Nusskonfekt – Nussplätzchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nicole Meyerhofer

Für ca. 50-60 Stück

Für den Teig:
60 g Zucker
150 g Butter
1 Ei, Größe M
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl Type 405
1 EL Vanillezucker, am besten selbstgemacht mit der CC
Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.
wer mag kann auch den Ausstecherteig von hier nehmen.

Für den Belag:
160 g Zucker
160 ml Sahne
65 g Honig
210 g gehackte Walnüsse

Zubereitung des Nusskonfekts:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen bzw. alternativ kurz 25 Grad in der CC einstellen. Die Zutaten für den Teig in dem Kessel der CC kurz zu einem Teig kneten (Knethaken oder noch besser K-Haken).
In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen

lassen.

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 4,5cm Durchmesser die Taler aus dem ausgerollten Teig stechen. Bitte nicht kleiner, sonst gibt es Probleme mit dem Topping.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. acht Minuten backen, nicht zu lange, sie sollten ganz leicht braun werden.

Karamell:
Für den Belag den Zucker in ein kleines Töpfchen geben und ohne Zugabe von Wasser karamellisieren lassen (nicht rühren bis der Zucker geschmolzen ist!).
Sobald das Karamell hellbraun ist mit dem vorgewärmten Rahm aufgießen, den Honig hinzufügen und für ein paar Minuten einköcheln lassen. Wer eine Gourmet hat kann es auch darin machen.

Die gehackten Walnüsse unter die Karamelmasse mischen und vorsichtig (heiss!) kleine Häufchen auf die gebackenen Taler geben und etwas verteilen. Wenn die Masse fest wird, da sie kalt wird, nochmals kurz erwärmen, dann wird sie wieder geschmeidig.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Brötchen in Kürbisform – herbstlich

Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:
1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken
7. Essen

Maulwurfkuchen vom Blech

Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

Zutaten
Für den Teig:
250 g Mehl
180 g Puderzucker
1 Pck.Backpulver
1 Pck.Vanillezucker
4 EL Backkakao (leicht gehäuft)
200 g Milch
200 g Öl
2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse
Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38×25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad O/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

Für die Creme:
500 ml Milch ……mit
2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack….ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit
1 Pck.Sahnesteif……..steif schlagen und unter die

Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade…….raspeln (oder gekaufte Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

Außerdem: ca. 5-6 Bananen

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.
(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)

Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection

Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne

(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:
400 ml Buttermilch
und
2 Eier
gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).
Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht … fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen

---

Vanilletörtchen

Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl
4 Eier
350 g Zucker
2 Vanillezucker
250 g Butter

2 Prisen Salz
Kaffeesahne je nach Bedarf (ca 1/8 l)
Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Dünn auswalken,(wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.
Hellgelb backen .

Für die Creme :
1 1/5 l Milch und
5 P. Vanillepudding
Nach Anleitung zubereiten.
Geht gut mit der CC
Unter rühren auskühlen lassen .

Seperat
375g Zimmerwarme Butter
sehr schaumig schlagen.
2 frische Eier und
50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.
Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.
Den erkalteten Pudding Löffelweise
hinzufügen.
Creme etwas kühl stellen .
Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.
Den Rand in Kokosflocken wälzen.
Mit Schokoglasur verzieren.

Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche . Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.
Ergibt ca 55-60 Stück.
Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .

Fluffige Marmeladenröllchen

Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben. Originalrezept von Divi TV

Zutaten
550g Mehl (hier Manitoba)
280g Milch
90g Butter
70g Zucker
1/2Tl Salz
1 Ei
25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)
Marmelade oder Nutella zum Füllen

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.

Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein

glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen. Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.

Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.

Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.