries

2 EL Kirschwasser

225 g weiße Schokolade

15 g Kokosfett

Zubereitung:

Die Cranberries in kleine Stücke schneiden und mit dem Kirschwasser verrühren. Das Ganze dann etwas 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 1 geschmeidig schmelzen und rühren.

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Schokolade in ein Gummi-Herz-Förmchen (z.B. Eiswürfelformen aus Gummi) füllen. Darauf dann $\frac{1}{2}$ Teelöffel Cranberriestücke verteilen und dort drauf wieder $\frac{1}{2}$ Teelöffel Schokolade geben. So weiter verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die Herzen für etwa 15 Minuten in ein Gefrierfach stellen und fest werden lassen. Die Herzen dann aus der Form drücken und kühl aufbewahren.

Eierlikör-Kokos-Trüffel



Rezept und Foto von melestiti

Zutaten:

50 g weiche Butter
200 g weiße Schokolade
2 Pk. Vanillezucker
80 ml Eierlikör
Kokosraspeln

Zubereitung:

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Butter, Vanillezucker und Eierlikör zufügen und gut verrühren.

Ca. 30 min. kalt stellen. Noch einmal kurz aufschlagen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen abstechen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren.

Tipp: Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.

Mokka-Herzen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
150 g Butter
250 g Mehl
150 g Puderzucker
2 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
150 g Mokka-Schokolade
1 EL Rum
100 g Mascarpone

Für den Guss

150 g Puderzucker für den Guss
1 TL Kakaopulver
4 EL Baileys
gehackte Pistazien zum Verziern

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit 120 g Butter mittels Flexi-Rührelement cremig rühren. Mehl und 100 g Puderzucker darübersieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben

und mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie oder Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausstechen, auf das Backblech legen und in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 3 und 60 °C schmelzen lassen.

Die Schokolade mit der restlichen Butter, dem restlichen Puderzucker, dem Rum und der Mascarpone cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade löffelweise dazugeben und mit dem Flexi-Rührelement gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.

Auf die Hälfte der Plätzchen etwas Creme geben und ein weiteres Plätzchen daraufsetzen. Den Puderzucker für die Glasur mit dem Kakao und dem Baileys gut vermischen und die Plätzchen mit dem Guss überziehen. Mit den gehackten Pistazien verzieren.

Rumkugeln – Variationen



Rezept und Foto von Melestti/Rezept Nr. 1

1. Rezept Rumkugeln von Melestti

Zutaten:

100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
200 g Vollmilch-Schokolade
100 g Zartbitter-Schokolade
4 EL Rum, 54 %
Vollmilch-Schokostreusel

Zubereitung:

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen.

Butter mit dem Flexi-Rührelement sehr schaumig rühren, Puderzucker durch ein Sieb zur Butter geben. In das Butter/Zucker-Gemisch die flüssige Schokolade und den Rum einrühren.

Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Hände in kaltes Wasser tauchen und mit Hilfe eines Löffels kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen. Auf eine Platte legen und wieder ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Rezept Rumkugeln von Claudia Kraft



Foto von Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:

100 g Schokolade

150 gr. Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)

200 g Puderzucker

1 Eiweiß

mind. 2 EL Rum, eher mehr ☐

zum Wälzen: Kokosflocken oder Kristallzucker

Zubereitung:

Schokolade im Multi mit Messer hacken, dann einen Teil der Nüsse dazugeben, so dass die groben Stücke auch noch fein werden.

Dann den Rest der Nüsse plus Staubzucker, Eiklar; min 2 EL Rum (ich habe mehr dazu gegeben) und alles nochmals mit der Puls Taste mixen.

Alles einmal mit Schaber runterschieben u evtl noch mit mittlerer Stufe mixen;

Kugeln formen u wälzen. Ich habe Kokosflocken genommen od manche nehmen Kristallzucker.

Hühnergeschnetzelttes mit Maroni und Reis



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

Reis

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehe

400-500 g Hühnergeschnetzelttes

1 Beutel gekochte Maroni

etwas Worcester Sauce

getrocknete oder frische Kräuter

200 ml Sahne

Zubereitung:

Reis kochen.

Zwiebel mit dem Flexi in der CC dünsten (angeröstet). Knoblauch kurz dazugeben. Dann das Fleisch mit angebraten und mit etwas Wasser aufgiesen.

Die Maroni aus dem Beutel herausnehmen, vierteln und dazugeben. Kochröhrelement einsetzen. Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce, etwas getrocknete oder frische Kräuter hinzufügen.

Sahne dazu und etwas einkochen. Abschmecken und anrichten.

Caipirinha-Pralinen



Foto von Gisela Martin

Rezept der Füllung von Chefkoch.de (leicht abgewandelt) und von Gisela Martin auf Hohlkörper umgewandelt

Zutaten:

Füllung

500 g weiße Kuvertüre oder Schokolade, ich hatte Kuvertürenchips

250 g Sahne

100 g Butter

50 ml Cachaca (Basis für Caipirinha)

50 ml Limettensaft

weiter:

weiße Hohlkörper (ich brauchte 133 Stück)

weiße Kuvertüre zum Überziehen nach Bedarf

Goldperlen, Limettenzesten o.ä. zum Verziern

Zubereitung:

Flexi-Röhrelement einsetzen, Sahne und Butter in den Kessel geben und aufkochen (120 Grad, Rührgeschwindigkeit 1).

Temperatur auf 40 C reduzieren und Alkohol und Limettensaft zugeben. Sobald Temperatur lt. Anzeige auf ca. 45 Grad gesunken ist, auch die Kuvertürechips hinzugeben und 5 Minuten rühren laufen lassen. Wer einen Kuvertüreblock hat, muss diesen erst zerkleinern, z.B. mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel.

Abkühlen lassen (damit die Hohlkörper beim Einfüllen nicht schmelzen) und die Masse in einen Spritzbeutel füllen (ich hatte einen Einwegspritzbeutel und habe eine kleine Ecke als Öffnung abgeschnitten). Caipirinhamasse in die Hohlkörper füllen. Auskühlen lassen, z.B. über Nacht.

Etwas weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Hier ist die richtige Temperatur wichtig, damit der Überzug keinen Hitzeschaden bekommt. Ich halte mich dabei immer an die Anleitung hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=1677>

Mit einem kleinen Löffel Kuvertüre die Hohlkörper verschließen und mind. eine halbe Stunde (oder über Nacht) fest werden lassen.

Dann wieder weiße Kuvertüre (diesmal mehr) schmelzen und temperieren. Bei Verarbeitungstemperatur ca. 30 Grad einen Löffel voll Kuvertüre auf die Hand geben, verreiben und dann die Pralinen mit Schokolade überziehen. Dann auf ein Pralinengitter geben (oder dort wälzen) und ggf. verzieren. Oder den Hohlkörper in die Kuvertüre tauchen, wälzen, herausnehmen und dann auf das Pralinengitter geben und ggf. verzieren (bei dieser Variante braucht man etwas mehr Schokolade, fand ich optisch aber am schönsten).

Fertig ☐