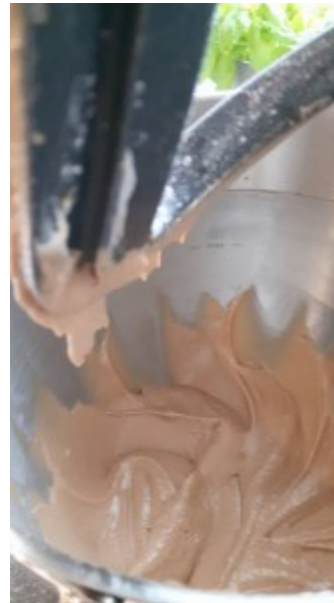


Kaffeewaffeln mit Tiramisucreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Zutaten für ca. 12 Stück

Zutaten:

Kaffeewaffeln

200g Butter

100g Zucker

etwas Vanilleessenz

200ml warmen Kaffee

4 Eier

350g Mehl

1 Pkg. Backpulver

2-3 EL Kakaopulver

Creme:

200g Schlagobers (Sahne)

200g Frischkäse

250g Mascarpone

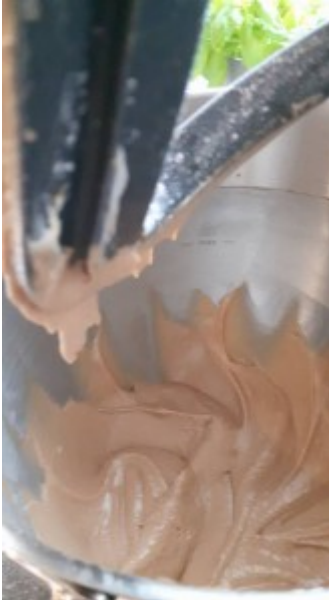
50-80g Zucker

optional: ein Schuss Amaretto oder Vanilleessenz

Zubereitung:

Creme:

Gebt zuerst Schlagobers zusammen mit dem Zucker in die „CC-Schüssel“ und auf hoher Stufe mit dem Flexi aufschlagen. Nach und nach portionsweise Frischkäse und Mascarpone dazu und zu guter Letzt noch der Amaretto oder/und die Vanilleessenz dazu.



Die Masse sollte schön fest, aber durch das Obers schön luftig sein.

In eine kleine Schüssel umfüllen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Kaffeewaffel:

Die Butter in grobe Stückchen zerteilen, in die gereinigte „CC-Schüssel“, Zucker und Vanilleessenz dazugeben.

In einem weiteren kleineren Gefäß alle trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver und Kakaopulver grob durchmengen.

Eier verquirlen, bereit stellen, damit diese parallel zum rühren zum Teig hinzugegeben werden können.

Butter mit Zucker und der Vanilleessenz mit dem Flexi schaumig schlagen, nach und nach den noch warmen Kaffee dazugeben.

Als nächstes folgen die Eier die zum Teiggemisch hinzukommen.

Zuletzt nach und nach die Mehlmischung hinzugeben. Schlägt den

Teig solange durch, bis das Mehl eingearbeitet ist.

Den Teig bei Zimmertemperatur etwas stehen lassen.

Waffeleisen vorheizen, bei Bedarf fetten – anschließend den Teig portionsweise auf die Waffelplatten und backen.



Zum Servieren je eine Waffel auf einen Teller geben, mit aufgeschnittenen Früchten großzügig belegen, darauf eine Nocke der Tiramisucreme geben.

Wer möchte kann die Creme noch mit Kakaopulver bestäuben.

Zabaione Eiskaffee



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Vorbereitung: Kaffee kalt stellen

75 ml Kaffee

1 EL Zucker

Vanilleextrakt

3 Eidotter

Fertigstellen:

kalter Kaffee

Vanilleeis

Karamellzucker oder Schokoladenstreussel

Zubereitung:

75 ml Kaffee, Zucker und Vanilleextrakt in die Cooking Chef geben, Ballonschneebesen einspannen, alles verrühren und die Temperatur auf 90 Grad stellen. Die Dotter nach und nach dazugeben. Alles auf voller Geschwindigkeit, Pulstaste drücken wenns langsam wird bis es zu piepen aufhört.

Dann solange rühren bis 80 Grad erreicht sind und dann die Temperatur ganz auf 0 drehen.

Nun so lange rühren bis die Temperatur abgesunken ist



Eine Glas mit kaltem Kaffee füllen bis zur Hälfte, eine Kugel Vanilleeis reingeben und schön mit einer Zabaionehaube versehen. Zur Deko Karamellzucker oder Schokostreusel drauf .

Das Eis kann man auch weglassen.

Das Ganze kann man auch mit Orangensaft und Sekt machen dann ist es ein Zabaioneengel.

Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

Zutaten:

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

Zubereitung:

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

Zutaten:

250g Butter
325g Zucker
2 Eier
75ml Milch
200g gemahlene Mandeln
500 g Mehl
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Mehl Typ 550
250 g Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker oder $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)*

125 g Margarine (gewürfelt)*

(* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Tipp:

Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.

4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)



4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl

300 g Butter

230 g Eierlikör

120 g Speisestärke

120 g Puderzucker

1 Pk Vanillezucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker

40 g Eierlikör

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Gußauf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

Hinweise:

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog

5. Kaffee Bäumchen Spritzgebäck von Carmen Fischer



Zutaten für 3 Bleche:

250g weiche Butter

180g Puderzucker gesiebt

3 PK Vanillezucker Bourbon

1 TL abgeriebene Orangenschale

2 Eiweiß Gr. L, zimmerwarm

140g Kartoffelstärke

185g Weizenmehl 405

1/4 – 1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

30g Kaffeebohnen

100g italienische Haselnüsse

*Topping

Vollmilch- und Haselnussglasur gemischt

Pistazien Krümel

Puderzucker

Zubereitung:

Kaffeebohnen puderfein mahlen.

Haselnüsse fein mahlen, in der Küchenmaschine mit dem Messer Einsatz, zusammen mit Zimt, Speisestärke und dem bereits gemahlenden Kaffeepulver nochmal sehr fein mixen.

Umso besser lässt sich der Teig mit der Gebäckspritze später verarbeiten.

Zimmerwarme Butter leicht schaumig aufschlagen, danach mit dem Puderzucker weiß schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit Vanillezucker nicht ganz steif schlagen.

Die Nuss Kaffee Stärke Mischung mit dem Mehl, dem Salz und der Orangenschale trocken mischen.

Eiweiß auf die Buttermasse geben, die Mehlmischung ebenfalls, und kurz aber homogen mit dem Unterhebelement vermischen.

Den Teig verschlossen für eine Stunde in einen kühleren Raum, ca 14-16° stellen!

Die Gebäckspritze ebenfalls ins Kühle legen, zusammen mit dem Scheiben Einsatz für Tannenbäumchen darin.

(Notiz für mich, RUNDUNGEN DER MUSTER IMMER NACH AUSSEN!)

Zwei Bleche mit Dauerbackfolie vorbereiten, 1-2 weitere Folien bereit legen.

Teig mit Hilfe von einem langen Löffel in die Gebäckspritze füllen und sehr zügig auf die ersten beiden Bleche spritzen.

Sofort in den auf 155° Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

Backzeit ca 16 bis 18 Minuten.

Während die ersten Bleche backen, wie immer bei mir,

Kaffeepause ☺

Zwischen den Schlückchen zwei weitere Dauerbackfolien schon mit Bäumchen aufspritzen und kühl stellen.

In Glasur tauchen kann man auch erst am nächsten Tag machen!

Glasur im Wasserbad erwärmen, mit einem kleinen Silikonpinsel die Bäumchen längs zur Hälfte mit Schokolade bestreichen bzw. eintauchen.

Sofort ein paar grüne Pistazien Krümel darüber streuen.

Nach dem Abkühlen die andere Hälfte der Bäumchen mit Puderzucker bestäuben.

Wenn gewünscht, kann man nach dem Abkühlen sogar 2 Bäumchen mit Marmelade zusammen kleben.

Kaffeosalz nach Schuhbeck

Rezept aus unbekannten Quellen

Zutaten:

1 gestrichener El gemahlener Kaffee

100g Meersalz

1/4 Tl Vanillepulver

1/4 Tl von Zimtstange

1/4 Tl Pfefferkörner

je 1/8 Tl Kardamom, Gewürznelken, Piment und Muskatnuss

Zubereitung:

Alles in Gewürzmühle fein mahlen