

# 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 Ballonschneebeesen 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 )*

---

## 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 (Ballonschneebeesen). 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 (Ballonschneebeesen) 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 seeeeehr lecker.

---

## Amarena-Kirschlikör



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

### **Zutaten:**

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft

200 g Zucker

200 g Sahne

3 Eigelb

60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)

250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

### **Zubereitung:**

Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.

Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.  
Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%...

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.

---

## **Schmandplätzchen LowCarb**



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat:

<https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater>

### **Zutaten:**

50g Butter  
75g Erythritol  
3 Msp Steviaextakt  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma  
100g Schmand  
40ml Sahne  
1 TL Guarkernmehl  
150g weißes Mandelmehl

### **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen,

Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextakt, Salz , Eigelb, Vanillearoma auf Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.

---

## Kardamom-Birnen mit Zabaione



Rezept und Foto von Thoralf Obst, [www.mediterran-kochen.de](http://www.mediterran-kochen.de)

### **Zutaten für 4 Personen:**

*Für die Birnen*

6 große Birnen

4 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$  Kapsel grüner Kardamom

### *Für den Zabaione*

6 Eigelbe

65 g Zucker

140 ml trockener Weißwein

20 ml Marsala

### **Zubereitung:**

#### *Birnen*

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Samen aus der Kardamomkapsel in einem Mörser fein zerstoßen.

Die Birnenwürfel mit Zucker, Kardamom und 100 ml Wasser in einen Topf geben, kurz aufkochen und zugedeckt bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

#### *Zabaione*

Ballon-Schneebeesen einsetzen und alle Zutaten in die Rührschüssel geben.

Die Temperatur auf 90°C einstellen und auf Geschwindigkeit 5 aufschlagen. Bei 60°C die P-Taste gedrückt halten, bis die Maschine aufhört zu piepen um die Sicherheitsfunktion zu umgehen. Dann weitere 3 Minuten aufschlagen bis eine luftige Masse entstanden ist.

Die Temperatur abschalten und die Maschine weiter schlagen lassen, bis die Temperatur nur noch 40°C beträgt.

#### *Anrichten*

Die Birnenwürfel in 4 Gläser verteilen und die Zabaione darauf geben und direkt servieren.

---

# Mokka-Herzen



Rezept und Foto von melestti

## **Zutaten:**

100 g Marzipanrohmasse  
150 g Butter  
250 g Mehl  
150 g Puderzucker  
2 Eigelb  
1 Pk. Vanillezucker  
150 g Mokka-Schokolade  
1 EL Rum  
100 g Mascarpone

## *Für den Guss*

150 g Puderzucker für den Guss  
1 TL Kakaopulver  
4 EL Baileys  
gehackte Pistazien zum Verzieren

## **Zubereitung:**

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit 120 g Butter mittels Flexi-Röhrelement cremig rühren. Mehl und 100 g Puderzucker darübersieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben und mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie oder Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausstechen, auf das Backblech legen und in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 3 und 60 °C schmelzen lassen.

Die Schokolade mit der restlichen Butter, dem restlichen Puderzucker, dem Rum und der Mascarpone cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade löffelweise dazugeben und mit dem Flexi-Rührelement gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.

Auf die Hälfte der Plätzchen etwas Creme geben und ein weiteres Plätzchen daraufsetzen. Den Puderzucker für die Glasur mit dem Kakao und dem Baileys gut vermischen und die Plätzchen mit dem Guss überziehen. Mit den gehackten Pistazien verzieren.

---

## Erbsensuppe mit Joghurt und Minze

Rezept von Stefan Dadarski

### **Zutaten:**

1 Eigelb

1 TL Stärke

400 ml griechischer Joghurt

750 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen in feinen Scheiben  
3 EL grob gehackte Minze  
750 gr. tiefgekühlte Erbsen  
Salz/Pfeffer

*Zum anrichten:*

*100 ml griechischer Joghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe vermischt  
etwas bestes Olivenöl*

### **Zubereitung:**

Eigelb und Stärke in einer großen Schüssel verrühren, Joghurt dazu geben und Hälfte von Brühe/Fond zugeben.

Kessel mit Flexi auf 100 Grad erhitzen und Intervallstufe 2 einstellen. Wenn Temperatur erreicht ist, Butter und Olivenöl (Anmerkung: möglichst am Rand, dann quietscht es nicht) hineingeben. Knoblauch und Hälfte der Minze leicht andünsten.

Die Erbsen beugeben und 5 min garen, dann die restliche Brühe angießen und weitere 5 min. köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Jetzt alles fein pürieren. Entweder mit Blender oder direkt im Topf mit Stabmixer.

Dann in den Topf mit Suppe den vorbereiteten Joghurt einfüllen.

Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Kreuzkümmel abschmecken, die Suppe wieder erhitzen, aber nicht kochen. Die Temperatur ausdrehen und restliche Minze einrühren.

Servieren mit etwas vom Knoblauchjoghurt und einem Schuss Olivemöl.

---

# Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

## **Zutaten:**

*Teig*

300 gr. Semola

2 Eier

4 Eigelb

1 EL Esslig

1 Prise Salz

*Sauce*

2 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

2 EL frische Petersilie

2 Schalotten

1 Prise Chili

800 gr. Dosentomaten

1 EL Kapern

3 Anchovifilets

50 gr. schwarze Olien

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Frisch geriebener Parmesan

## **Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten

schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

---

## Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

### **Zutaten:**

*Teig:*

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

### *Füllung:*

50 gr. weiche Butter  
3 Knoblauchzehen  
2 EL frische glatte Petersilie  
100 gr. Jakobsmuschel  
100 gr. Scampi, entdarnt  
Salz/Pfeffer

### *Sauce:*

75 gr. Butter  
3 EL Mehl  
380 ml Milch  
300 ml Sahne  
120 ml Weißwein  
50 gr. Parmesan  
2 EL frische Petersilie  
Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das

Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren ☐

---

## Schokotörtchen mit flüssigem Kern



Foto und Rezept von Anna Weidner

### **Zutaten für 6 Törtchen:**

150g Zartbitterkuvertüre

100g Butter

2 Eier

2 Eigelb

30g Zucker

4 EL Mehl

**Zubereitung:**

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (alternativ 160 Grad Heissluft) vorheizen.

Im Muffinblech 6 Mulden fetten und mit Zucker ausstreuen

Butter und Schokolade bei ca. 40° und Flexi in der CC schmelzen. Beiseite stellen.

Mit dem Ballonschneebeisen die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker dickcremig bei höchster Rührstufe aufschlagen.

Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss Schokolade unterrühren.

Teig in die Mulden füllen und 8 – 10 min. backen.

Vorsichtig aus den Mulden heben (Achtung Kern flüssig) und am besten mit Vanilleeis oder Sahne aus der Gewürzmühle servieren.



Fotos Anna Weidner