

The Golden Cake

Marina`s kleine (große) Sünde

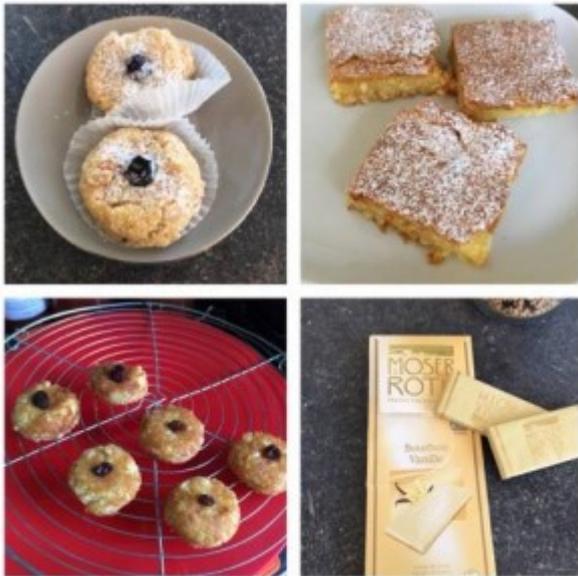


Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

200 g weiße Schokolade (geschmolzen, z. B. in Microwelle 360 Watt, 2 x 2 Min.)

220 g Butter

5 Eier

380 g feinsten Zucker

120 g Mehl

80 g weißer Kakao (z.B. Caotina)

ca. 100 g Mandelstifte

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. Dann während des Schlagens abwechselnd Zucker und Eier hinzufügen. Die obligatorische Prise Salz nicht vergessen.

Wenn die Masse schön cremig ist, das Caotina Blanc und die geschmolzene etwas ausgekühlte Schokolade hinzufügen. Am Schluss die Nüsse und das gesiebte Mehl kurz unterrühren.

Bei 160* Heißluft (Achtung, jeder Ofen ist anders) in eine Form (max 30*40, ca 30-35 min backen).

Erkaltet in beliebige Größe schneiden . Mit Puderzucker bestreuen.



Alternative als Kekse:

Für die Kekse im Bild ganz oben habe ich ein großes Blech gemacht, die Backzeit ca. um 15 Minuten gekürzt. Erkaltet halbiert, auf der feuchteren Seite aufeinander gelegt , mit einem Likörglas ausgestochen, Cranberry , und Puderzucker drauf, und auf einem Gitter nochmals ca 15. Minuten bei der selben Temperatur gebacken.

Tipp Gisela M.:

Das nächste Mal würde ich 1,5 fache Menge machen, dann sollte es genau auf ein tiefes Backblech gehen und man spart sich den Backrahmen.

WARNHINWEIS: Rezept enthält wenig Vitamine, macht süchtig und kann zu unkontrollierter Gewichtszunahme führen.

Pistazienaufstrich –

Pistaziencreme Pitella –

Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfang und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐

1. Rezept von
<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

Zutaten:

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

Zubereitung:



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt handelt, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

Varianten:

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmonisiert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

- 65 g grüne ungesalzene Pistazien
- 10 g Macadamia gesalzen
- 1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 30 g weisse Schokolade
- 16 g Kokosöl
- 15 g Erytrit
- 35 g Kakaobutter

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

3. Rezept von Corinna Gerbitz



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

Zutaten:

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

Zubereitung:

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

Tipp:

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

Bountykugeln



Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:

200g Kokosraspeln

200g weisse Schokolade

100g Schlagobers / Sahne

30g Butter

Rum nach Geschmack

50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack

Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:

Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken

sie noch besser.

Erdbeer-Kokos-Tiramisu



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

(Die Werte von Erdbeeren und Löffelbiskuit sind geschätzt ☐)

Zutaten:

600g Erdbeeren

30g Kokosraspel

50ml Orangensaft (ich hatte frisch gepressten)

50ml Kokossirup

500g Mascarpone

100g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Zitronensaft

50g weiße Schokolade

200ml Sahne

250g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten, bei Seite stellen und abkühlen lassen.

150g Erdbeeren mit Orangensaft und Kokossirup pürieren (in der

Gewürzmühle besser auf zweimal).

Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, bei Seite stellen.

Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

350g Erdbeeren klein schneiden und Schokolade hacken. Schokolade mit den Kokosraspeln und der Sahne unter die Mascarpone Creme heben. Dann Erdbeeren untermischen.

Löffelbiskuit in eine Form legen mit Saft beträufeln und dann mit Creme bestreichen. Bei mir hat es für 3 Schichten in einer kleinen Auflaufform gereicht.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Schneeballkugeln (Raffaello)



Bild und Rezept von Diane Weiß

Zutaten:

100gr Puderzucker

2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraseln zum Wälzen

Zubereitung:

Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.

Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.

Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen.

Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

**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.