

# Caipirinha-Pralinen



Foto von Gisela Martin

Rezept der Füllung von Chefkoch.de (leicht abgewandelt) und von Gisela Martin auf Hohlkörper umgewandelt

## **Zutaten:**

### *Füllung*

500 g weiße Kuvertüre oder Schokolade, ich hatte Kuvertürenchips

250 g Sahne

100 g Butter

50 ml Cachaca (Basis für Caipirinha)

50 ml Limettensaft

### *weiter:*

weiße Hohlkörper (ich brauchte 133 Stück)

weiße Kuvertüre zum Überziehen nach Bedarf

Goldperlen, Limettenzesten o.ä. zum Verzieren

## **Zubereitung:**

Flexi-Rührelement einsetzen, Sahne und Butter in den Kessel geben und aufkochen (120 Grad, Rührgeschwindigkeit 1).

Temperatur auf 40 C reduzieren und Alkohol und Limettensaft zugeben. Sobald Temperatur lt. Anzeige auf ca. 45 Grad gesunken ist, auch die Kuvertürenchips hinzugeben und 5 Minuten

rühren laufen lassen. Wer einen Kuvertüreblock hat, muss diesen erst zerkleinern, z.B. mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel.

Abkühlen lassen (damit die Hohlkörper beim Einfüllen nicht schmelzen) und die Masse in einen Spritzbeutel füllen (ich hatte einen Einwegspritzebeutel und habe eine kleine Ecke als Öffnung abgeschnitten). Caipirinhamasse in die Hohlkörper füllen. Auskühlen lassen, z.B. über Nacht.

Etwas weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Hier ist die richtige Temperatur wichtig, damit der Überzug keinen Hitzeschaden bekommt. Ich halte mich dabei immer an die Anleitung hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=1677>

Mit einem kleinen Löffel Kuvertüre die Hohlkörper verschließen und mind. eine halbe Stunde (oder über Nacht) fest werden lassen.

Dann wieder weiße Kuvertüre (diesmal mehr) schmelzen und temperieren. Bei Verarbeitungstemperatur ca. 30 Grad einen Löffel voll Kuvertüre auf die Hand geben, verreiben und dann die Pralinen mit Schokolade überziehen. Dann auf ein Pralinengitter geben (oder dort wälzen) und ggf. verzieren. Oder den Hohlkörper in die Kuvertüre tauchen, wälzen, herausnehmen und dann auf das Pralinengitter geben und ggf. verzieren (bei dieser Variante braucht man etwas mehr Schokolade, fand ich optisch aber am schönsten).

Fertig ☐

---

# Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

## **Zutaten:**

*Für den Boden:*

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

*Füllung:*

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

## **Zubereitung:**

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem

Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

---

## 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 ☐

---

## Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

### **Zutaten:**

*Mürbteig*

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker  
1 kleines Ei  
125 g Butter

#### *Füllung*

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker  
je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß  
1 TL Zimt  
2 EL Zuckerrübensirup  
3 Eier, verquirlt  
1 Becher Schlagsahne (250 ml)

#### **Zubereitung:**

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

---

## **Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert**



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

**Zutaten:**

*Biskuit*

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

*Creme*

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16x25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

**Zubereitung:**

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den

Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

*Tipp:*

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



---

## Kartoffel-Gratin



Foto Gisela Martin

**Zutaten:**

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

frische Kräuter z. B. Thymian oder Oregano

Butter

**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 200 Grad, ca. 40 Min backen

---

# Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

## **Zutaten**

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz  
1 große Dose Tomaten  
1 TL Salz  
1 TL Rosmarin  
250 ml Sahne  
Butter  
2 Zwiebeln  
500 gr. Champignon  
1 kg Fleischtomaten  
Salz/Pfeffer/Oregano

## **Zubereitung**

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darübergerben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

---

# Gedämpfter Lachs auf Spinatbeet



Foto von Gisela Martin

Rezept von Gisela Martin

## **Zutaten:**

250 gr. Lachs frisch, wenn nicht verfügbar TK

abgeriebene Zitronenschale

1-2 Knoblauchzehen

100 ml Prosecco bzw. Wein

Butter/Öl zum Anbraten

1 Schalotte

2 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

Brühe nach Bedarf (oder durch Wein/Prosecco ersetzen)

Sahne nach Bedarf

500 gr. Blattspinat

Muskat, Pfeffer, Salz

etwas Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe mit Messer im Multizerkleinerer klein schneiden lassen.

Spinat waschen und putzen

Ca. 100 ml Prosecco bzw. Wein mit abgeriebener Zitronenschale und áusgepresstem Knoblauch vermischen. Den Lachs mit

einreiben und für mind. 30 Min. ziehen lassen. Dämpfwasser (ca. 500 ml) im Kessel mit Weißwein aromatisieren. Lachs in Dämpfeinsatz geben, 110 Grad, 18 Min bei TK, bei frischem Lachs 14 Min).

Öl und Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchgemisch andünsten (Kochrührelement), Brühe (bzw. Wein, ich musste heute kinderfreundlich kochen) zugeben und eindicken lassen. Dann auch etwas Sahne zugeben und ebenfalls eindicken lassen.

Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, zusammen fallen lassen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Spinat mit Öl/Zwiebelgemisch vermischen, mit Muskat/Pfeffer und Salz und etwas Zitronensaft mischen.

Den Lachs mit frisch geriebenem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Servieren und fertig!

Dazu passen selbstgemachte Tagliatelle.

Beim Servieren zuerst die Tagliatelle anrichten, darauf den Spinat und auf dem Spinat die Lachsstücke.

---

## Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

### **Zutaten**

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)

30 gr. Butter  
3 EL Rosinen  
2 EL Rum  
5 EL brauner Zucker  
3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit  
Flocken geflockt  
5 EL Sahne  
für katalanische Creme:  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
1,5 Stangen Zimt  
abgeriebene Schale halbe Zitrone  
60 gr. brauner Zucker  
4 Eigelb

### **Zubereitung:**

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

*Katalanische Creme* (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite

stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeesen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

---

## Profiteroles / kleine Windbeutel Brandteig mit der Cooking Chef – Variationen



Foto und Rezept von Claudia Kraft/Rezept 1

### **1. Rezept von Claudia Kraft**

Italienische Profiteroles gefüllt mit Vanille Sahnecreme und bedeckt mit Schokocreme.

## **Zutaten:**

### *Teig:*

40 g Butter

Prise Salz

120ml Wasser

80 g Mehl

2 Eier

### *Creme*

1 Packung Vanillepudding

500 ml Milch

100 gr. weiße Schokolade

100 gr. Kochschokolade

250 ml Sahne

optional 2 EL Rum

## **Zubereitung:**

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier (Eier nach und nach mit der P-Taste eingerühren. Anfangs sieht die Masse so aus, als würde sich die Eier mit dem Teig nicht verbinden. Wenn das erste Ei glatt eingerührt ist und homogen ist, dann erst das zweite Ei dazu geben u wieder so lange rühren bis ein schöner Teig ist) zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen

10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen und auskühlen lassen.

Während die Brandteigkrapfen auskühlen: Pudding kochen und in zwei Teile teilen. Noch im heißen Zustand in den einen Teil die weiße Schoko und in den anderen Teil die Zartbitterschokolade reingeben und ab und zu umrühren bis der Pudding kalt ist. Sahne schlagen und je die Hälfte unter den Pudding rühren.

Brandteigkrapfen in der Hälfte einschneiden und mit der hellen Masse befüllen. Am besten auch mit einem Löffel. In eine Schüssel einlegen und dann mit der dunklen Masse übergießen.

Jedes Kugelr eine Sünde aber mega geil.

## 2. Rezept von internationaler Kenwoodseite abgeändert

### *Zutaten:*

40 g Butter

1 Prise Salz

120 ml Wasser oder Milch

80 g Weißmehl 405 oder 550

120 g Eier (leicht mit Gabel verquirlt)

### *Zubereitung:*

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet

habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen.

Die abgekühlten Windbeutel mit scharfem Messer oder Schere aufschneiden und herzhaft oder süß füllen.