

# Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf



Fotos Claudia Kraft

Rezept von hier  
<http://www.ichkoche.at/burgenlaendischer-schlagobersgugelhupf-rezept-221180> und von Claudia Kraft auf CC umgewandelt

## **Zutaten:**

250 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
5 Stück Eier  
250 g Mehl (glatt) (in D normales 405er Mehl)  
1/2 Pkg. Backpulver  
1 Becher Sahne 250 ml  
2 EL Kakaopulver  
3 EL Haselnusslikör bzw. Rum (oder bei Kindern Milch)

## **Zubereitung:**

Zuerst Sahne mit dem Ballonbesen steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann zweite Schüssel einspannen, Schneebesen abspülen und einspannen.

Eier, Zucker, Vanillezucker auf hoher Stufe 15min schaumig geschlagen.

Mehl mit Backpulver verrühren und dann alles zusammenmischen

(in die Eiermasse kommt zuerst die Sahne, im Anschluss die Mehlmischung).

Kakao mit Rum (es geht auch Milch bei Kindern) vermischen (z.B. in der freien schon benutzen Schüssel mit Ballonschneebeesen). Die Masse aufteilen auf die zwei Schüsseln (eine mit Kakao, eine ohne Kakao).

Kranzform ausfetten und bebröseln und den hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

*Anmerkung Gisela M: Zucker auf 225 gr. reduziert schmeckte auch sehr gut. Und lt. Karin Heytmanek langen 180 gr. auch.*

---

## Krautfleckerl – Variationen



Fotos Margit Fabian/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Margit Fabian

15 Sekunden für 1/2 Kopf Kraut (Multi, Julienne-Scheibe), 15 Minuten für die Nudeln aus 500 g Mehl/Semola (Pasta Fresca, [Bandnudelmatritze](#))

**Zutaten:**

1/2 Kopf Kraut  
500 gr. Pasta mit Pasta Fresca  
Salz  
Öl  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Das Kraut wurde in Öl gedünstet, gesalzen. Dann kommen die Nudelflecke dazu. Wir geben beim Essen dann immer noch großzügig gemahlene Pfeffer darüber.

**2. Rezept von Linda Peter**

Den Speck kann man auch weg lassen

**Zutaten:**

500 g Weißkraut  
1 Zwiebel fein hacken  
125 g Frühstücksspeck  
2 EL Kristallzucker  
125 ml Weißwein  
2 Knoblauchzehen  
300 g Teigfleckerln  
2 EL Majoran  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
Majoran  
Butterschmalz

**Zubereitung:**

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (z.B. Multi Scheibe 4 oder 6).

Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck klein schneiden. Zucker in 2 EL Butterschmalz karamellisieren, Zwiebel und Speck einrühren und goldbraun rösten. Kraut untermischen, mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kraut zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 15 Minuten).

Inzwischen Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Fleckerln und Majoran unter das fertige Kraut mischen.

**3. Rezept, ausprobiert von Gisela M., aus der Sendung "Tim Mälzer kocht" von 2011 und auf CC umgewandelt**



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 3

für 4 Personen

**Zutaten:**

500 gr. Weißkohl (muss man nicht abwiegen: ein Multi voll ergibt 500 gr.)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

6 EL Öl  
2 TL edelsüßes Paprikapulver  
2 TL getrockneter Majoran  
1,5 TL Zucker  
150 ml Geflügelbrühe (ich hatte Fond)  
Pfeffer  
Salz  
200 gr. Lasagneblätter (ich hatte doppelte Menge von Teig Nr. 2 von hier: [Pasta-Fresca-Rezepte](#), mit Lasagnematritze)  
150 gr. gekochter Schinken  
100 gr. Bergkäse (ich hatte nur 50 gr.)  
2 EL Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Nudelteig nach Rezept herstellen und mit Pasta Fresca und Lasagnematritze verarbeiten, Teig in Fleckchen zerreißen (Alternativ nimmt man Lasagneblätter).



Kraut putzen und mit Juliennescheibe von Multi (Nr. 6) zerkleinern. Menge muss nicht abgewogen werden. Ein voller Multi kommt genau hin.



Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden (ich mache das herkömmlich mit Messer, mit Multi würde es auch gehen)

Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, bei 140 Grad/Rührintervall 3 Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben.

Brühe oder Fond zugeben und aufkochen. Dann Kohl zugeben, Temperatur auf 130 Grad zurückstellen, Rührintervall 2, Timer 12 Minuten. Abschmecken (12 Minuten war bei mir perfekt. Lt. Rezept 10-15 Minuten.



Backofen auf 220 Grad O/U aufheizen.

Die Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Schinken klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Schinken mit Nudeln und Kohl vermischen und in Auflaufform geben.



Käse raspeln (geht mit Multi perfekt, ich nehme meistens die Microplanereibe) und über Auflauf streuen. Kürbiskerne darübergeben. Im Ofen 10 Minuten überbacken.



Ggf. mit etwas Kürbiskernöl vor dem Servieren beträufeln.

Guten Appetit!

---

# Cookies



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Rezept für 10-12 große Cookies:

## **Zutaten:**

130 g sehr weiche Butter

170g brauner Zucker

1 Ei

220g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1-2 Kaffeetassen Chocolate Chips, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Mini-Marshmallows, gehackte Pistazien, Haselnusskrokant, Gummibärchen oder bunte Schokolinsen

## **Zubereitung:**

Butter mit Zucker und Vanille mit K-Haken schaumig rühren (wenn die Butter noch nicht weich ist, ca. 30 Grad Temperatur zufügen).

Das Ei hinzufügen und gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und

Salz versieben und in die Masse hinzu, gut durchmischen.

Danach gebe ich die Nüsse oder Schokolinsen hinzu, rühre nur ganz kurz durch und forme in etwa golfballgroße Bälle, 5 Cookies pro Blech, und drücke sie etwas flach.



Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad/Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Ränder leicht braun sind.



Unter 15 Minuten Backzeit bleiben sie "chewy", darüber hinaus eher knusprig.



---

## Schokoladenmuffins      alla Giselle



Foto Gisela M.

Wir lieben diese Muffins, weil sie nicht so süß sind, auch am nächsten Tag noch saftig sind und sie sich perfekt zur Verwertung von alten Osterhasen und Weihnachtsmännern eignen.

Für ca. 18 kleinere Muffins (bzw. 9 megagroße)

**Zutaten:**

375 gr. Mehl  
3 TL Backpulver  
45 gr. Kakao  
3 EL Zucker  
300 gr. Schokolade (alte Osterhasen oder Weihnachtsmänner,  
andere Schokoladenreste, Blockschokolade)  
1,5 Eier in Becher leicht verquirlt (wenn es kleine Eier sind,  
dann zwei Stück nehmen)  
200 gr. saure Sahne  
275 ml Milch  
145 gr zerlassene Butter

*Optional Verzierung:*

75 gr. Schokolade  
2 EL Sahne  
15 gr. Butter

**Zubereitung:**

Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.

Backofen auf 180 Grad/Heissluft vorheizen.

In 18 Muffinmulden Papiereinsätze einlegen bzw. alternativ die  
Formen mit zerlassener Butter (noch nicht bei der  
Zutatenliste) ausstreichen.

Schokolade mit Trommelraffel grob reiben oder alternativ von  
Hand mit Messer in kleine Stücke schneiden.

Mehl, Backpulver und Kakao in Schüssel geben und mit K-Haken  
kurz rühren (das ersetzt das in die Schüssel sieben).

Zucker und Schokoladenstückchen dazugeben.

Von Hand mit Gabel Ei, saure Sahne, Milch und zerlassene  
Butter zusammenkippen und kurz mit Gabel glatt rühren. Alles  
in Kessel geben und kurz (!) mit K-Haken grob verrühren.  
Klumpen dürfen noch vorhanden sein.

Teig in Muffinformen füllen, ca. 18 Minuten backen (größere

Muffins entsprechend länger, Stäbchenprobe).

Zum Abkühlen auf Kuchengitter geben.

*Optional:*

Schokolade, Sahne und Butter bei kleiner Temperatur und K-Haken in Schüssel schmelzen. Entweder in Kühlschrank stellen und leicht fest werden lassen. Danach mit Spritzbeutel aufspritzen. Oder flüssig über die Muffins laufen lassen und abkühlen lassen.

---

## Pistazienaufstrich –

## Pistaziencreme Pitella –

## Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfang und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐

1.

Rezept

von

<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

### **Zutaten:**

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

### **Zubereitung:**



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekrazte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt halten, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

### *Varianten:*

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmonisiert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

## 2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

### **Zutaten:**

65 g grüne ungesalzene Pistazien  
10 g Macadamia gesalzen  
1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver  
Mark 1/2 Vanilleschote  
30 g weiße Schokolade  
16 g Kokosöl  
15 g Erytrit  
35 g Kakaobutter

### **Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

## 3. Rezept von Corinna Gerbitz



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

**Zutaten:**

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

**Tipp:**

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

---

**Kokostorte                      Kokos-Layer-**

# Törtchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

## **Zutaten:**

### *Biskuit:*

6 Eier  
255g Zucker  
240g Mehl  
1 TL Kokossirup

### *Frischkäsecreme:*

180g Butter  
450g Frischkäse  
5 EL Milch  
140g Puderzucker  
120g Kokosraspel

### *Frosting (Eiweißfluff):*

150g Eiweiß  
225g Zucker  
200g Palmin Soft  
1 TL Kokossirup

### *Dekoration:*

150g weiße Kuvertüre

## 5 Raffaello

### **Zubereitung:**

Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebröhrelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse, Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.

Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf 75°C erhitzen (Schneebesen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.



Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.



---

## Kinderpunsch Punsch



Rezept in Anlehnung an "Kochen mit Pettersson und Findus"/Foto Gisela M.

### **Zutaten:**

Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange

Saft einer halben Zitrone

Saft einer Orange

1l Apfelsaft

1l Traubensaft

6-8 Nelken

2 Stangen Zimt

1 Prise Muskat

Optional: etwas Honig

### **Zubereitung:**

Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.



Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süß genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.

---

# Falsche Leberwurst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sti Ne

Der Multi durfte Leberwurst machen, die keine ist, aber sehr lecker ist:

## **Zutaten:**

1 Glas Kidney Bohnen  
1 Packung Räuchertofu  
1 große Zwiebeln  
1 Bund Schnittlauch  
Majoran, Rauchsatz, Piment, Pfeffer  
Speiseöl

## **Zubereitung:**

Zwiebel kleinschneiden und in reichlich Öl dünsten bis sie leicht Farbe genommen haben.

Bohnen abgießen und abspülen und zusammen mit dem grob gewürfelten Tofu und den restlichen Zutaten im Multi pürieren.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und nach dem Pürieren unterheben.

Lecker

---

## Pizza Diavola



**Rezept zur Verfügung gestellt von Santagapita  
Vanessa**

Pizzateig **Rezept 6** aus [Pizzateig-Variationen](#)

Belag : peperoncino Creme, scharfe Salami, peperoncino,  
jalapenos und je nach Belieben auch kappern, Sardellen,  
Schinken usw

---

## Pfirsichröster



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sti Ne

**Zutaten:**

2 kg. Pfirsiche

2 EL Vanillezucker)

**Zubereitung:**

Ich habe 10 Pfirsiche entkernt, das waren ungefähr 2 kg und in Stücke geschnitten. Die Schüssel der CC war dann bis max gefüllt. Das Obst hab ich mit zwei Eßlöffeln Vanillezucker (selbst gemacht) bestreut. Die Menge im Verhältnis zum Obst sieht man auf dem Bild.

Koch-Röhrelement in die Maschine und auf Stufe 3 und 50 Grad erstmal Saft ziehen und Zucker auflösen lassen. Nach ca 20 -30 Minuten habe ich dann auf 75 Grad hochgeschaltet, die Rührstufe belassen. Wieder nach einer halben Stunde habe ich auf knapp unter 100 Grad hochgedreht, Rührstufe 2 und das ganze vor sich hin kochenlassen. so ca zwei Stunden.



Unsere Röster-Profis haben mir erklärt, dass Röster ein Zwischending aus Kompott und Marmelade ist. Das Obst kocht im eigenen Saft, ohne Flüssigkeit zuzufügen. Die Flüssigkeit im Topf soll sich deutlich reduzieren. Sieht man auf den Bildern.



Ich fülle nach dem Kochen in Twist off Gläser und sterilisiere noch im Topf, weil mein erster Versuch geschimmelt ist und das muss ja nicht sein.