Ricciarelli di Siena



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

20 Stück
(1)
150 g Zucker
200 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
25 g Mehl
Abrieb von 2 Bio-Orangen
3-4 Tropfen Bittermandelaroma
3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

(2)
24 g Zucker
7 g Wasser
1 cl Orangenlikör

(3)
10 g Zucker
10 g Mehl
3 g Hirschhornsalz
3 g Backpulver

(4)
10 g Vanillezucker

40 g Eiweiss

(5)
Vanille-Puderzucker selbstgemacht

Zubereitung:

(1)
Mandeln in der Gewürzmühle sehr fein mahlen, mit Zucker, Orangenabrieb, Mehl und Aroma mischen.

(2)
Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen, Orangenlikör zufügen.

(3)
Mehl mit dem Zucker, Hirschhornsalz und Backpulver mischen und mit der Mandelmischung vermengen.
Sirup langsam zugeben.

Die krümelige Mischung in einer Schüssel mit Deckel ca. 12 Stunden ruhen lassen.

(4)
Vanillemark und Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker mixen (3-5 x P-Taste). 10 g abnehmen und den Rest beiseite stellen.

Eiweiss mit Salz und dem portionsweise zugegebenem (10 g) Vanille-Puderzucker-Zucker steif schlagen (Ballonschneebesen) und sofort und den bröseligen Teig einarbeiten. Es entsteht eine klebrige Masse. Diese Masse auf Backpapier stürzen und zu festem Teig zusammendrücken.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier 1 cm dick ausrollen. Mit einem dünnen Glas erst Kreise und dann davon die Ricciarelli-Formen ausstechen. Reste erneut zusammendrücken und wieder ausrollen. Wiederholen bis aller Teig verbraucht ist.

Ricciarelli dick mit dem restlichen Vanille-Puderzucker

bestäuben. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und 30 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Ofen im Auge behalten – die Ricciarelli sollen hell und weich bleiben.

In einer Blechdose lagern.

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:
4 Eiweiß
1 Prise Salz
70 gr. Zucker
100 ml Wasser
300 gr. Zucker
Zum Einfärben:
Instantkaffeepulver
Ribiselmarmelade
Zur Dekoration:
Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver
Silberperlen
Schokoladestreuseln

Zubereitung:
4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit
Instantkaffepulver
Ribiselmarmelade
mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit
Zuckerstreusel
Instantkaffepulver
Silberperlen
Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Rumkugeln – Variationen



Rezept und Foto von Melestti/Rezept Nr. 1

1. Rezept Rumkugeln von Melestti

Zutaten:
100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
200 g Vollmilch-Schokolade
100 g Zartbitter-Schokolade
4 EL Rum, 54 %
Vollmilch-Schokostreusel

Zubereitung:
Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen.

Butter mit dem Flexi-Rührelement sehr schaumig rühren, Puderzucker durch ein Sieb zur Butter geben. In das Butter/Zucker-Gemisch die flüssige Schokolade und den Rum einrühren.

Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Hände in kaltes Wasser tauchen und mit Hilfe eines Löffels kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen. Auf eine Platte legen und wieder ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Rezept Rumkugeln von Claudia Kraft



Foto von Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:
100 g Schokolade
150 gr. Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)
200 g Puderzucker
1 Eiweiß
mind. 2 EL Rum, eher mehr
zum Wälzen: Kokosflocken oder Kristallzucker

Zubereitung:
Schokolade im Multi mit Messer hacken, dann einen Teil der Nüsse dazugeben, so dass die groben Stücke auch noch fein werden.

Dann den Rest der Nüsse plus Staubzucker, Eiklar; min 2 El Rum (ich habe mehr dazu gegeben) und alles nochmals mit der Puls Taste mixen.

Alles einmal mit Schaber runterschieben u evtl noch mit mittlerer Stufe mixen;

Kugeln formen u wälzen. Ich habe Kokosflocken genommen od manche nehmen Kristallzucker.

Pistazien-Busserl



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:
90 g ungesalzene grüne Pistazien
90 g gemahlene Mandeln (oder mit Trommelraffel gemahlen)
1 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Puderzucker
3 EL Limettensaft
1 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

Zubereitung:
1 EL der Pistazien hacken und für später bereithalten. Restliche Pistazien in der Gewürzmühle der CC fein mahlen (bzw. in der Trommelraffel mahlen).

Das Eiweiß kurz anschlagen, Salz dazugeben und auf höchster Stufe mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Puderzucker nach und nach zufügen. Zitronensaft sowie Orangenschalen unterrühren. Wir brauchen eine schöne geschmeidige Masse.

Von der Masse 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Spitztülle geben. Im Kühlschrank lagern.
Dann Pistazien und Mandeln mit einem Teigschaber unter die

Restmasse heben und 30 Minuten kühlen.

Kleine Kugeln formen (etwa die Größe von Marzipankartoffeln). Sollte es zu sehr kleben, Finger in Puderzucker stippen. Busserl auf Backpapier setzen und nochmal mit Puderzucker bestäuben.

Die Kugeln nun mit einem Löffelchen ein wenig flach drücken. Dann die Eischneemasse darauf spritzen und mit den gehackten Pistazien vorsichtig bestreuen.

Ein paar Minuten antrocknen lassen und dann bei 160° C etwa 20 Minuten in den Ofen, bis die Busserl leicht gebräunt sind.

Mozartgruss



Rezept Laura Hang
Foto Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:

2 Eiweiß
50 g Zucker
100 g gem. geschälte Mandeln
2 EL Backkakao
100 g Puderzucker

Füllung:
100 g Marzipan
50 g Puderzucker
100 g Nougat

Zubereitung:
Mit dem Ballonschneebesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.
Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpaier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.
Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.
Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

Zimtsterne – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Dagmar Möller

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:
Für den Teig:
250 g Mandeln
150 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 TL Zimt
1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:
67 g Puderzucker
1/2 Eiweiß

Zubereitung:
Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern

1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:
Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier .

Zutaten:
Teig:
500g gem.Mandeln
300g Puderzucker
2 Eiweiß
3 -4 Teel. Zimt
2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasur:
2 Eiweiß
250g Puderzucker

Zubereitung:
Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.
Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.
In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebesen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.
Baisermasse zur Seite stelle*n.*
Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen.
Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.
Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.
Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken
Gutes Gelingen und guten Appetit

Spitzbuben – Variationen



Rezept und Foto von Nancy Carbo/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Nancy Carbo

Zutaten:
250 gr kalte Butter
1 Eiweiss
1/3 Teelöffel Bourbon Vanille gemahlen (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen)
8 gr Vanillezucker
120 gr Zucker (oder kein Vanillezucker und dann 130gr Zucker)
350 gr Mehl
Prise Salz
140 gr Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
Puderzucker (Falls man kein Puderzucker hat, mit Multi oder Gewürzmühle aus Zucker Puderzucker herstellen)

Zubereitung:
Bei doppelter Menge den Teig mit K-Haken in dem Kessel machen. Bei einfacher Menge geht es theoretisch auch im Multizerkkleinerer mit Messer.

Teig im Multi:
Alles in den Multi rein und ca 1 Minute auf maximale Stufe. Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Teig in der Schüssel:
Mehl in die Schüssel, eine Mulde in die Mitte machen
Die kalte Butter in grobe Flöckchen auf dem Rand der Mulde geben.
Vanillezucker und Zucker auch auf dem Rand der Mulde geben.
Gemahlene Vanille (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen), Prise Salz und das Eiweiss in die Mitte geben.
K-Haken einsetzen
Auf Stufe 3 kneten, bis es geschmeidiger Teig ist.
Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Verarbeitung:
Damit die Masse schön kalt bleibt, immer nur portionsweise den Teig verarbeiten.

Backofen auf 200 grad vorheizen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, die Hände und auf den Teigroller geben.

Ein Stück vom der Masse schneiden

Den Teig 3mm dick ausrolen

Mit runder Spitzbubenform austechen und direkt auf das Backblech mit Backpapier legen.
(wenn man keine Spitzenbubenform hat, mit der Hand kleine Bällchen formen, Backpapier darauf und mit einem Brett vorsichtig zerdrücken)

Alle Formen zählen, die Hälte mit Herz- oder Sternform ausstechen.

Und ab in den Backofen!

Ca. 7min goldgelb backen.
Abkühlen lassen

Dekorieren:
Plätzchen gut auf einem Tisch oder Theke vorbereiten, nochmals zählen (bei mir waren plötzlich drei verschwunden…Kinderhände sind schnell

Die ausgestochene Kekse mit Puderzucker bestreuen

Konfitüre warm machen (Mikrowelle oder Schüssel) und durch ein Sieb streichen

Mit einem kleinen Löffel Konfitüre in der Mitte von den ganzen Keksen geben. Achtung, es muss noch ein bisschen Rand rundherum sein.

Die ausgestochene Kekse auf die ganzen legen, andrücken. FERTIG!

Ich habe sie nicht mit Puderzucker bestreut, weil es für uns persönlich dann zu süss ist. Aber das ist Geschmackssache!

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Sylvia Eigner



Rezept und Foto von Sylvia Eigner/Rezept Nr. 2

Zutaten:
Für den Teig:
400 g Mehl
120 g Zucker
1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Vanillezucker
1 Eigelb
2 cl Rum
250 g Butter*Zum Bestreuen*
Puderzucker und
zum Füllen Marmelade.

Zubereitung:

Aus Teigzutaten mit K-Haken einen Teig herstellen, in Klarsichtfolie kühl stellen.Dann Zubereitung wie Rezept Nr. 1

10-15 Minuten bei 180° backen.

Mandelbällchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

Zutaten:

3 Eiweiß
250g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

Zubereitung:
Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Srufe steif schlagen. Puderzucker einrießeln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlenen Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bildchen formen (Hände nässen). Ich habe einen kleinen Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.
Ca. 25 – 30 min backen

Schneebälle mit Walnüssen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:
2 Eiweiß
100 g Puderzucker
1 1/2 EL Zitronensaft
200 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit dem Ballonbesen zu Schnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer steifen Masse verrühren.

2. Die Walnüsse im Multi mit dem Messer feinhacken. Die kleingehackten Walnüsse unter die Eischneemasse mit dem Unterheb-Element (ersatzweise mit dem Kochrührelement) unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schneebälle werden im 120 Grad heißen Backofen für ca. 20 Minuten getrocknet.

Kokos-Haselnuss-Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:
Teig
3 Tassen Zucker
1 Prs. Salz
2 Tassen Buttermilch
1 Packung Vanillezucker

3 Eier
4 Tassen Mehl
1 Packung Backpulver

2. Schicht
1/2 Tasse Puderzucker
1 Packung Kokosflocken
5 Eiweiss

3. Schicht:
1 Packung Haselnüsse
1/2 Tasse Puderzucker
5 Eiweiß

Etwas Zucker
150 gr. flüssige Butter

Finish
1 Becher Sahne
150 gr. Butter

Zubereitung:
Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebesen).
Puderzucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebesen)
Puderzucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:
Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner. Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen