Nutella-Giotto-Chocolate-Fudge

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:
400g gezuckerte Kondensmilch
300g gehackte Zartbitterschokolade
200g Nutella
25g Butter
80g gesiebter Puderzucker
15 gehackte Giottos

Zubereitung:
Eine 20x20cm Form mit Papier auslegen (ich nehme Wachspapier, Backpapier geht aber auch).

Kuvertüre, Kondensmilch, Nutella und Butter in die Schüssel geben. Flexi einspannen, 37C einstellen und auf Kochstufe 2 stellen.

Erst wenn die Schoko komplett geschmolzen ist und alles eine homogene Masse bildet den Puderzucker zugeben.

Alles gut verrühren. Giottos mit einem Spatel unterheben.

Masse in die Form geben und ca. 2 Std. kaltstellen. Dann lässt es sich gut in mundgerechte Stücke schneiden

---

Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote

Rezept und Foto von Kira von Kirasols Kitchen

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:
200 g weiße Schokolade geschmolzen
120 g Puderzucker
3 Eigelbe (Gr M)
1 Prise Salz
600 ml Sahne (haltbare)
1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)
300 ml Amaretto
200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag

keinen Vodka oder Korn)
1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:
Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmasse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)

Heinerle Ildefonso Schokoladina

Foto von Claudia Kraft

Rezepte von Rückseite der Oblatenpackung und von Claudia Kraft auf CC umgesetzt

Zutaten:
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
250 gr. Blockschokolade
250 gr. Kokosfett (Ceres oder Palmin)
250 gr. Puderzucker
2 EL Rum
1 Packung Hoch-Backoblaten Nr. 10a

Zubereitung:
Schokolade nur mit Messer etwas zerkleinern und mit Ceres/Palmin und Zucker in die Schüssel geben und auf Kochstufe 3 mit ca 50C einschalten.

Nachdem das Fett und Schoko etwas geschmolzen ist, Flexi einspannen und auf Kochstufe 3 rühren. Wenn alles glatt gerührt wurde Temperatur abschalten und ca 10min auskühlen lassen.

Eier mit Rum und Vanillezucker verquirlen und unter ständigen Rühren mit Flexi die Maße rühren. So lange rühren bis es cremig ist.

Jetzt die Backoblaten entweder in eine tiefe Wanne, oder Backrahmen ausbreiten und abwechselnd Oblaten und Schokoschicht verteilen. Mit Oblaten abschließen und mit Brett beschweren und dann kalt stellen.

30-Minuten-Biskuitschnitte

Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

Zutaten:
Biskuit:
4 Eier
90 gr. Zucker
etwas Vanille gerieben
110 gr. Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben
Füllung:
1 Packung Konditorcreme/Patisseriecreme
Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

Zubereitung:
Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit

Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silkonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehörteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt

Schokoladenlikör – Variationen

Foto und Rezept von Sylvia Angermann/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Sylvia Angermann´s Schokoladenlikör

Ich habe mich in Anlehnung an den Eierlikör an einen Schokoladenlikör gemacht:

Zutaten:
50 gr. Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
2 EL Kakao (dunkel)
2 Eigelb
1 Becher Schlagsahne
50 ml weißen Rum
Zubereitung:
Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Kakao versieben (alternativ K-Haken).

2 Eigelbe mit dem Ballonbesen und etwas Zuckermischung verrühren, restl. Zucker zugeben und auf höchster Stufe 8 Minuten rühren.

1 Becher Schlagsahne langsam dazugeben, (zwischenzeitlich mit dem Teigschaber sichergehen, dass nichts am Boden hängen bleibt), verrühren, dann mit Flexi bei 78°C ca 25 Minuten eindicken.

50 ml weißen Rum dazu, 2-3 Minuten weiterrühren – fertig.

(Für die Kinder das Gleiche ohne Rum ;))

Schmeckt himmlisch!

Rezept Nr. 2 Bet Ty´s Schokoladenlikör

Zutaten:
250 ml Wasser
250 g Zucker
100 Kakaopulver (Backkakao
8 Eigelb
340 ml Kondensmilch
1 Msp Zimt
250 ml Rum, braun 40% oder 54 %

Zubereitung:
Wasser und Zucker aufkochen. 100 g Kakaopulver einrühren und 5 Minuten köcheln lassen (Flexi). Abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel die Eidotter sehr schaumig schlagen (Ballonschneebesen). Die Kondensmilch, Zimt und den Schokosirup dazugeben. Langsam den Rum unterrühren.

Das Ganze auf 76 Grad erhitzen solange bis es schön dickflüssig/cremig wird. 10 Minuten bei der Temperatur weiterschlagen.

Rezept Nr. 3 Schokoladenlikör von Dana Steinmetz-Mock

Rezept und Foto von Dana Steinmetz-Mock zur Verfügung gestellt

Zutaten:
100g Schokolade weiß oder braun
50g Zucker
1 Ei
400ml Sahne
250ml Amaretto

Zubereitung:
Schokolade zerkleinern (Multi) und zusammen mit dem Zucker, Ei und Sahne (Ballonschneebesen) ca 5 Min unter rühren auf 90 Grad erhitzen, dann den Amaretto dazugeben und weitere 4 Min rühren.

Da mir gestern beim braunen Schokiliör der Amaretto ausgegangen ist habe ich noch Whiskey genommen und muss sagen, das war auch seeeehr lecker.

Linzer Schnitte / Linzer

Torte – Variationen

Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

1.) Linzer Torte

Zubereitung:
250 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
250 g Haselnüsse gemahlen
1 EL Zimt
2 EL Back Kakao
1 MSP Nelken gemahlen
1 TL Lebkuchengewürz
1 Ei
1 Glas Pflaumenmarmelade (Aachener Pfümli nehme ich)

Zubereitung:
Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.
10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in

der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.
Aber da gibt’s verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.
Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

2.) Linzer Schnitte

Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

Zutaten:
350 g Butter
600 g Mehl
250 g Puderzucker
200g Mandeln
2 Eier
Zitronenschale
Zimt
1 Prise Salz
2TL Backpulver.
Fűlle:
Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

Zubereitung:

Műrbteig in der CC mit dem K Haken, Műrbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß

Pariserecken

Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:

Für den Teig:
3 Dotter
270 g Staubzucker
1 Vanillezucker
310gr Walnüsse gerieben
1 EL Rum
1 EL Kakao
1 EL Orangensaft
1 EL Orangenabrieb
1 EL Nelkenpulver
etwas Muskatnuss

Für die Glasur
1 Eiweiss
soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist
etwas Nutella

weitere Zutaten:
Silberperlen

Zubereitung:
Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.
Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und damit bestreichen .
Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten hell backen.

Schneeballkugeln (Raffaello)

Bild und Rezept von Diane Weiß

Zutaten:
100gr Puderzucker
2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraspeln zum Wälzen

Zubereitung:
Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.
Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.
Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen.
Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse

umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

Fondant – Variationen

Foto von Melody Minya/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Melody Minya

Zutaten:
1 kg Puderzucker
450 gr. Marshmallows
3 EL Wasser
etwas Palmin

Zubereitung:
Knethaken und Schüssel mit etwas Palmin einreiben.

Marshmallows und Wasser in Schüssel geben und 3-4 x für je 30 Sekunden in Microwelle geben.

Knethaken einsetzen und 500 gr. Puderzucker unterarbeiten.

Restlichen Puderzucker (ggf. braucht man auch weniger, lt. letztem Versuch Melody Minya waren es 800 gr) unterkneten.

In Klarsichtfolie packen und kühl stellen.

Tipp Bet Ty: Anstelle Wasser Zitronensaft nehmen, das nimmt etwas die Süsse.

Foto Melody Minya/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Mona Pansegrau, aus dem berühmten rosa Buch und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:
5TL gemahlene Gelatine
125ml Glukosesirup
1EL Glyzerin
1kg Puderzucker

Zubereitung:
Schüssel vorher schön mit Kokosfett einreiben sowie den Knethaken.

Gelatine quellen, über Wasserbad auflösen und Glukosesirup dazu geben. sowie Glyzerin.

Puderzucker in die Schüssel sieben, mit Knethaken bestücken. Glukosesirupmischung dazu und dann auf niedrige Stufe kneten. Puderzucker lass ich immer etwa 1/4tel auf der Seite und brauche es nicht.

Schneemützen (Snow Caps)

Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:
125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 El Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:
Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.
Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.
Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt
Umluft 180 Grad
Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Fotos von Evi Börchers