

Ricciarelli di Siena



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

20 Stück

(1)

150 g Zucker

200 g geschälte, fein gemahlene Mandeln

25 g Mehl

Abrieb von 2 Bio-Orangen

3-4 Tropfen Bittermandelaroma

3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

(2)

24 g Zucker

7 g Wasser

1 cl Orangenlikör

(3)

10 g Zucker

10 g Mehl

3 g Hirschhornsalz

3 g Backpulver

(4)

10 g Vanillezucker

40 g Eiweiss

(5)

Vanille-Puderzucker selbstgemacht

Zubereitung:

(1)

Mandeln in der Gewürzmühle sehr fein mahlen, mit Zucker, Orangenabrieb, Mehl und Aroma mischen.

(2)

Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen, Orangenlikör zufügen.

(3)

Mehl mit dem Zucker, Hirschhornsalz und Backpulver mischen und mit der Mandelmischung vermengen.

Sirup langsam zugeben.

Die krümelige Mischung in einer Schüssel mit Deckel ca. 12 Stunden ruhen lassen.

(4)

Vanillemark und Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker mixen (3-5 x P-Taste). 10 g abnehmen und den Rest beiseite stellen.

Eiweiss mit Salz und dem portionsweise zugegebenem (10 g) Vanille-Puderzucker-Zucker steif schlagen (Ballonschneebeisen) und sofort und den bröseligen Teig einarbeiten. Es entsteht eine klebrige Masse. Diese Masse auf Backpapier stürzen und zu festem Teig zusammendrücken.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier 1 cm dick ausrollen. Mit einem dünnen Glas erst Kreise und dann davon die Ricciarelli-Formen ausstechen. Reste erneut zusammendrücken und wieder ausrollen. Wiederholen bis aller Teig verbraucht ist.

Ricciarelli dick mit dem restlichen Vanille-Puderzucker

bestäuben. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und 30 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Ofen im Auge behalten – die Ricciarelli sollen hell und weich bleiben.

In einer Blechdose lagern.

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, Ballonschneebeisen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebröhrelement, Kochröhrelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte 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 Zubehöerteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt ☐

Glühwein-Muffins



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

Für den Rührteig

3 gestr. TL Backpulver

100 ml Glühwein

75 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade

175 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. geriebene Orangenschale

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlene Gewürznelken

1/4 TL gemahlene Kardamom

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

30 g Speisestärke

Für die Buttercreme und die Füllung

300 ml kalter Glühwein

60 g Puderzucker

15 g Speisestärke

150 g Butter, zimmerwarm

Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen kann.

Butter oder Margarine mit dem Flexi-Rührelement geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die geriebene Orangenschale hinzufügen, so lange rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade unterrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinformen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen.

Für die Buttercreme den Glühwein mit dem Puderzucker in der Induktionsschüssel der CC mittels Flexi-Rührelement verrühren, auf 100 °C Kochintervallstufe 1 erhitzen und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Stärke mit 2-3 EL der Flüssigkeit gut verrühren und zur restlichen Flüssigkeit geben bis eine zähflüssige Masse entsteht (Vorsicht: die Masse dickt beim Abkühlen nach!) Abkühlen lassen.

Die Butter in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Löffelweise die Glühweinmasse unterrühren und die Buttercreme kurz kalt stellen.

In der Zwischenzeit mit einem Muffin-Ausstecher oder Apfelnusstecher in der Mitte der Muffins jeweils ein Loch ausstechen und dieses mit der Preiselbeermarmelade füllen. Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

Tipp: Diese Muffins schmecken auch ohne Füllung und

Buttercreme, einfach mit Puderzucker bestreut, lecker. Für die alkoholfreie Variante den Glühwein mit Kinderpunsch austauschen.

Orangeat Bioorangeat



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:

4 Bioorangen (bzw. 350 Gramm Schale)

350 gr. Zucker

100ml Wasser

Zubereitung:

4 Bioorangen schälen, kam auf 350 Gramm Schale.

Die Schalen klein schneiden (von Hand, ggf. funktioniert es auch im Multizerkleinerer. Anmerkung Gisela M: Ich werde es das nächste Mal mit Würfelschneider versuchen und falls nötig mit Wiegemesser nachbearbeiten. Mit Aligator oder Nicer Dicer funktioniert es auch perfekt ohne großen Aufwand).

Schalen zweimal in Wasser für jeweils 3 Minuten aufkochen. Zwischendurch das Wasser wechseln.

Anschl. die Schalen abtropfen lassen, wiegen und wieder mit

der gleichen Menge Zucker und 100ml Wasser kurz im Kessel (Kochröhrelement, Rührintervall 3) aufkochen und dann ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Schalen wieder gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit habe ich aufgefangen, kann man weinternutzen Z.B. für Panna cotta.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bei 60 Grad Umluft im Backofen 2 Stunden trocknen lassen.

Nachfrage:

Wie wurde die Orangen geschält, dass die dicke Orangenhaut weg ist ohne das Weiße?

Antwort: Das Weiße habe ich dran gelassen, normalerweise wird das Orangeat mit Bitterorangen gemacht. Aber der Geschmack von meinem Orangeat ist hervorragend und intensiv lecker.

Fotodoku über Herstellung (Fotos Gisela M.):





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.

Marzipan-Mohn-Kuchen



Rezept und Foto von Diane Weiß

Zutaten:

4 Eier
1 Prise Salz
150g Butter
100g Zucker
180g Schmand
200g Marzipan
150g Mehl
1El. Backpulver
250g Mohnback

Zubereitung:

Eier trennen

Eiweiß u. Prise Salz 3min mit Ballonschneebeisen hohe Stufe
steif schlagen und
beiseite stellen.

Butter, Zucker, Eigelb, Schmand , Marzipan in Stücke
geschnitten mit dem Flexi verrühren.

Mehl ,Backpulver untergeben und zuletzt Eischnee auch
untergeben!

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform füllen
Backmohn drüber verstreichen

Rest Teig einfüllen.

60-70 min je nach Backofen backen.

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zum Einfärben:

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

Zur Dekoration:

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreuseln

Zubereitung:

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit
Zuckerstreusel
Instantkaffepulver
Silberperlen
Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

1000 g Roggenmehl
700 g Zucker
1 Vanillezucker
30 g Natron
250 g Honig
150 g Butter
4 Eier
Lebkuchengewürz

Zitronenabrieb

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtfolie wickeln

AN EINEM KÜHLEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

Gutes Gelingen

Französischer Apfelkuchen



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

600 Gramm Äpfel
etwas Saft einer Zitrone
150 Gramm Butter
150 Gramm Zucker
2 EL Vanillezucker.
4 Eier
1 Prise Salz
150 gr. Mehl
1/2 Tüte Backpulver

Zubereitung:

600 Gramm Äpfel mit dem Multi ordentlich Schreddern und mit Zitrone beträufeln. An die Seite stellen

150 Gramm Butter bei 50 Grad auf Kochstufe 3 (Flexi) schmelzen.

150 Gramm Zucker und zwei Eßlöffel vanillezucker dazu geben. In die Rührschüssel und mit dem Flexi ca. 4 Minuten auf Stufe 4 rühren.

4 Eier nach und nach zugeben, ich lasse zwischen jedem Ei eine Minute.

1 Prise Salz

Flexi raus nehmen und das unterhebrührelement einsetzen.

150 Gramm Mehl mit 1/2 Tüte Backpulver unterrühren auf Stufe 4

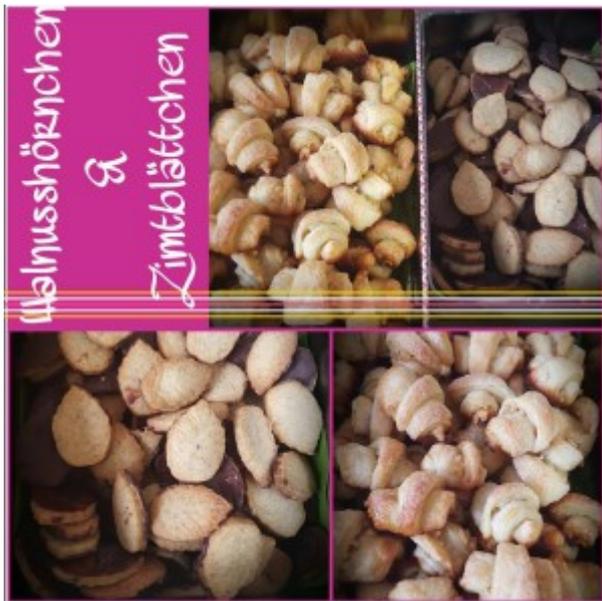
Die Äpfel kurz mit untergeben und in eine gefettete Springform einfüllen.

Ca. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben

Gutes Gelingen

Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

Teig

300g Mehl

1 Prise Salz

200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Eigelb

225g kalte Butter

Füllung

50g Zucker

80g Honig

50g Butter

75g Walnuskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.

Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.