

Schlaufen für Silvester oder Fasching – Räderkuchen Hobelspäne



Fotos Aldona Led

nach Rezept von Aldonas Mutter

Für 25-30 Stück, am besten macht man wie Aldona die doppelte Menge

Zutaten:

200 g Mehl

3 Eigelb

4 El saure Sahne

1 Backpulver

2 El Wodka oder Essig (ich habe Wodka genommen)

Fett zum Frittieren

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Mehl + Backpulver sieben, saure Sahne zugeben, dann rühren und ein Eigelb nach dem anderen zugeben (Knethaken).

Zum Schluss Wodka zugeben.

Zum einem feinen Teig verarbeiten und ganz dünn ausrollen
(Teig klebt nicht) .
So dünn wie Nudel Teig.

Dann Streifen schneiden , in Mitte aufschneiden und umdrehen.

In heißem Fett frittieren (bei 180 Grad, so lange bis sind die
goldgelb sind)
Mit Puderzucker von beiden Seite bestreuen.

Das Geschmack geht's bisschen Richtung Blätterteig , ist ein
trockener Teig

Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier
90g Zucker
400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall1).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.

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 Toffiffee

100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

140 g Wodka

Zubereitung:

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

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

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?