

# Maroni-Kastanien-Mousse



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das [Kürbiskern-Parfait](#)

## **Zutaten:**

5 Stück Dotter  
3 Stück Eiklar  
75 g Kristallzucker  
120 g Schokolade (weiß)  
110 g Kastanienpüree  
4 cl Rum  
3 Blatt Gelatine  
500 ml Schlagobers

## **Zubereitung:**

Die Dotter mit  $\frac{3}{4}$  des Zuckers über Dampf schaumig schlagen. Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.



Tipp:

Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/

---

## Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft  
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden  
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen  
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne habe ich für die Deko genommen.

**Zutaten:**

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:

2 Eidotter (am besten pasteurisiert)  
4 Eier (am besten pasteurisiert)  
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach gewünschter Süße  
500 ml Schlagobers/Sahne  
20 bis 30 ml Rum  
Kirschnaps  
Orangenlikör (nach Wunsch)  
100 gr grob gehackte Schokolade  
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

### **Zubereitung:**

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem Profi-Ballonschneebeesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15 Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen. Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeesen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

---

# Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

## **Zutaten Ravioli:**

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

## **Zubereitung Ravioli:**

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

### **Zutaten Kürbisfüllung:**

ca 300 gr Kürbis

2-3 El Ricotta

Thymian

Salz

Pfeffer

### **Zutaten Kürbissauc:**

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis

1/2 Charlotte

1/2 Knoblauchzehe

1/8l Gemüsebrühe

1/8l Schlagobers

Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Essig

### **Zubereitung Kürbisfüllung:**

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben.

Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.





### **Zubereitung Ravioli:**

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



### **Zubereitung Kürbissauce:**

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli

gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.

---

## Tomatenauflauf mit Mandelstreusel



Fotos Gisela M.

### **Zutaten:**

Datteltomaten (ca. 500 gr. pro Person)

Knoblauchzehen (wie mans mag, 1-2 pro Person)

1 TL Olivenöl

Frischer Thymian oder Oregano oder Basilikum

*Zutaten für Streusel (langte bei uns für 3 Personen, Menge entsprechend anpassen):*

10 gr. kalte Butter

10 gr. Mehl

10 gr. Mandeln gemahlen

10 gr. Mandelblättchen

etwas getrocknete Chilischote/Salz/Pfeffer

optional: etwas Parmesankäse

### **Zubereitung:**

Datteltomaten halbieren, Knoblauch klein hacken.

1 TL Öl in Kessel erhitzen/140 Grad/Kochröhrelement einsetzen und Knoblauch kurz andünsten.

Temperatur auf 120 Grad zurückdrehen, Rührintervall 2, Tomaten zugeben, Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten sollten die Tomaten soweit reduziert sein, dass nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt.

Backofen auf 200 Grad/0/U vorheizen.

Während Tomaten kochen die Streuselzutaten mit den Fingern vermengen ,so dass es schön krümelig wird. Theoretisch ginge das auch gut mit dem K-Haken, dann müssten die Mengen aber größer sein.

Auflaufform mit Tomatenmasse befüllen. Mandelstreusel darüber geben. Wer mag kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

30 Minuten im Backofen backen, ich habe den Backofen auf mittlere Dampfzugabe eingestellt.

Sehr lecker und aromatisch und sehr leichte Beilage.

---

**Toffee – Alternative zu  
Rahmtäfelchen**



Fotos, Doku und Text von Birte Ri

Für alle denen die Rahmtäfelchen zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.

Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

**Zutaten:**

200g Sour Cream

200g Puderzucker

20g Butter

**Zubereitung:**

Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzen, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.

Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).

Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.

Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

### **Update zu den Toffee von Birte Ri:**

#### **Variante mit griechischem Joghurt**



links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

#### **Zutaten:**

200g griechischer Joghurt

200g Puderzucker

20g Butter

### **Zubereitung:**

Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.

Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfelchen.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal 15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.

Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.

---

## **Maronenschaumsuppe**



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

4 Schalotten

2 Knoblauchzehe

2 EL Butter

200 g Maronen, geschält und vorgegart

100 ml weißer Portwein

600 ml Geflügelfond

200 ml Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer

Chili

2 Scheiben Toastbrot

1 EL Butter

Salz

1 Msp. Zimt

Chili

### **Zubereitung:**

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochrührelement).



Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons

servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.



---

## Quitten-Ingwer-Schoko-Kompott



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

### **Zutaten:**

3-4 Quitten

Orangen-Zesten und Saft

etwas Wasser

gemahlene Vanille

frischen Ingwer in kleine Stücke

Zimtstange

Sternanis

mit Kokosblütenzucker, Stevia nach Gusto abschmecken

Schuss Orangenlikör  
gehackte Mandeln  
in Rum getränkte Rosinen

**Zubereitung:**

Quitten ungeschält in den Würfler geben.

Für das Quittenkompott Orangensaft und Wasser in einen breiten Topf geben. Die Quitten dazugeben. Soviel Flüssigkeit zufügen, dass die Quitten fast bedeckt sind. Wer will kann auch noch ein zwei Äpfel mit begeben.

Alles zusammen auf 100° erhitzen. Dann bei kleiner Hitze mit Kochröhrelement etwa 45 Minuten sanft weich garen. Nach 30 Minuten eine Garprobe machen: Die Früchte sollen weich sein, fast zerfallen. Die Früchte ganz lassen oder mit der Gabel etwas zerdrücken. Den Kompott abkühlen lassen, dabei geliert er noch etwas nach.

**Anmerkung:**

Der Kompott war etwas zu flüssig – so habe ich mich an die „Birne-Helene“ erinnert und dem Kompott bittere Kuvertüre in Stücken dazugegeben.

Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln bestreuen.

Schmeckt auch lecker zum Milchreis.

Der Kompott ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, lässt sich aber auch gut einfrieren oder einmachen.

---

**Nudelschnecken mit Spinat-**

# und Frischkäsefüllung



Fotos von Gisela M.

Eintopf/Alles aus einem Topf – Giselas moderne Neuauflage □

Rezept für 3 Personen:

## **Zutaten:**

### *Nudelteig:*

110 gr. Semola

110 gr. Mehl 405

2 Eier Größe L

etwas Kurkuma

1 EL Öl

Salz

### *Füllung:*

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Etwas Olivenöl zum Anbraten

400 gr. Babyspinat bzw. Blattspinat

frisch geriebene Muskatnuss

250 gr. Ziegenfrischkäse

1 Ei

Salz/Pfeffer

### *Zum Fertigstellen:*

200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe

50 gr. geriebener Käse

etwas Öl für die Form

### **Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln (ich mache das herkömmlich mit einem Messer, mit Multi und Messer bzw. Würfelschneider geht es natürlich auch).

Etwas Öl in Kessel geben (den gleichen Kessel vom Nudelteig, Mini-Mehlreste am Rand stören überhaupt nicht), Temperatur auf 140 Grad stellen, Kochröhrelement, Intervallstufe 3. Dann Zwiebeln zugeben und andünsten.



Dann den gewaschenen Babyspinat (oder geputzten Spinat) zugeben und Temperatur auf 110 Grad/Rührintervall 2 zurückstellen. Die Schüssel ist anfangs ganz voll, aber der Spinat fällt recht schnell zusammen.... Mit Salz und frisch

geriebener Muskatnuss bitte noch abschmecken.



Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Kessel in eine kleine Schüssel umfüllen, am besten über ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft (die nicht gebraucht wird):



Nun ist der Kessel wieder leer. Reste vom Spinat stören gar nicht. Jetzt den Frischkäse, ein Ei, ggf. ein paar frische Kräuter, 1-2 EL Öl, Salz/Pfeffer zugeben und mit dem Flexi kurz laufen lassen, bis alles schön vermischt ist:



Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, in vier Stücke teilen und auswalzen.

Ich drücke je ein Stück dazu platt und lasse es erst auf Stufe 1 durchlaufen. Dann falte ich es und lasse es nochmal auf Stufe 1 durch.



Das ganze mit den anderen drei Stückchen auch machen. Und dann der Reihe nach alle vier Stücke walzen bis sie dünn wie Lasagneplatten sind. Ich habe bis Stufe 8 gewalzt.

Auf dem Foto sieht man links die Streifen bei Stufe 1 und rechts bei Stufe 8:



Nun schneidet man Stücke von ca. 20 cm – aus einem langen Streifen kamen je nach Größe drei bzw. vier Streifen raus. Diese mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und danach Spinat und frisch gemahlene Pfeffer darübergeben. Wer hat: ein Klecks Tomatensauce würde sich auch gut machen.



Eine Auflaufform mit etwas Öl eincremen. Die Streifen wie Schnecken aufrollen und längs in die Form setzen.

Fond oder Gemüsebrühe erwärmen und ca. 1-2 cm hoch einfüllen.



Käse über Auflauf reiben.

180 Grad Umluft/mittlere Dampfzugabe/30 Minuten

(Durch den Dampf werden die freiliegenden Nudeln nicht hart, nur leicht braun. Wer keinen Dampfbackofen hat, sollte die Form in den ersten 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).

Fertig!



---

## Kürbis-Brownies



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😊 ☐

Für ca 24 Brownies:

**Zutaten:**

100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.

220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)

170 g Butter

200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)

4 Eier

100 g Haselnüsse (gehackt)

125 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
Butter (zum Anschwitzen)  
Staubzucker (zum Bestreuen)

### **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen.



Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse\*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe

ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse\* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.



Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.



≤

*Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das macht bei Brownies echt einen Unterschied!!*

---

**Reibevorsatz für den**

# Fleischwolf

---

## Zubehörvorstellung

Zubehörvorstellung Katharina Karner: Reibevorsatz für den Fleischwolf AT950



Hier: Reiben von Mandeln/Fotos von Katharina Karner

Anschluß: vorne (Niedertourenanschluss) auf Fleischwolf AT950



Ich möchte euch den Reibevorsatz für den Fleischwolf vorstellen. Es ist ein kleines feines Teil und eignet sich zum Reiben von Nüssen, Brösel, Schokolade, Hartkäse.

Es sind 3 Teile: ein Spritzschutz, die Reibe und die Förderschnecke.

