

Flammende Herzen



(Rezept von Sabina Werder's "Oma Mürdter")

aus Sütterlinschrift für die Kenwoodies übersetzt

Zutaten für ca. 6 Herzen

Tipp: doppelte Menge in der CC funktioniert prima. Die Herzen lassen sich prima in Plastikdosen aufbewahren, so hat man etwas Vorrat

Zutaten:

210 g Butter

130 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Ei

320 g Weizenmehl

Marmelade oder Nougat zum Füllen

Schokoladenglasur zum Tauchen

Optional Nougatfüllung:

100 gr. Kuvertüre

50 gr. Sahne

100 gr. Nougat

Zubereitung:

Anmerkung: Wir haben uns zuvor eine Schablone, 9 cm breit, 9

cm hoch, aufgezeichnet und unter das Backpapier gelegt. So werden die Formen halbwegs gleich groß. Beim Aufspritzen etwas Platz lassen, da sie beim Backen größer werden. Sie haben dann die Größe wie beim Bäcker.



Die Butter mit dem Puderzucker und der Prise Salz mit dem Flexielement schaumig rühren. (Anmerkung Gisela: Normalerweise muss die Butter für dieses Rezept Zimmertemperatur haben. Der Flexi macht seinen Job aber so gut, dass man auch die Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen kann. Ich habe die Butter-Zucker-Masse 5-10 Minuten bei Geschwindigkeit ca. 3-4 rühren lassen). Erst die 2 Eigelb unterrühren, dann das ganze Ei dazu geben und weiter rühren bis es eine homogene Masse ergibt.

(Anmerkung: Ich hab auch noch etwas Vanille zugegeben).

Nun das Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und der Sterntülle Nr.10 die Flammenden Herzen auf ein Backblech aufspritzen.



Je nachdem, ob man sie direkt nach dem aufspritzen backt, oder vorher noch im Kühlschrank lagert, laufen sie später

unterschiedlich auseinander. Ich fand es am besten wenn sie direkt nach dem Aufspritzen gebacken wurden oder (wenn der Ofen belegt war) sie noch im Kühlschrank zwischenzulagern.

Nun nach Anleitung backen.

Bei 180° C/Ober-/Unterhitze ca 12 Minuten.



Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen.

(Anmerkung Gisela: Für die Nougatfüllung habe ich die Schokolade klein geschnitten. Die Sahne im CC-Kessel aufkochen lassen. Temperatur ausschalten, Flexi kontinuierlich langsam laufen lassen. Schokolade zugeben und wenn diese aufgelöst ist auch den Nougat zugeben).

Immer zwei Herzen zusammenklappen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.



Gewürzmischungen



Rezepte und Bilder von Klip Cooks

Nummer 1

Taco Gewürz

Mexico



Ganze Gewürze:

1 1/2 EL schwarzer Pfeffer

1 EL Cumin

1 EL Oregano

Gemahlene Gewürze:

2 EL Chilipulver

1 EL geräuchertes Paprikapulver

1 TL Knoblauchpulver
2/3 TL Cayennepfeffer

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlene Gewürzen vermischen.

Hackfleisch, Hühnerfleischstücke o.ä. anbraten, dabei mit Salz und Taco Gewürz nach Geschmack würzen.

Nummer 2

Shawarma Gewürz

Libanon



Ganze Gewürze:

2 EL Nelken
1 EL Cumin
1 EL Kümmel
1 EL Kardamom
1 EL Oregano od. Thymian
1 Zimtstange (evtl. vorher etwas zerkleinern)
1 Muskatnuss (zertümmert)
1 EL schwarzer Pfeffer
1 EL Koriandersamen

Gemahlene Gewürze:

1 EL Knoblauchpulver
1/2 EL Cayenne Pfeffer
1/2 EL Ingwerpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.
Mit den gemahlene Gewürzen vermischen.

Fleisch mit Salz, Shawarma Gewürz und etwas Öl nach Geschmack marinieren.

Nummer 3

Burger Rub

USA



Ganze Gewürze:

3 EL schwarze Pfefferkörner

1 EL gelbe Senfkörner

1 EL Koriandersamen

1/4 EL Chili, getrocknet

(1/2 wenn sehr scharf)

Gemahlene Gewürze:

1/2 EL geräuchertes Paprikapulver

1/2 EL Sumach

1/2 EL Knoblauchpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlene Gewürzen vermischen.

Geformte und ggf. sous vide gegarte Hackfleisch-Patties mit Burger rub und Salz von außen bestreuen, dann grillen oder

braten.

Nummer 4

Tandoori Masala

Indien



Ganze Gewürze:

1/2 Zimtstangen (evtl. vorher etwas zerkleinern)

1 TL Nelken

1 TL Macis

1 EL Cuminsamen

2 EL Koriandersamen

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 TL schwarze Kardamomschoten

1 TL grüne Kardamomschoten

Gemahlene Gewürze:

1 TL Ingwerpulver

1 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Muskatnuss

1 EL Rote Bete, getrocknet

1/2 TL Fenugreek Samen / 1/2 EL Fenugreek Blätter

1/2 TL Kurkuma

Ganze Gewürze in einem Wok oder in einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 2-3 min rösten, bis sie duften.

Vom Feuer nehmen.

Gemahlene Gewürze unterrühren und alles abkühlen lassen.

Portionsweise in der Gewürzmühle mahlen.

Sieben, und größere Stücke nochmal mahlen.

Für eine Marinade mit Salz, Öl, Joghurt und Limonensaft nach Geschmack vermischen.