

Pasta di mandorle – Italienische Mandelhäufchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

600 g Mandelmehl oder geschälte gemahlene Mandeln

300g Zucker

1/4 TL Vanille Pulver

1/4 TL Salz

125 ml Amaretto

Saft und Abrieb einer Orange

Saft 1/2 Zitrone

Belegkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten ohne Belegkirschen mit K-Haken gut vermischen und für 2 Std in den Kühlschrank stellen.

Die Mandel Paste in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und "Häufchen " auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Auf jedes Häufchen eine Belegkirsche drücken. (Ich halbier die immer).

Bei 180 Grad Umluft 12-15 Minuten backen.

Die Ränder sollten etwas braun werden. Direkt aus dem Backofen sind die Häufchen noch recht weich, werden nach dem Abkühlen aber fester.

Salatsoße auf Vorrat



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Hilde Fröh

Zutaten:

225 ml Balsamico (weiß)

275 ml Wasser

150 gr. Zucker (Anmerkung kann auch auf die Hälfte reduziert bzw. durch Honig ersetzt werden)

20 gr. Salz

20 gr. Gemüsebrühe gekörnt (Gefro)

200 gr Schmand o.saure Sahne

300 gr. Naturjoghurt, 0,1% Fett

225 ml. Öl, z.B. Thomy Öl

60 gr. Senf

1/4 Teel.Pfeffer, schwarz gemahlen

Petersilie o. Kräuter n. Wahl

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe in den CC-Kessel oder einem Topf geben und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und 5-8 Sek. mit dem Mixstab aufrühren (alternativ im Blender mixen) .

Das Dressing jetzt in Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht es ziemlich lange haltbar.

Schmeckt super zu allen Blattsalaten oder Rohkost.

Das Dressing ist auch ein tolles Mitbringsel oder kleines, selbst gemachtes Geschenk.

Tipp Starry E.:

Geht auch ohne Erhitzen. Alle Zutaten außer Wasser und nur 80-100gr Zucker in den Blender geben und ca. zwei Minuten laufen lassen. Wird super und hält sich min. 2 Wochen im Kühlschrank.

Vanillezucker selber machen



Fotos und Anleitung von Gisela Martin

Zutaten:

Ausgekratzte Vanilleschoten

Etwas Haushaltszucker

Zubereitung:

Ausgekratzte Vanilleschoten kann man prima im normalen Haushaltszuckerbehälter parken, geben ein wunderbares Aroma ab.



Nach ein paar Wochen werden die Schoten dann sehr hart. Für die zweite Stufe der Resteverwertung ist nun die Stunde der Gewürzmühle gekommen.

Einfach ein paar Löffel Zucker mit den getrockneten Vanillesschoten in die Gewürzmühle geben und laufen lassen.

Binnen kürzester Zeit erhaltet ihr einen wunderbar aromatischen und sehr intensiven Vanillezucker, wie ihr ihn für gewöhnlich nirgends zu kaufen bekommt.



Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett

Nicht spektakulär aber schnell gemacht, wenn man eigentlich schon weg sein will. Wie wir heute – Gartenwetter – und da Kaffee ohne was dazu fad ist, ganz schnell gerührt...



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

4 Eier

75 g Zucker

1 Prise Salz

Butter-Vanille-Aroma

2 EL Mehl

2 EL Kakao

2 EL Speisestärke (Anmerkung Gisela: ich habe auf 3 EL von Mehl/Kakao und Speisestärke erhöht, in Summe kam ich so auf 100 gr Mehlgemisch)

Puderzucker

2 Boskop-Äpfel

Zitronensaft

etwas Zimtzucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

Eier, Zucker, Salz und Aroma in der CC mit dem Ballonschneebeisen auf hoher Stufe 5-10 Minuten schaumig schlagen.



Äpfel, schälen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Mehl, Kakao und Speisestärke sieben, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (ggf. mit Unterhebrührelement).



Springform (oder Blech) mit Backpapier belegen (Ränder nicht fetten). Masse einfüllen und vorbereitete Äpfel mit Zimtzucker mischen darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und in den Backofen schieben.

30 (oder 20) Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig

6 Eier

150g Zucker

150g Mehl

1 Prise Salz

1cl Rum

Creme

300g Butter

100g Staubzucker

6 Esslöffel Rum

50g erweichtes Nougat oder Nutella

150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur

200ml Sahne

40 gr. Butter

250 gr. Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.

Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milkschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerührt).



Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis

ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den "Boden" gestellt und etwas zusammen gedrückt.



Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen ☐

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten (einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.



Nun die Dobosspitze mit Glasur übergießen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben:
<http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/>

Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)

150g Milch

50g Zucker

2 Eier

dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:

Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:

280 g Mehl

260 g Zucker

2TL Natron

1TL Zimt

250 ml Pflanzenöl

3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert

110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi

75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen

200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter

200 g Frischkäse

2 TL abgeriebene Zitronenschale

2 TL Zitronensaft

500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auftragen und etwas kühlstellen.

Frosting:

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:

1. keinen Zimt und keine Rosinen

2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten

3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen,

amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:

Cookie Dough:

50g Zartbitterschokolade

100g Butter

75g Zucker

100g Mehl

1 Prise Salz

Streusel:

80g Erdnussriegel (Mr.Tom)

75g Butter

1 EL Zucker

125g Mehl

1 Prise Salz

Teig:

50g Zartbitterschokolade

2 Karotten (ca. 200g)

350g Mehl

1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

120ml neutrales Öl

250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch

2 EL Backkakao

Zubereitung:

Cookie Dough:

Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.

Streusel:

Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.

Teig:

Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster

einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

Amerikaner



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Amerikaner – dank der CC/CCG schön fluffig

Für 12 Amerikaner

Zutaten:

250 gr Mehl

100 gr Zucker

2 Eier

100 ml Milch

75 gr weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 gehäufte Teelöffel Backpulver (Alternative: Hirschhornsalz)

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem fluffigen Teig rühren (Flexirührer).

Danach 6 "Häufchen" auf ein Blech geben. Ergibt zwei Bleche.

Backen 15 min bei 190 Grad Ober/Unterhitze

Auskühlen lassen.

Die flache Seite entweder mit Schokoladenglasur oder Zitronenglasur dekorieren.

Mohnstrudel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)

70 g Zucker

1 gestr. Tl Salz

30g Germ (=frische Hefe)

Abrieb von 1 Bio-Orange

280g Milch

70 g Butter.

Fülle:

350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)

120 g Semmelbrösel

150 g Zucker

30g Rum

350g Milch

1 El Zimt

4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)

Saft der Orange

Zubereitung:

Fülle:

Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Rührelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen. Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.



Mit

dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen. 1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180Grad etwa 1/2 bis 3/4

Stunde schön braun ausbacken.



Foto Karin AM