

Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

Zutaten:

150g Haselnusskerne
120g Schlagobers/Sahne
200g 85% Extra dunkle Schokolade
150 Vollmilch Schokolade
50g Staubzucker
1 EL Löskaffee
80g Butter weich
3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)



Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskafee sowie Butter unterrühren.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



Haselnusspaste – Pâte praliné noisette



Rezeptanleitung von
<http://www.lapaticesse.com/praline-noisette-haselnusspaste-rezept/136/> und von Gisela M. auf CC umgewandelt

Zum Herstellen und Aromatisieren von Cremes, Pralinen, Füllungen für Macarons und Teigen, als Brotaufstrich oder einfach um Hefezopf und Co aufzupimpen.

Zutaten (Menge verdoppeln oder verdreifachen, ich hatte ca. 500 gr. Haselnüsse, also 5fache Menge):

100 gr. Haselnüsse ohne harte Schale

65 gr. Zucker

15 gr. Wasser

Zubereitung:

Zucker und Wasser in den Kessel der CC geben. 5-10 Minuten stehen lassen, damit der Zucker sich schon etwas lösen kann.



Zuckerwasser erhitzen: Temperatur auf 118 Grad stellen, kein Rührelement, Rührintervallstufe 3



Wenn der Zuckersirup 118°C erreicht hat, die Haselnüsse in den Topf geben und das Kochrührelement einsetzen und sofort mit Rühren (Rührintervall 1) beginnen. Der Zucker kristallisiert wieder aus bzw. wird weiß. Weiter rühren lassen, damit sich unten keine braunes Karamell bilden kann und das Karamell nicht verbrennen kann und bitter wird.



Hat das Karamell eine schöne braune Farbe, gebt ihr die karamellisierten Haselnüsse sofort auf Backpapier oder eine Silikonmatte. Die Haselnüsse mit zwei Gabeln in einer Schicht verteilen. Auskühlen lassen.



Nun Multi mit Messer aufsetzen und die karamellisierten Haselnüsse zu einer glatten Paste verarbeiten. Bitte nicht den Multi zu sehr überfüllen, er könnte kaputt gehen. Ich hatte insgesamt ca. 5fache Menge gemacht und habe es auf 2 Ladungen aufgeteilt.



Bis die Paste erstellt ist, dauert es etwas. Ich habe meistens

bei Stufe 1 rühren lassen, bin dann auf Stufe 2 hochgegangen, habe nach ein paar Minuten eine Pause eingelegt, damit das Öl austreten kann und der Multi sich abkühlen kann. Wenn ich wieder dran gedacht habe, habe ich mit der Spachtel die Nüsse vom Rand heruntergeschoben und wieder ein paar Minuten laufen lassen.



Je länger man rühren lässt, desto mehr Öl tritt aus und desto flüssiger wird es.



Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

4 Portionen

Zutaten:

300g Sahne

300g Milch

40 g Zucker

40 ml Amaretto

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL Spekulatiusgewürz

5 Blatt weiße Gelatine

gemahlener bzw. zerbröselter Gewürzspekulatius

2 EL Butter

Für das Haselnuss Krokant

100g Gehackte Haselnüsse

40-50g Zucker

Zubereitung:

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, hellbraun karamellisieren und Mandeln unterrühren, danach zügig auf Backpapier gießen und flach verteilen.

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen.

Butter in einem Topf schmelzen und gemahlenem Gewürzspekulatius mischen, diese Mischung auf die Dessertringe verteilen.

Krümelboden gut andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min einweichen.

Eigelb, Milch, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Amaretto in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80 Grad und Rührstufe 1 stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in die Kochschüssel hinzugeben.

Gut rühren lassen, so dass sich die Gelatine löst.

Masse in eine andere Schüssel geben und runterkühlen lassen.

Kochschüssel und Ballonschneebesen gut reinigen.

Sahne in die Kochschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Wenn die Milchmischung fast abgekühlt ist, die Sahne und ca. 50-80 g gemahlenen Gewürzspekulatius unterziehen.

Bevor die Masse anfängt fest zu werden, diese auf die Dessertringe verteilen.

Dessertringe für ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) in den

Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Mousse aus den Dessertringen lösen, dazu am besten unten den Krümelboden vorsichtig vom Rand mit einem Messer lösen und nach oben schieben, jetzt können diese auf Teller angerichtet werden.

Zum Abschluss mit etwas zerbröseltem Spekulatius überstreuen und ein Haselnusskrokantblättchen anlegen „et voilà“



Tipp: Diese Grundmischung zur Mousse lässt sich schnell auch mit Vanille oder auch Schokolade abwandeln

Guten Appetit

Kathrin Ebert 



Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Elke Redelberger-Qotaibah

Zutaten:

400 g Haselnüsse

400g Zucker/Puderzucker

300g Vollmilchschokolade

100g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne oder im Backofen rösten. Wir schälen die Nüsse anschließend aber das muss man nicht. Je nach Geschmack länger oder kürzer rösten. Dann die Nüsse fein mahlen (z.B. Multizerkleinerer, Reibevorsatz zum Fleischwolf).

Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen und die Nüsse zugeben. Rühren bis die Masse leicht karamellisiert.

Auf ein Backblech zum Abkühlen verteilen. Anschließend im Multizerkleinerer fein mahlen, das dauert etwas..

Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren und das Ganze aufschlagen. Die Masse ist nun fertig.

Nussnougatberge



Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl

170g Butter

80g Zucker

1 Vanilleschote

2 Eigelb

Schale von einer Zitrone

Für das Topping:

400g Nuss-Nougat

100g geschälte Haselnüsse

600g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt) und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad

Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.



Kuvertüre schmelzen und [temperieren](#). Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.



Zimtstängel



Foto Eva Werner

Nach dem Rezept von der Oma meines Mannes

Zutaten:

2 Eier

150 g Zucker

150g Butter

350 g Mehl

1 EL Zimt

150g Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln)

Glasur:

100g Puderzucker

2TL Zimt

15ml heißes Wasser (eher mehr)

Zubereitung:

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren (KHaken).

Mehl, Zimt, Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln) unterkneten.

Eine Teigplatte ausrollen, Streifen schneiden und auf 180 C°
8-10 Minuten backen

Abgekühlt mit Zimtglassur überziehen (ich nehme immer 100g
Puderzucker, 2TL Zimt und 15ml heißes Wasser/eher mehr, mit
Flexi gerührt)

Piemonteser Nuss-Minis



Rezept und Foto von Dagmar Möller.

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)

1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl

100 g gem. Mandeln ohne Schalen

3 EL Back-Kakao

1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!))

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Gewürz Florentiner Gewürzflorentiner



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

250 ml Schlagsahne

125 g Zucker

200 g Mandeln gehobelt
100 g Haselnüsse grob gehackt
50 g Butter
50 g Mehl
2 pkg Vanillezucker
1 EL geriebene Zitronenschale
1 EL geriebene Orangenschale
1 EL Zimt gemahlen
1 Tl Cardamon
1 Msp Nelken gemahlen
1 Msp Muskat gemahlen
1 Tasse Haferflocken

Zubereitung:

Die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Orangenschale in die Kenwood geben.

Ballonschneebeesen einspannen und zum Kochen bringen (Rührintervall 1, 120 grad). Dauert schon ein paar Minuten. Wenn das ganze köchelt Temperatur ausschalten, den Zimt, Cardamon, Nelken, Muskat und Butter unterrühren.

Anschließend erkalten lassen. Die restlichen Zutaten unterheben und kurz rasten lassen ...

Danach mit dem Esslöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (Menge ca 1/2 El pro Keks).

Ergibt dann ca 40 Stk. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 17 min backen.

Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die Unterseite in Schokolade tauchen.

Tipp: ich lass die Haselnüsse weg, funktioniert auch und ich finde, sie sind dann saftiger.

Gutes Gelingen!!

Baci nach Perugina Art – selbstgemacht



Fotos Margit Fabian

Rezept von hier:
<http://ricettecookingchef.blogspot.bg/2016/02/ricetta-baci-perugina-con-il-kenwood.html>, von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und von Margit Fabian ausprobiert

Eine Packung “Baci Perugina” gab es früher jedes Jahr als Geschenk meiner Eltern, wenn die Ferien vorbei waren, um mir den Abschied von Italien zu erleichtern. Das Besondere an den Küssen (Bacio=Kuss) ist, dass in der silberfarbenen Verpackung immer auf transparenter Folie ein Liebesspruch beigefügt ist. Ich habe diese Sprüche früher mit Hilfe meines Langenscheidt-Wörterbuch übersetzt, auswendig gelernt und so Italienisch gelernt ☐

Zutaten:

(40 Pralinen)

250 gr. Haselnüsse (geschält oder ungeschält)

250 gr. Nutella

75 gr. Backkakao (Tipp Margit Fabian: Kakaogehalt war zu hoch, besser nur halbe Menge nehmen)

250 gr. dunkle Schokolade in sehr guter Qualität

Zubereitung:

40 Nüsse zur Seite legen.

Die anderen Nüsse in den Multizerkleinerer legen, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 5.

Kakao und Nutella zufügen, 15 Sekunden, Geschwindigkeit 3.



Den Inhalt mit Hilfe einer Spachtel in eine Schüssel geben.

Daraus 40 Bälle formen – in die Mitte von jedem Ball eine ganze Haselnuss stecken, so dass es die klassische Baci Perugina-Form ergibt.



Nun kommt alles für 3 Stunden in den Kühlschrank, damit die Masse hart wird (Wer nicht so viel Zeit hat, gibt die Kugeln in das Gefrierfach und braucht nur die Hälfte der Zeit).

Die Schokolade nun im Wasserbad schmelzen (Anmerkung Gisela M.: Ich fülle die Schokolade manchmal auch in Klarsichtbeutel und lege es in temperiertes Wasser der CC).

Mit Hilfe eines Zahnstochers die Küsse nun in die Schokolade tauchen und dann auf ein Backpapier zum Trocknen legen.

Sobald sie fest geworden sind, werden die Küsse in Folie eingepackt.

Nuss Nougat Cake Pops



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Haselnüsse, gemahlen

7 Eier

240 g Zucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

80 g Stärke

185 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

50 g zerlassene Butter

(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder
Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):

250g schnittfestes Nougat

50g Butter

100g Frischkäse

1 EL Vanilleextrakt

Verzieren nach Belieben!

Ich habe verwendet:

300g weiße Kuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

150g Zartbitterkuvertüre

Kokosraspel

Krokant

Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte
(Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:

Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebesen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)

Bei mir waren es ca 35min Backzeit.

Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist

alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)

Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Wasser in der CC ohne Rührelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.

Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.

Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.

Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserrand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen ☐