

# Panna-Cotta – Variationen

## Rezept 1



Rezept und Foto von Simone Bachmann

Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta

### **Zutaten:**

400 ml Kokosmilch

50 g Zucker

3 Stangen Zitronengras

3 Blatt Gelatine – ich habe das Gelatinefix genommen (2 Btl)  
ist einfacher

2-3 EL Kokoslikör (hab Batida de Coco genommen)

50 g geröstete Kokoschips (hab keine bekommen, deswegen hab  
ich Kokoswürfel gekauft)

### *Früchte:*

1 reife Mango

2 Passionsfrüchte

### **Zubereitung:**

Kokosmilch, Zucker und Zitronengras (vorher mit einem  
Fleischerhammer oder so anplatteln und in grobe Stücke  
schneiden) in die Rührschüssel geben und mit dem Rührelement  
auf Intervall 3 – 10 min – 100C erhitzen

Gelatine (wenn man die Blätter nimmt) in Wasser einweichen

Intervall 1 schalten und Gelatine hinzufügen (hab da dann

meine 2 Btl zugegeben)

Milch durch ein Sieb geben und Likör unterrühren (ich hab alles zusammen getan und dann erst gesiebt)

Mischung in Förmchen (á 100ml füllen) und mind 3h kalt stellen

Mango schälen .... würfeln

1/2 davon in den Glasmixer bei Stufe 1 pürieren

Passionsfrucht auskratzen und mit dem Püree mischen, Mangowürfel dazuservieren:

Panna-Cotta stürzen

Fruchtsauce drumrum und Chips drüber streuen

## Rezept 2

Rezept von Nadine Detzel

Panna cotta

### Zutaten:

1 Vanilleschote

500 g Sahne

50 g Zucker

3 Blatt Gelatine

### Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Schote und Mark zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen und ca. 10 min (ich mach meistens sogar etwas länger) köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen und Gläser/Förmchen bereit stellen.

Die Vanilleschote aus dem Topf fischen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Vanille/Sahne/Zucker-Mischung auflösen.

Zum Rest geben und etwas vermischen. Mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und gelieren lassen.

Dazu z.B. eine Himbeersoße.

---

## Schneeflöckchen

Rezept von [chefkoch.de](http://chefkoch.de) und leicht abgewandelt

### **Zutaten:**

250g Butter

130 g Puderzucker

etwas echter Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

100 g Mehl

250 g Speisestärke

50 g gemahlene Mandeln

### **Zubereitung:**

Butter ca 3 min bei 40 ° anschmelzen lassen (ohne Rührelement)

100 g Puderzucker, Vanillezucker und ausgekratztes Mark der Vanilleschote dazugeben und mit dem K-Haken erst auf Stufe 2, dann auf Stufe 5-6 weitere 2 min zu einem schaumigen Teig schlagen

Mandeln dazugeben und kurz unterrühren

Mehl und Speisestärke mischen und in kleineren Portionen unter

den Teig rühren.

Der Teig wird ziemlich fest, aufpassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen (etwa Haselnußschalen- bzw. Walnussschalengröße).

Auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit einer Gabel leicht plattdrücken.

Bei 175 ° etwa 20 min backen, maximal 2 Bleche gleichzeitig!

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

---

## Matcha-Vanille-Kipferl



Foto Gisela M.

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

### **Zutaten:**

3 EL Matcha

200g Butter, zimmerwarm

1 Vanilleschote

90g Zucker

250g Mehl  
150g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen  
1 Tasse feiner Zucker  
Abrieb einer Orange

**Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig rühren (Flexi oder K-Haken), Matcha, Vanillemark, Mehl und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in Folie (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 170°, Backpapier auf Backblech legen.

30 Min vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach kurz durchkneten. Den Teig halbieren und jeweils eine Rolle formen. Nun ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen und auf das Backpapier geben

Die Kipferl ca 10 Min backen. In der Zwischenzeit die Tasse Zucker und den Orangenabrieb mischen. Die Kipfel ca 3 Min abkühlen lassen und im Orangenzucker wälzen.

---

## Orangenpannacotta mit süssem Pesto



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg, nachgekocht von Gisela Martin

Dieses Pesto ist genial, die Kombination etwas gewagt und die Zubereitung ganz schnell: Die Zutaten für das Pesto: weiße Kuvertüre, Mandeln, Traubenkernöl, Basilikum, Puderzucker und Zitrone. Geht ganz schnell, einfach alles im Multizerkleinerer verarbeitet. Das Rezept habe ich mir vor ein paar Jahren von Stefan Homberg auf einem Kochkurs abgeschaut.

### **Zutaten für Panna Cotta:**

8 Blatt Gelatine  
1200 ml Sahne  
120 gr Zucker  
1 Vanilleschote ausgeschabt  
200 ml Orangensaft

### **Zutaten Für Pesto:**

25 gr. weiße Kuvertüre  
50 gr. Mandeln in Scheiben  
5 EL Traubenkernöl  
1 Bund Basilikum  
3 EL Puderzucker  
1 Zitrone

### **Zubereitung Panna cotta:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen/ Kessel und Ballonschneebeesen einsetzen/Sahne, Zucker, Vanillemark auf Stufe 2 aufschlagen. Temperatur auf 110 Grad und Rührintervall 1 einstellen, Masse aufkochen, Temperatur ausstellen, Orangenabrieb falls vorhanden und Orangensaft hinzugeben und 20 Min. durchziehen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. In Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen (Kühlzeit 2-3 Stunden).

### **Zubereitung Pesto:**

Mandeln im Backofen ohne Fett goldbraun rösten/Zitrone auspressen/Alle Zutaten in Multizerkleinerer und bei Geschwindigkeit Stufe 4 zu Pesto verarbeiten. Fertig

Bild und Kommentare dazu:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=668485166556346&set=gm.290954784398035&type=1>

---

## **Waffeln – Variationen**



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

***1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin***

**Zutaten:**

300 g Mehl

200 gr. Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

6 Eier

1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen Kaffeetäschen und Kaffeepott)

1 Prise(n) Salz

**Zubereitung:**

Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker bestreut.



Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

**2. Rezept von Melanie Gläser:**

Rezept für 2-3 Waffeln

**Zutaten:**

3 EL Mandelmus  
2 Eier  
1/4 TL Weinsteinbackpulver  
1 Schuss Kokosmilch  
1 TL Kokosöl  
Bourbon Vanille  
Zimt

**Zubereitung:**

Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

**3. Rezept Buttermilch-Waffeln**

Manchmal sind es genau die einfachen Rezepte, die immer wieder auf den Tisch kommen – so wie diese Buttermilch-Waffeln. Sie sind bewusst nicht zu süß gehalten und damit die perfekte Grundlage für alles, was man gerade darauf genießen möchte: ein Hauch Puderzucker, warme Kirschen mit Sahne oder ein Schuss Ahornsirup.

Die Buttermilch sorgt dabei für eine wunderbar luftige Struktur und gleichzeitig für eine feine Knusprigkeit außen – ganz ohne dabei säuerlich zu schmecken. Und falls gerade keine Buttermilch im Haus ist, kann man ganz unkompliziert zu Actimel greifen – das funktioniert überraschend gut.

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter mit dem K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig aufschlagen.

50 g Zucker und 2 Esslöffel Vanille-Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

4 Eier (zimmerwarm) einzeln nacheinander unterrühren, sodass eine luftige, cremige Masse entsteht, die sichtbar an Volumen zunimmt.

Die fein geriebene Schale einer Zitrone unterrühren.

250 g Weizenmehl mit 1 TL Backpulver mischen und abwechselnd mit  
ca. 200 g Buttermilch (alternativ Actimel) unter die Masse  
rühren.

Der Teig sollte etwas dicker sein als klassischer Pfannkuchenteig – bei Bedarf einfach noch etwas Flüssigkeit ergänzen, bis die Konsistenz passt.

Den Teig kurz ruhen lassen und anschließend im gut gefetteten Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Ein kleiner Vorteil dieses Teigs: Er verzeiht auch Pausen. Eine kurze Ruhezeit tut ihm sogar gut, da das Mehl noch etwas quellen kann. Und sollte etwas übrig bleiben, lässt sich der Teig problemlos abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag weiterverarbeiten – mit kaum merklichem Unterschied im Geschmack.

Ein unkompliziertes Rezept, das immer gelingt und sich ganz nach Lust und Laune variieren lässt.

#### **4. Rezept von Elvira Preiß**

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

##### **Zutaten und Zubereitung:**

250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.

100 g Zucker und

1 Vanillezucker dazu fügen

4 Eigelb

125 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestrichene TL Backpulver

1/4 Liter Sahne unterrühren

4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

#### **5. Rezept "normale Herzchenwaffeln" von Chris Tine**

**Zutaten:**

250g Butter  
250g Zucker oder nach Geschmack  
6 Eigelbe  
500g Mehl  
1/2 warme Milch  
1TL Backpulver  
Etwas abgeriebene Zitronenschale  
2 Vanillezucker  
Schnee von 6 Eiweiß

**6. Rezept "Apfelwaffeln" von Chris Tine (Herzchenwaffeln)****Zutaten:**

250g Butter  
75g Zucker  
4 Eier  
250g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/8 Liter warme Milch  
300g Äpfel, gewürfelt  
50g Mandeln oder Nüsse  
1/2 TL Zimt

**7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept****Zutaten:**

200 g Butter  
200g Zucker  
6 Vollei  
500 g Mehl  
375 g Milch  
Vanille, Salz, Zitrone, Zimt

---

# Flan Caramel



## 1. Rezept

6 Personen – Bei Zubereitung im Dampfgarer am besten Mengen verdoppeln. Bei Zubereitung im Dampfgarkorbchen passen nur 6 Gläser rein.

Zutaten:

*Für das Karamell:*

80 g Zucker

30 g Wasser

*Für den Flan:*

100 gr. Zucker

250 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

4 Eigelb

Zubereitung:

Zunächst das Karamell zubereiten:

Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Sahne und Milch in Kessel geben, Temperatur auf knapp über 100 Grad stellen. Flexi einsetzen und kontinuierlich rühren bis es kocht. Temperatur abstellen und 5 Minuten ziehen lassen.

In zweiter Schüssel Eigelb und Zucker mit Flexi schaumig rühren.

Sahnemischung wieder aufkochen, dann Temperatur abstellen.

Jetzt wieder Schüssel mit Eigelbmischung einspannen. Flexi auf Stufe 1 dauerrühren (das ist wichtig, wenn nicht konsequent gerührt wird, gibt es gleich Eigelb).

Jetzt die noch sehr heiße Sahnemischung in kleinem Strahl (langsam) in die Eigelbmischung laufen lassen.

Dampfgarer auf 95 Grad einstellen. Mischung auf 6 Weckgläser verteilen und die Gläser mit Klarsichtfolie abdecken. 20-25 Minuten dämpfen. (Alternativ geht es auch im Dampfgarkorbchen der CC/Gourmet, siehe unten).

Über Nacht kühl stellen. Gläschen kurz in heisses Wasser stellen und auf Teller stürzen.

## **2. Rezept von Sigrid Hollender/ausprobiert von Gisela Martin**

Für 6 Gläschen (vorher prüfen, ob sie in den Einsatz passen – wenn man die Halterung und das Plastik weglässt und nur den Locheinsatz verwendet, passt es):

### **Zutaten:**

500 ml Milch

1 Vanilleschote

3 Eier

2 Eigelb

80 g Zucker

*Für das Karamell:*

80 g Zucker

30 g Wasser

### **Zubereitung:**

Zunächst das Karamell zubereiten:

Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Dann Milch, 80 g Zucker und Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen.

Die Eier verquirlen und die noch warme Milch langsam dazu geben, alles verrühren.

(nicht zu sehr verrühren, wenn Luft reingeschlagen werden würde, würde es später Bläschen geben).

Ganz wichtig: Die Eiermasse sollte ruhig ein Stündchen stehen, bevor sie gedämpft wird. Dann gibts auch keine Löcher in der Masse.

Eiermasse durch ein Sieb in die Gläschen füllen.

In den Kessel ca. 1 Liter Wasser füllen.

Gläschen abdecken und in den Dämpfeinsatz geben; Spritzschutz aufsetzen, Maschine auf 100 °C stellen und die Flans ca. 1 Std. dampfgaren lassen, eventuell etwas länger.

Nach dem Abkühlen mind. 4 Std. oder über Nacht kühlstellen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.



Gut klappt es mit 160 ml-Weckgläser, da der Rührarm in der Mitte stösst und die Abdeckungen der Gläser ein paar mm zu hoch sind, decke ich manchmal zwei mit Alufolie ab. Oder man entfernt auch noch die Riegel (rechts/links) zum Hereingeben in den Dämpfeinsatz. Dann passen auch alle 6 Gläser rein.