

Mozartgruss



Rezept Laura Hang

Foto Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) –
Ernährungsberatung)

Zutaten:

2 Eiweiß
50 g Zucker
100 g gem. geschälte Mandeln
2 EL Backkakao
100 g Puderzucker

Füllung:

100 g Marzipan
50 g Puderzucker
100 g Nougat

Zubereitung:

Mit dem Ballonschneebesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpapier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.

Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.

Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

Zimtsterne – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von [Dagmar Möller](#)

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mandeln

150 g Puderzucker

1 Eiweiß
1 TL Zimt
1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:

67 g Puderzucker
1/2 Eiweiß

Zubereitung:

Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern 1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:

Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch [hier](#) .

Zutaten:

Teig:

500g gem.Mandeln

300g Puderzucker

2 Eiweiß

3 -4 Teel. Zimt

2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasur:

2 Eiweiß

250g Puderzucker

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.

Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.

Baisermasse zur Seite stellen.

Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.

Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken

Gutes Gelingen und guten Appetit

Mandelbällchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:

3 Eiweiß

250g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

Zubereitung:

Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlenden Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bildchen formen (Hände nassen). Ich habe einen kleinen Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.

Ca. 25 – 30 min backen

Amaretto Rührkuchen



Rezept und Foto Ari Dahms

Zutaten:

200 g Mandeln
300 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
50 g Milch
4 Eier
100 g Amaretto
200 g Sonnenblumenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln im Multi auf höchster Stufe "mahlen" und in die Rührschüssel umfüllen.

K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.

Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage....

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

75 g Weißbrot, ohne Kruste

5 EL Milch

125 g blanchierte Mandeln

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL Sherryessig, o.ä.

4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren

Salz und Pfeffer

mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmischen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

50 g Zartbitterschokolade

10 g Lebkuchengewürz

3 EL Honig

200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat

5 Tropfen Bittermandelöl

5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die

Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Low Carb Brötchen



Foto von Martina Witzel. Rezept von LowCarbGoodies <http://www.lowcarbgoodies.at/pizza-weckerl/> in Teilen von Martina Witzel abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten und Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Hitzeschild anbringen
3. K-Haken reinstecken
4. 200g gemahlene Mandeln, 60g Flohsamenschalen, 1 EL Natron, 1 TL Salz vermischen
5. 3 Eier für 30 Sekunden auf Stufe 1 unterrühren
6. 30ml Apfelessig, 270ml kochendes Wasser da drauf gießen (deshalb Hitzeschild , 1 Minute warten, für 40 Sekunden auf min rühren, dann 10 Minuten ruhen lassen
7. Handschuhe anziehen, sonst klebt der Teig fest an den Händen statt auf dem Blech zu landen, und 8 Brötchen oder 2 Baguettes daraus formen, möglichst auf ein Lochblech legen und anschneiden.
8. 45 Minuten auf unterster Schiene backen, dann den Ofen auf 150°C Pizzastufe reduzieren und 15 Minuten weiterbacken, anschließend den Ofen ausschalten und die Brötchen darin komplett auskühlen lassen. Die Backofentür die ganze Zeit NICHT öffnen!



Schokoladenkuchen (Schoggikuchen) ohne Mehl – glutenfrei



Rezept und Foto von Nicole Bertsch

Mein allseits heissgeliebter Schoggikuchen ohne Mehl

Zutaten:

180 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)

200 g Zucker

5 Eier

1 P. Vanillezucker

150 g Butter

150 g Crémant –Schokolade

Schokoladen-Kuchenglasur

Zubereitung:

Butter und Schokolade mit dem K-Haken in der Metallschüssel bei ca. 35° bis max. 40° schmelzen.

Eier trennen:

- Eigelbe in die Metallschüssel mit dem Schoggi-Butter-Gemisch geben
- Eiweiss in die zweite Schüssel geben

Eiweiss mit dem Schneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Wieder K-Haken nehmen und das Schoggi-Buttergemisch zusammen mit den Eigelben, den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen.

Den Eischnee sorgfältig unter die ganze Masse rühren.

Backen:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen während zirka 55 Minuten backen (bei einem Kuchen in der Springform; in der Cakesform braucht es eher ein paar Minuten länger).

Am besten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen aufgrund seiner Feuchtigkeit ziemlich weich und instabil ist.

Nach dem definitiven Erkalten mit der Glasur überziehen.

Der Kuchen hält sich aufgrund der Tatsache, dass er kein Mehl enthält, problemlos einige Tage. Ich finde, am besten schmeckt er einen Tag nach dem Backen.

Tomaten-Pesto



Rezept und Foto von Karsten Schultze

Zutaten:

1-2 Knoblauchzehen
~30-40gr. Pecorino oder Parmigiano
~50gr. geschälte Mandeln
100gr. getrocknete Tomaten
Öl nach Belieben

Zubereitung:

Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus
Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

Gebrannte Mandeln in der CC – Variationen

1. Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Bitte beachten je nach Wetter dauert es mal länger mal kürzer.
Das gesamte Rezept mit Temperaturanzeige arbeiten, das ist sehr wichtig.

Zutaten:

2 Beutel Mandeln

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz o.ä.)

Zubereitung:

Mandeln ungeschält im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack ungemein. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es nach Mandeln duftet.

Wenn die Mandeln angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Sobald die Temperatur auf 132 Grad angestiegen ist, die Mandeln in die laufende Maschine geben und weiter rühren lassen bis die Temperatur 138 Grad übersteigt. Das geht ziemlich fix.

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben zuerst glänzen die Mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es aussieht als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Nun noch auskühlen lassen, guten Appetit!

Das Beste: Die Mandeln fangen nicht an zu kleben, wenn sie ne Woche auf dem bunten Teller liegen. Zum Schluss nur noch den Kessel mit heissem Wasser füllen und kurz einweichen lassen dann muss nicht geschrubbt werden.

**2.) gebrannte Mandeln, Rezept von Chefkoch.de (ohne CC),
ausprobiert von Gisela Martin**

Zutaten:

200 gr. Mandeln

4 EL Zucker (brauner, der weiße wird zu heiß)

2,5 EL Wasser (keinesfalls mehr, sonst wird es klebrig)

1 TL Zimt

Zubereitung:

In mikrowellengeeigneter Schüssel Zucker, Zimt Wasser 1 Min bei 600 Watt schmelzen.

Mandeln dazugeben, umrühren, weitere 2 Minuten in Mikrowelle.

Umrühren und nochmals 2 Minuten in Mikrowelle geben.

Auf Backpapier zum Abkühlen geben. Fertig ☐

3.) Rezept von Oliver Hess in der Gourmet

Foto Oliver Hess/Rezept Nr. 3

Zutaten:

200g Mandeln

200g Zucker

Zimt nach Geschmack

100g Wasser

Zubereitung:

Alles bei 180 Grad in der CCG mit dem Koch Rührelement laufen

lassen, nachdem das Wasser verdampft ist noch ca. 10 Minuten
laufen lassen. Fertig