# Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt

Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm…

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit
40 g Mehl und
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)
100 g Soft-Cranberries und
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

_____

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit
6 EL Orangensirup
200 g weiche Butter
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)
Mark 1 Vanilleschote
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)
500 g Mehl 550
17 g Weinstein-Backpulver
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise Salz)
45 g gehackte Pistazien
55 g gehackte Mandeln
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
15 g gehackte Walnüsse (Reste)
vorbereiteten LM
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstückle 17 Minuten backen.

————————-

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstückle damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.

<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.

---

# Fruchtriegel

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbie Steber

Diesmal habe ich folgende Mischungen gemacht, aber es geht jegliche Kombination…

**Zutaten:**
*Cranberrie -Schoko-Mandel:*
200 g Datteln
200 g Cranberries

200 g Mandeln
Ca. 1 EL Kakao
Ca. 1 EL Schokodrops

*Mango-Kokos-Ingwer:*
200 g Datteln
200 g getrocknete Mango
200 g Cashewnüsse
20 g Kokosflocken
1 EL Kandierten Ingwer

*Apfel-Aprikosen-Walnuss:*
200 g Datteln
100 g Apfelringe
100 g getrocknete Aprikosen
200 g Walnüsse
Etwas Zimt

Oblaten

**Zubereitung:**
Jeweils gleiche Menge an Datteln, getrockneten Früchten und Nüssen im Multizerkleinerer mit dem Messer so lange zerkleinern, bis eine klebrige Masse entstanden ist.

Tipp von Sabine Zorba : Man kann die Masse auch wunderbar durch den Fleischwolf lassen .

Das Ganze streiche ich dann auf eckige Oblaten, noch eine oben drauf, lege sie in eine eckige Form, beschwere sie von oben und stelle sie für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Danach schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

---

# Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Saskia Renker

**Zutaten für 4 Personen:**
*Nudelteig*:
125 gr Semola
1 Ei
5 ml Olivenöl
ggf. 10 ml Wasser
Salz
*Sosse*:
ca. 20 Garnelen, küchenfertig
750 g Zucchini
4 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
60 g Pinienkerne
60-80 g Cranberries
Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer
Kräuter zum garnieren, z.B. Thymian und Majoran

**Zubereitung:**
Nudeln nach Wunsch mit der Pasta fresca herstellen (Multizerkleinerer oder K-Haken). Ich hab als Matrize die

Spaghetti quadri gewählt und Teig Nr. 3 aus dem Blog genutzt. Nudeln kochen und an die Seite stellen.
Zucchini waschen und putzen, mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchinis auch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.
Knoblauch abziehen, Thymian von den Stielen abziehen, beides fein hacken.
Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, Knoblauch, Thymian, Pinienkerne und Cranberries für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
Zucchinistreifen, Spaghetti und Butter hinzufügen, durchschwenken und kurz mitgaren. Dann salzen und pfeffern.

Auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren.

Foto Saskia Renker

---

# Flammende Herzen

Foto und Rezept von melestti

**Zutaten:**
60 g getrocknete Cranberries
2 EL Kirschwasser
225 g weiße Schokolade
15 g Kokosfett

**Zubereitung:**
Die Cranberries in kleine Stücke schneiden und mit dem Kirschwasser verrühren. Das Ganze dann etwas 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 1 geschmeidig schmelzen und rühren.

½ Teelöffel Schokolade in ein Gummi-Herz-Förmchen (z.B. Eiswürfelformen aus Gummi) füllen. Darauf dann ½ Teelöffel Cranberriestücke verteilen und dort drauf wieder ½ Teelöffel Schokolade geben. So weiter verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die Herzen für etwa 15 Minuten in ein Gefrierfach stellen und fest werden lassen. Die Herzen dann aus der Form drücken und kühl aufbewahren.

# Elisenlebkuchen

Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

**Zutaten:**
6 Eier
170 g Rohrzucker
2 EL Honig
2 TL Zimt
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Mandeln gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Orangeat
200 g Zitronat
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)
Oblaten, 70er Durchmesser
Kuvertüre oder Zuckerguß

**Zubereitung:**
Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!
Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei O- und U-Hitze backen.
Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°…

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

---

# Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen

Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt  von Carmen Lo Giudice Priolo

## *1. Rezept Milchbrötchen megasoft*

**Zutaten:**
ergibt 8-10 Stück

*Milchgemisch*
95 g Milch
50 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen
35 g Butter

*Teig*
350 g Mehl Typ 550
1 EL Öl
1 Ei
65 g Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker

*Zum Bestreichen*
1 Ei
2 EL Milch
1 EL Zucker

**Zubereitung:**
*Milchgemisch*
Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

*Teig*
Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)
Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen

lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

*Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:*
*Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ*
*Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht* 😉

## *2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen*

Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

**Zutaten:**
500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr
1 Packung Trockenhefe
Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm
125 gr. Butter zerlassen
2 Eier
1/2 TL Salz
1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert
125 gr Cranberries
je ein TL Orangeat und Zitronat
Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

**Zubereitung:**
K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min.gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

## 3. MIlchbrötchen mit Safaran nach Ketex

Rezept von hier: https://ketex.de/blog/osterwecken-mit-safran/ und auf CC umgeschrieben.

Ergeben 5 große Wecken, am besten gleich doppelte Menge machen.

**Zutaten:**
*Vorteig:*
200 g Weizenmehl T 65 „La Banette“, ich habe 550er Mehl genommen
170 g Milch
20 g Frischhefe, hier hatte ich 7 gr. Trockenhefe

*Hauptteig:*
300 gr. Weizenmehl T65 “La Banette”
50 g Zucker
100 g Quark (20%)
8 g Salz
2 Eigelb
1 Päckchen Safran
5 g (= 1 TL) flüssiges Backmalz
Step 2: 100 g weiche Butter

Hagelzucker zum Bestreuen

*Eistreiche:*
50 g Milch
1 Eigelb
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

**Zubereitung:**
Zutaten Vorteig verkneten (Knethaken) und 45 Minuten gehen lassen. Ich habe die CC auf 30 Grad eingestellt und den Kessel abgedeckt.

Dann die Zutaten vom Hauptteig mit Ausnahme der Butter zum Vorteig geben und mit Knethaken 7 Minuten auf Stufe “MIN” kneten. Ich hatte weiter 30 Grad eingestellt, auch da die Butter, die später zugegeben wurde, bei mir noch kalt und fest war.
Butter zugeben in Stücken, weitere 3 Minuten kneten, dabei auf Stufe 1 erhöhen.
Wenn die Butter nach 3 Minuten noch nicht eingearbeitet ist, einfach noch etwas verlängern.

Teig aus Kessel nehmen, rundwirken und in eine geölte Schüssel geben. Abdecken (z.B. mit Duschhaube) und ca. 45 Minuten gehen lassen.

Teig in 5 große Stücke schneiden, rundschleifen. Mit Teigabstecher mittig einen Schlitz drücken, schön tief, ca. 2 cm tief. Mit Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen (nicht länger, sonst bleibt der Schlitz nicht so gut erhalten).

In der  Zwischenzeit Ofen vorheizen/185 gr./O/U

Rechts und links vom Schlitz mit Eistreiche behandeln. Ca. 15-20 Minuten (nach Sicht) backen.

Auf Gitter auskühlen lassen und dann ungehemmt drüber

herfallen.