

Salatdressing zu Feldsalat etc.

Rezept und Anleitung von Anissa Reinhard zur Verfügung gestellt

Zutaten:

1 EL Ahornsirup oder Honig

2-3 EL Balsamicoessig

3 EL Öl wie Rapsöl oder so (Olivenöl ist uns zu stark)

1-2 EL Wasser

Salz und Pfeffer

und dann ca eine halbe rote Zwiebel

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle geben und mixen. Man muss auf jeden Fall abschmecken und von manchem doch noch dazu geben.

Ist auf jeden Fall süß, aber mein absolutes Lieblingsdressing für Feldsalat. Wobei das sicher auch gut zu anderem Salat passt.

Heidesand-Taler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Jane Schwegler

Zutaten:

250 gr. Butter

100 gr. Puderzucker

60 gr. Marzipan

Vanille, Zitrone, Salz

310 gr. Mehl

Zubereitung:

Die Zutaten kalt und kurz mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

Grob in Rollen formen und diese in einem Blech Zucker ausrollen. In den Kühlschrank legen.

Gut durchgekühlt je eine Stange herausnehmen, mit Scheibe Nr. 5 (grobe Schneidscheibe) durch den Multi laufen lassen und mit Abstand auf das Blech legen. Dann die nächste Rolle, bis alle verbraucht sind.

175 Grad Ober/Unterhitze. Ca. 6-8 Minuten (nach 6 Minuten beobachten).

Das Backen ist von Ofen zu Ofen sehr unterschiedlich. So dünn wie sie sind, kann eine Minute zu lange sich schon verherrend auswirken.



Maronen-Trauben-Kompott

Zutaten:

200 gr. Maronen
200 gr. grüne Trauben ohne Kerne
etwas Butter
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Trauben halbieren.

Kessel mit K-Haken einspannen. Temperatur 110 Grad, Rührintervall 2.

Sobald Temperatur erreicht ist Butter und Maronen zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten Trauben zugeben und nochmals 3 Minuten einstellen. Eine Prise Zucker darüber geben, fertig.

Mit einem Schwups Sahne wird es zur Nudelsoße, anstelle als Kompottbeilage.

Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Elke Redelberger-Qotaibah

Zutaten:

400 g Haselnüsse
400g Zucker/Puderzucker
300g Vollmilchschokolade
100g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne oder im Backofen rösten. Wir schälen die Nüsse anschließend aber das muss man nicht. Je nach Geschmack länger oder kürzer rösten. Dann die Nüsse fein mahlen (z.B. Multizerkleinerer, Reibevorsatz zum Fleischwolf).

Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen und die Nüsse zugeben. Rühren bis die Masse leicht karamellisiert.

Auf ein Backblech zum Abkühlen verteilen. Anschließend im Multizerkleinerer fein mahlen, das dauert etwas..

Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren und das Ganze aufschlagen. Die Masse ist nun fertig.

Gewürzbutterplätzchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Das Foto spricht Bände – die müssen gut sein!

Zutaten für 80 Stück:

Für den Teig:

300g Mehl
1/2 Tl Backpulver
75g Zucker
3 Tl Zimt
1 Tl gem. Muskatnuß
1 Tl gem. Nelken
150g kalte Butter
3 Eigelb
2 El Sahne

Für die Glasur:

100g Puderzucker

Zum Verzieren:

80 abgezogene halbierte Mandeln

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und den Gewürzen mischen. Die Butter kleinschneiden und mit den Eigelben und der Sahne zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten (K-Haken). Den Teig in Alufolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig messerrückendick ausrollen, kleine Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

3. Den Puderzucker mit etwas Wasser anrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Jedes Plätzchen mit einem halben Mandelkern verzieren.

Nussnougatberge



Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl

170g Butter

80g Zucker

1 Vanilleschote

2 Eigelb

Schale von einer Zitrone

Für das Topping:

400g Nuss-Nougat

100g geschälte Haselnüsse

600g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:
Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt)

und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.



Kuvertüre schmelzen und [temperieren](#). Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.



Zimtstängel



Foto Eva Werner

Nach dem Rezept von der Oma meines Mannes

Zutaten:

2 Eier

150 g Zucker

150g Butter

350 g Mehl

1 EL Zimt

150g Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln)

Glasur:

100g Puderzucker

2TL Zimt

15ml heißes Wasser (eher mehr)

Zubereitung:

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren (KHaken).

Mehl, Zimt, Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln) unterkneten.

Eine Teigplatte ausrollen, Streifen schneiden und auf 180 C°
8-10 Minuten backen

Abgekühlt mit Zimtglasur überziehen (ich nehme immer 100g
Puderzucker, 2TL Zimt und 15ml heißes Wasser/eher mehr, mit
Flexi gerührt)

Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Bunke

Rosmarin-Kekse

Hört sich merkwürdig an, sehen unspektakulär aus, sind aber super lecker! Falls sie jemand probieren möchte, hier ist das Rezept:

Zutaten:

240 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1/4 Tl Salz

80 g Zucker (ggf. auch Rohrzucker oder Zucker reduzieren, wenn man es nicht so süß mag)

2 El Honig

160 g kalte Butter

2 geh. El Rosmarin, feingeschnitten (ich hatte frischen, getrockneter ist aber auch okay)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben und mit dem K-Haken vermengen, ich fange bei min. an und drehe dann nach und nach bis 2,5 hoch.

Sobald der Teig abbindet (nach ca. 3-4 Minuten), sofort

herausnehmen und rasch zu zwei Rollen von 2-4 cm Durchmesser formen, je nachdem, wie groß man die Kekse haben möchte. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Kekse schön mürbe werden.

Die Rollen mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Käsemesser oder einem Buntmesser.

Mit etwas Abstand auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10-15 Minuten backen. Dabei lieber einmal mehr nachsehen, denn die Kekse werden schnell dunkel.

Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren. Über die Haltbarkeit kann ich nichts sagen, weil die bei uns immer ratzfat aufgegessen werden. 😊