

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-Ballonschneebesen 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-Ballonschneebesen 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.

Einfaches Schokoladen-Dessert



Rezept und Foto von Steffi Grauer zur Verfügung gestellt:

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf <http://www.kochtrotz.de/>

4 Portionen

Zutaten:

100 g Schokolade nach Wahl (ich nehme 85%ige)

250 g Quark

120 g Joghurt

Optional:

eine Handvoll Früchte, Schokodrops

Zubereitung:

Flexi-Röhrelement einsetzen, Schokolade in Stücke brechen. Bei 30°C Grad (oder auch 50°C für Eilige) Intervallstufe 1 mit aufgesetztem Spitzschutz die Schokolade schmelzen lassen. Das dauert einige Minuten. Immer mal wieder nachschauen.

In der Zwischenzeit Quark und Joghurt abwiegen und evtl. Früchte vorbereiten.

Jetzt Temperatur abschalten, auf Stufe 3 stellen und Quark und Joghurt löffelweise unterrühren lassen bis alles gut verteilt ist.

Creme in Gläser geben und wahlweise Früchte obenauf verteilen und dekorieren.

VEGANE OPTION: 250 g Seidentofu und 120 g pflanzlichen Joghurt

Eis – Dark Chocolat



Foto von Sandra Bell

Rezept von Simon Stuber <http://www.simons-patisserie.de/>

Zutaten:

25g Dextrose
24g Glucose
120g Zucker
480g Wasser
10g Butter
40g Kakaopulver 20/22
40g Kuvertüre Zartbitter
10g Kakaomasse
1g Bindemittel (siehe Eisbuch)

Kakaopulver 20/22 -> hier hab ich normalen Backkakao genommen

Kakaomasse -> hier hab ich Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil genommen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre und Kakaomasse aufkochen. Dann die Kuvertüre und die Kakaomasse in die kochende Masse geben und gut verrühren. Nun einige Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten habe ich in der CC vorbereitet und dann 40 Minuten im Kompressor gerührt

Eiskonfekt



Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

100g Kokosfett

80g Puderzucker
50g Kakao
30g Vanillezucker
Etwas Zimt

Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aberiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

Mozartkugeln – Variationen



Rezept Nr. 1/Claudia Kraft

1. Rezept und Anleitung von Claudia Kraft

Nicht nur glücklich und zufrieden auch sehr lecker.

Zutaten:

1/2 Pckg Nougat, d. h. ca. 100 gr.

1 Pckg gehackte Pistazien a 25 gr
1,5 Pckg Rohmarzipan, d.h. ca. 250 gr. oder [selbstgemacht](#)
Rosenwasser
nach Bedarf Farbe
300g Schokolade

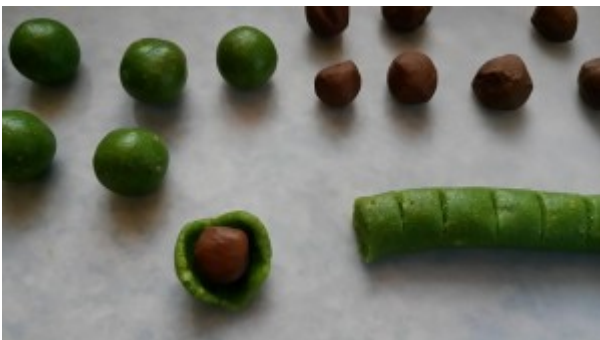
Zubereitung:

Aus einer 1/2 Packung Nougat kleine Kugeln formen und kalt stellen.



Die gehackten Pistazien im Multi mahlen und mit 1/2 Packung Rohmarzipan und etwas Rosenwasser ebenfalls im Multi mit dem Messer verkneten.

Ich habe noch eine Zahnstocherspitze Wilton Gelfarbe dazu gegeben. Dann die Nougatkugeln mit grünem Marzipan umwickeln und nochmals zu Kugeln formen.



Dann das selbe mit 1 weiteren Packung Rohmarzipan machen. Dh jetzt die helle Schicht um die Kugeln wickeln.



Nochmals kalt stellen und ca. 300 gr. Schokolade schmelzen.

Dann die Kugeln in die Schokolade tauchen und auf Schoko Gitter abtropfen lassen bzw kühlen.



2. Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten:

200 g Marzipan Rohmasse
 200 g Nougat Masse
 30 g Pistazien gemahlen
 125 g Puderzucker
 2 Eßl. Kirschwasser
 200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Pistazien mahlen (Gewürzmühle) und mit dem Marzipan, Puderzucker und dem Kirschwasser gut mit dem Flexielement verrühren.

Nougat schneiden und zu kleinen Kugeln formen – kalt stellen.

Marzipanmasse zu einer Rolle formen und so viel Stücke schneiden wie Nougat Kugeln.

Das Marzipan um jedes Nougatstück drücken und eine Kugel formen – kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und die fertigen Kugeln tauchen.

Und zum Schluss kommt der Genuss.

Schokoladenbrot



Rezept und Foto von Angelika Haindl zur Verfügung gestellt

Zutaten:

250 g Butter
235 g Zucker
250 g Schokolade, gerieben
250 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl
6 Eier
kleiner Schuss Rum

Zubereitung:

Butter mit Zucker aufschlagen (ich habs mit dem Flexi gemacht) dann Eier zufügen und weiter cremig schlagen. Mandeln mit Schokolade im Multi fein mahlen, unter den Teig heben. Ebenso Mehl zufügen, sowie einen kleinen Schuss Rum. Nochmals alles aufrühren und dann bei Umluft ca. 20 Minuten auf 180° backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoguß anstreichen, in kleine Würfel schneiden.

Schmecken sehr schokoladig – nussig...lecker!!

Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig

Zutaten:

40 g Speisestärke

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter oder Vollmilkschokolade oder Mars-Riegel etc.

50 g Zucker

Zubereitung:

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren, Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit

Flexiröhrelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

2. Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:

1 l Milch,
80 gr Zucker (oder weniger),
80gr Stärke (Maizena)
80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr Vollmilch Kuverture).

Zubereitung:

Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM

Zutaten:

2 Eigelb
etwas Milch
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)
1/2 Liter Milch
1 ausgekratzte Vanilleschote
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler

Zutaten:

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)
75-80g Speisesstärke

150g Milchsokolade

Tipp für Vanillepudding:

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn

Zutaten:

500ml Milch

1/2 aufgeschnittene Vanilleschote

40g Zucker

35g Stärke

Zubereitung:

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.

400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.

Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM



Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

Zutaten:

1 Liter Milch
4 EL Zucker
80 gr. Maisstärke
1/4 TL Vanille
2 Eigelb
1 Schüssel Brombeeren

Zubereitung:

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

Allgemeine Tipps:

Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.

Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.

Sachertorte schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Mehl

200 g Zucker

9 Eier

200 g Öl

1 Päckchen Backpulver

200 g Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe

Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.



Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.



Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen



Rezepte von Kerstin Hinz

Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Wunderkuchen

4 Eier

250g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl

1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme

300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

Zubereitung:

Für den Wunderkuchen

Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)

Dann das Öl zufließen lassen.

Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.





Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe



Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme

Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.



Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.

Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Etwas abkühlen lassen.

Zur Butter geben und schön aufschlagen.



Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da

sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.

Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.



Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der



dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.



Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.



Belegen nach Belieben ☐

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.



fertige Torte und der Anschnitt

Mousse au chocolat

Das Rezept wurde uns von Ma Rula in der Facebookgruppe "Backen und Kochen mit KENWOOD" zur Verfügung gestellt. Das Ursprungsrezept stammt aus dem CC-Kochbuch "Meine CookingChef" von Johann Lafer und wurde von Ma Rula in Teilen abgewandelt:



Foto von Ma Rula

Zutaten:

5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
150g Sahne
200 g Zartbitter-Schokolade (Kakaogehalt 70%)
50g Butter
1-2 EL Contreau oder Grand Manier

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rührschüssel geben. Mit dem Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 30 Sekunden schlagen. Dann langsam anfangen bei laufendem Rührwerk 100g Zucker einrieseln zu lassen und weiter schlagen bis die Masse schön fest ist. Bei mir hat es ungefähr 3 Minuten gedauert. Die Masse muss absolut steif sein, sonst wird das Mousse am Ende nicht fluffig!

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen bei maximaler Geschwindigkeit schön steif schlagen. Ich schlage Sahne immer auf Sicht und kann daher keine Zeit angeben.

Den Multizerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr.3) auf die CC aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Schokolade, Butter und Orangenlikör (kann man auch weg lassen wenn Kinder mitessen) in die Rührschüssel füllen und mit dem Flexi bei 50 bis 60 Grad schmelzen. Intervallstufe 3 wählen. Tipp von mir: geht auch super nebenbei auf dem Herd im Wasserbad.

Achtung! Die Schokolade ist dann keine richtig flüssige Masse eher eine zähe Schokopaste. Das ist in Ordnung so.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2EL Wasser bei 40 Grad Celsius (ich denke 37 Grad wäre noch besser muss ich beim nächsten mal ausprobieren) mit dem Ballonschneebeesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer Schaummasse schlagen. Auch auf Sicht ohne vorgegebene Zeitangabe.

Die Rührschüssel aus der CC nehmen. Nun die zwischenzeitlich etwas abgekühlte Schokomasse (die beiden Massen sollten ca. die gleiche Temperatur haben. Ist die Schokolade zu heiß, gibt es den berühmten Eierback) löffelweise unter die Eimasse heben.

Nun die Sahne unter die Schokolade-Ei-Masse heben.

Nun ganz vorsichtig die Eischneemasse unterheben.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

Fertig!□

Tipp Manu Mayer:

Die dunkle Schokolade durch weiße Schokolade tauschen und Lebkuchen-Gewürz zufügen:



Foto Manu Mayer