

Amarenaeis



Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

200 ml Amarenakirschen mit Saft

200 ml Sahne

200 ml / g Joghurt

2 Eßlöffel Vanillezucker

Bourbon-Vanille aus der Mühle

Zubereitung:

Alles zusammen verrühren und ca. 30 Minuten in die Eismaschine.

Bananeneis

Rezept von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

400 g Bananen

1 Esslöffel Zitronensaft

130 – 150 g Zucker (je reifer die Bananen umso weniger Zucker)

200 ml Sahne

50 ml Milch

Zubereitung:

Im Blender gut gemixt und dann in die Eismaschine

Wenn nur die Sahne im Kühlschrank war, lasse ich die Eismaschine 40 bis 45 Minuten laufen.

Toffitella



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptwelt

Zutaten:

2 Päckchen Toffifee

100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)

100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

Zubereitung:

Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.

Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp [Ka Pe](#): Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.

Bayerische Creme

Zutaten für 4 Portionen:

Rezept von Nadine Detzel

3 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote

200 ml Milch

3 Eigelb(Größe M)

70 g Zucker

200 g Schlagsahne.

Früchte zum Garnieren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren usw.)

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch ca. 10 min aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser 5 min quellen lassen.

Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen.

Eine Kelle voll von der Vanillemilch abschöpfen und beiseite stellen um darin die Gelatine auflösen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zum Ei/Zuckergemisch geben. Die aufgelöste Gelatine dazu geben.

Creme abkühlen lassen bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

Creme auf Dessertschalen verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Früchte-Quark



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

Zutaten: (für 4-6 Portionen)

500 g Quark 40%

100 g Zucker (kann auch etwas weniger sein)

1 Glas Sauerkirschen oder frische Früchte

Mark einer 1/2 Vanilleschote

2 Eier (frisch !!)

1/2 Zitrone
200 ml süße Sahne

Zubereitung:

Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel Quark, Eier, restlichen Zucker, Saft der halben Zitrone und das Mark der Vanilleschote gut durchrühren. Danach die Sahne unter die Quarkmasse heben.

Sauerkirschen auf 4-6 Schälchen verteilen, 4-6 Früchte zur Deko bei seitelegen. Quarkmasse auf die Kirschen im Schälchen füllen und mit Deko-Kirsche verzieren.

Vor dem Verzehr ca 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Toffifee-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt
Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifee gefroren (1 Nacht im TK)
100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

200 g Wodka

Zubereitung:

Toffifee im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmischen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffifee

100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
140 g Wodka

Zubereitung:

Toffifée in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifée vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebeesen).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben.
In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?

Biskuit-Omlett



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

90 g Zucker

65 g Mehl

2 Päckchen Sahne

evtl Sahnesteif

Obst nach Belieben (ich habe Mandarin-Orange genommen)

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker ca. 20 Min schaumig schlagen, anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Wem das Unterhebröhrelement zur Verfügung steht sollte dies auf langsamster Stufe verwenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175° ca 15 Min backen.

Sofort die Teigplatte auf ein feuchtes Küchentuch stürzen. Und mit einem kalten Tuch über das Backpapier wischen. Somit löst sich dies besser vom Bisquitt. Nun Kreise ca 12 cm Durchmesser mit etwas Scharfkantigem ausstechen und in einen Teller gefüllt mit Zucker drücken. Auf einen Kuchenrost legen und einmal falten.

Die Omletts auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In eine Spritztülle füllen und Omletts befüllen. Anschließend mit Obst garnieren.

Biskuitrolle alla Lafer



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:

In Klammern meine Mengen.

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier (200 g)

75 g Zucker

2 EL Mehl (18 g)

2 EL Kakao (13 g)

2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)

Puderzucker

Schokocreme:

100 ml Sahne

50 g Butter

50 g Zucker

150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)

1EL Kakao zum bestäuben

Buttercreme lt. Genussmagazin:

Zutaten:

250 ml O-Saft

1 EL Zimt

1 EL Vanillezucker

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Orangenlikör

150 g weiche zimmerwarme Butter

Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:

250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Weinbrand

150 g Butter

O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zubereitung:

Biskuit:

Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

Zubereitung Ersatz-Buttercreme:

Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.

Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

Zubereitung Schokocreme:

Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.

[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 Ballonschneebeisen 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>

Kinderschnitte – Variationen



Foto Gisela Martin

1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

Zutaten Biskuit 1:

3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 1:

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeisen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebröhrelement einarbeiten
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

Zutaten Biskuit 2:

3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 2:

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

Zutaten Creme:

200 gr. Sahne
1 Packung Sahnesteif
2 EL echter Vanillezucker
200 gr. Mascarpone
3-4 EL Honig
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

Zubereitung Creme und Fertigstellung:

Sahne, Sahnepart und Vanillezucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:
https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble

Zutaten für den Teig:

5 Eier

80g Zucker
90g Mehl
25g echten Kakao
3/4 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne
1 Packung Sahnesteif
200g Mascarpone (jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!
2 EL Honig
1/2 Beutel Vanillezucker
ein paar Tropfen Mandelsirup (z.B. Monin)

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup (z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐