

Esterhazy Schnitte



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten :

Teig: 200g Eiweiß ca 8 Stück , 200g Zucker, 200g Haselüsse, Prise Zimt, etwas Zitronenschale

Fülle: 350ml Milch, 1 Pkg Puddingpulver, 150 g Butter, 130g Staub/Puderzucker

Glasur: 1 Stk. Eiklar, 1 TL Kakao, 200 g Staubzucker, 25 ml Kirschlikör/ich habe Rum genommen

Zubereitung

Für die Esterhazy Schnitten erst den Boden zubereiten. Für den Boden Eiklar in die Rührschüssel geben und leicht schlagen. Dann ca. 100 g des Staubzuckers unter weiterem Rühren langsam beimengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Dann wieder 100 g des Staubzuckers, den Zimt und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben und so lange schlagen, bis ein steifer, glänzender, schnittfester Schnee entsteht. (Ich hatte teilweise TK Eiklar und habe deshalb Eiklar zuerst mit 35C in der CC aufgewärmt und dann geschlagen. Wobei ich nicht nach

Rezept den Zucker so verarbeitet habe sondern Eiklar mehr geschlagen habe und dann Zucker einfach nach Gefühl dazu. Zimt und Zitrone dazu und dann die Haselnüsse. Maße auf 2 Bleche auf Backpapier streichen und bei 180°C Heissluft ca 10-12min backen. Geht auch hintereinander auf 200°C O/U.

Teig vom Blech ziehen und in 6 gleich breite Stücke schneiden. Ich habe den Teig auf dem Backpapier gelassen und erst abgezogen beim Schichten. Somit war es leichter den hin und her zu transportieren, da er sehr dünn ist leicht reißen kann.

In der Zwischenzeit Pudding kochen und auskühlen lassen immer etwas glatt rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen und dann Pudding löffelweise dazu rühren. Ich habe auch hier etwas Rum reingegeben.

Jetzt die Teigstreifen immer mit Creme bestreichen, bis fast die ganze Masse aufgebraucht ist. Mit Teigstreifen abschließen. Den Rest der Creme auf alle Seiten verstreichen und kalt stellen. Zur Zeit eignen sich die Außentemperaturen sehr gut dafür. Ich habe dann die Glasur vorbereitet und 2 EL davon abgenommen und mit 2 TL Kakao verrührt. Das Eiklar kurz mit der Gabel anschlagen und dann Zucker und Alkohol dazu rühren bis es eine schöne glatte dickliche Masse ist. Dann den Kakao in die 2 EL Masse dazu rühren.

Jetzt die Schnitte mit etwas Marmelade bestreichen (eher ganz dünn, sonst rinnt die Glasur davon). Zuckerglasur darauf verteilen und 5-6 Streifen mit der Kakaoglasur der Länge nach über die Schnitte ziehen.

Jetzt mit einem Zahnstocher einmal nach vor und einmal zurück quer über die Streifen ziehen. So entsteht das klassische Esterhazy Muster. Schnitte nochmals kalt stellen oder etwas in die TK sodaß sie sich dann gut schneiden läßt. Zum Schneiden ein scharfes Messer heiß abspülen und schneiden.



Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

5 altbackene Semmel (Brioche Milchbrot)

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen (oder Cranberrys)

Butter zum Ausstreichen der Form

½ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

Schneehaube

3 Eiweiß

100g Zucker

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker

zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.

30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.



Maroni-Kastanien-Mousse



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Neben dem Maroni-Mousse im Glas ist noch das [Kürbiskern-Parfait](#)

Zutaten:

- 5 Stück Dotter
- 3 Stück Eiklar
- 75 g Kristallzucker
- 120 g Schokolade (weiß)
- 110 g Kastanienpüree
- 4 cl Rum
- 3 Blatt Gelatine
- 500 ml Schlagobers

Zubereitung:

Die Dotter mit 3/4 des Zuckers über Dampf schaumig schlagen. Mit CC auf 60 C und Ballonbesen auf Stufe 5-6 aufschlagen. Sobald die Temp erreicht wurde, wird die Maschine langsam und die P Taste so lange drücken (piepst) bis Geschwindigkeit wieder erreicht ist. Schokolade auflösen. Ich mache das immer noch über Wasserbad, da die CC immer besetzt ist. Kastanienpüree mit Rum glattrühren.

Die Schokolade und das Kastanienpüree zur Eidottermasse geben und vorsichtig verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter die Schokomasse ziehen. (Ich habe gleich alles in die Schüssel gegeben und mit dem Spatel vermischt) Eiklar aufschlagen und mit dem restlichen Zucker steif ausschlagen.

Unter die Schokomasse heben. Am Schluss das nicht allzu steif geschlagene Obers vorsichtig unterheben und in vorbereitete Förmchen oder Schalen füllen.



Tipp:

Das Kastanienmousse mit karamellisierten Maronistückchen bestreuen. Dafür nehme ich die bereits gekochten aus dem Beuteli/

Schaumrollen – Variationen



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept

Ausprobiert von Claudia Kraft nach Anleitung von Katharina Schmidt/Backen und Kochen mit Kenwood

Zutaten:

1 Packung Blätterteig
Backtrennspray
3 Eiweiß
200 gr. Zucker
Vanillezucker
Spritzer Zitronensaft
1 Ei

Zubereitung:

Ich habe 1 Packung Blätterteig in Streifen a ca 1,5-2cm (Augenmass) geschnitten. Jeden Streifen auf eine Minirolle gewickelt, die ich vorher mit Trennspray besprüht habe. In Summe wurden es 18 Stück.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200C ca 15min Heissluft backen.

3 Eiweiß und 200g Zucker und Vanillezucker in den Kessel der CC geben und verrühren (noch keinen Schnee schlagen).

Temperatur auf 65 C und Intervallstufe 1 stellen und Ballonschneebeisen einspannen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die Temperatur ausschalten und auf voller Stufe aufschlagen (P Taste drücken und halten) und so lange schlagen bis 35C erreicht sind.



Eventuell einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und Schaumrollen mit Spritzsack füllen.

Achtung: Das Auflösen vom Zucker dauert recht lange. Ich hätte sogar noch etwas warten müssen, da ich als es fertig war noch immer ein paar Kristalle hatte.



Tipp Claudia Kraft:



Das sind Mini-Schaumrollenformen. Wer keine Formen hat, kann

auch einfach Schnitzel aus Alufolie oder Backpapier formen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Koryphae Kory

Zutaten:

4 Eiweiß

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zubereitung:

4 Eiweiß mit 70 gr. Zucker mit Ballonschneebeesen steifschlagen.

100 ml Wasser mit 300 gr. Zucker für 3 min aufkochen. Langsam in die Eiweißmasse geben und mit Ballonschneebeesen kalt schlagen.

Gabi Greindl: Bei 65 Grad ist das Eiweiß pasteurisiert. Bei höherer Temperatur besteht die Gefahr dass es gerinnt.

Schneller Diät Käsekuchen



Rezept Schneller Käsekuchen Diät (nach myline), ausprobiert und umgeschrieben auf CC von Jana Plitschplatsch, Fotos von Jana Plitschplatsch

Zutaten:

150g Fruchtzucker
Mark einer halben Vanilleschote
300g fettarmer Frischkäse
Abrieb einer halben Zitrone
1kg Magerquark
80g Apfelmus (zuckerfrei)
3 Eier
1 Pkg. Vanillepudding
100g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver
4 gestr. EL Vanille-Eiweiß
2 Eiklar

Zubereitung:

Fruchtzucker, Vanillemark, Frischkäse, Zitronenabrieb, Magerquark, Apfelmus und die ersten 3 Eier mit der CC 3 Minuten auf Stufe 2 und 1 Minute auf Stufe 4 zu einer glatten Masse verrühren (K-Haken)

Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver und das Eiweißpulver

darüber sieben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 2 verrühren (ggf einmal mit dem Schaber den Rand der Schüssel reinigen und nochmal kurz rühren, damit keine Klumpen entstehen).

In einer zweiten Schüssel die 2 Eiweiße ca 5 Minuten auf Stufe 6 mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und danach unter die Quarkmasse heben (mit Schneebesen oder Unterhebelement).

Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Ganze für 50-60 Minuten (ich lasse ihn eher 60 Minuten drin, damit er in der Mitte auch durch ist) bei 160° Ober-Unterhitze backen. Danach den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto Jana Plitschplatsch

Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Weisser Nougat

Zutaten:

175 g Honig

300 g Zucker

1 Eiweiß
200 g Mandeln
2 EL Wasser
2 Oblaten ca 12×20 cm
1 Klarsichtfolie

Zubereitung:

Honig, Zucker und Wasser in die Schüssel geben und den Schneebesen einsetzen. Maschine auf 140 Grad und höchste Stufe einstellen und 10 min auf höchster Stufe laufen lassen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und die Mandeln fettfrei in einer beschichteten Pfanne leicht rösten. Jetzt muss es schnell gehen. Ich habe eine 2. Schüssel für meine Kenwood geht aber auch mit einem Handmixer. Schüsseln austauschen und den Sirup LANGSAM ohne Temperatur mit höchster Geschwindigkeit in das Eiweiß laufen lassen, es wird ganz cremig und nun schnell die Mandeln zugeben und mit dem Spatel umrühren und in die mit Klarsichtfolie und der einen Oblate ausgelegten rechteckiger Form füllen 2. Oblate darauf geben und für ca. 2 Std in den Kühlschrank geben. In beliebig große Stücke schneiden und genießen.

Eiweißcreme



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Blumen habe ich gemacht aus Eiweißcreme

Zutaten:

100 g Gelierzucker 2:1

50 ml Wasser

1 Eiweiß

Zubereitung:

Wasser mit Zucker kochen lassen. Ab dem Moment, wenn Sie anfängt mit kochen dann noch 10-13 min kochen und ab und an umrühren (geht am Herd oder in der CC)

Eiweiß sehr steif aufschlagen (Ballonschneebeisen) und der Sirup (noch heiß) ganz langsam zum Eiweiß rein gießen mit dünnem Strahl und ganze Zeit weiter aufschlagen .

Ca. 10 Minuten schlagen lassen, solange bis die Creme sich etwas auskühlt.



Foto Aldona Led

Lammkarree sous-vidé Spargelmousse Tomatenchutney Kartoffelwürfel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf <http://www.kochtrotz.de/>

Menge: 8 Portionen

Zutaten Spargelmousse:

500 g Spargel weiß oder grün

300 ml Sahne (laktosefrei)

7 Blatt Gelatine oder entsprechend Agar-Agar

3 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer weiß

2 Eiweiß

Frischhaltefolie

Speiseringe – 8 Stück, Durchmesser ca. 7 cm oder Schüssel

neutrales Öl

Zutaten Tomaten-Chutney:

0,5 kg vollreife Tomaten

1 größere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Ras el Hanout im Mörser zerstoßen

1 TL gelbe Senfsamen

2 Prisen Meersalz

150 ml milder Weißweinessig

50 g brauner Zucker

Zutaten Kartoffelwürfel:

1 – 1,5 kg Kartoffeln

Olivenöl

2 – 3 Rosmarinzweige

Meersalz

Zutaten Lamm:

2 Lammkarree à circa 500 Gramm

8 Thymianzweige

8 Rosmarinzweige

2 Vakuumierbeutel

Zubereitung Spargelmousse:

Spargel schälen und Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. 8 Spargelspitzen für Deko zur Seite legen.

Spargelspitzen später nebenher in Salzwasser al dente garen.

Kochröhrelement einsetzen, Sahne und Spargelstücke für 15 Minuten bei Intervallstufe 2 105 Grad köcheln lassen. Spargel-Sahne-Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse im Glasaufsatz auf höchster Stufe gut pürieren.

Gelatine nach Packungsangabe einweichen und danach gut ausdrücken.

Gelatine zur Spargelmasse geben auf höchster Stufe für 20 Sekunden mixen. Spargelmasse in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Speiseringe mit dem neutralen Öl innen einpinseln. Teller oder andere Unterlage mit Frischhaltefolie auslegen. Speiseringe auf Unterlage setzen.

Alternative: Sind keine Speiseringe vorhanden, so kann die Masse auch in einer Schüssel kalt gestellt werden und später werden einfach Nocken abgestochen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz in die Rührschüssel geben und mit dem Ballonschneebeesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Sobald die Spargelmasse herunter gekühlt ist, den Eischnee mit dem Schneebeesen unterheben.

Jetzt die Speiseringe gleichmäßig mit der Spargelmasse füllen.

Für circa 1,5 – 2 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

Vor dem Servieren die Speiseringe abziehen, auf Teller setzen und mit Spargelspitzen garnieren.

Zubereitung Tomatenchutney:

Die [Tomaten](#) mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Stielansätze entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden. Den [Knoblauch](#) und die Zwiebeln schälen, Zwiebeln achteln und

im Multizerkleinerer mit der groben Scheibe würfeln lassen.

KochRöhrelement einsetzen. In der Rührschüssel der Cooking Chef Senfsaat und Ras el Hanout ohne Fett anrösten bis sie duften.

Alle weiteren Zutaten hinzugeben, kurz aufkochen lassen und bei 100 Grad für 1 Stunde einkochen lassen. Das Chutney soll sämig werden. Eventuell noch 1 TL Tomatenmark unterrühren lassen.

Noch einmal kräftig abschmecken.

Zubereitung Lamm:

Das Lamm-Karree vakuumieren, je einen Rosmarin und 2 – 3 Thymianzweige mit in den Beutel geben.

Wasser in die Schüssel der Cooking Chef füllen und auf Intervallstufe 1 auf 58°C aufheizen.

Lammkarree bei 58°C etwa 55 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Das Lamm aus dem Wasserbad und dem Vakuumbbeutel befreien. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Lamm-Karree im Ganzen von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Lamm-Karree zu Koteletts aufschneiden und mit etwas Pfeffer und Meersalz bestreuen.

Zubereitung Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in circa 1 cm große Würfel schneiden (geht gut mit Würfelschneider), wässern bis zum Gebrauch.

Vor dem Braten Kartoffelwürfel gut abtrocknen.

Pfanne mit Öl erhitzen und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer

Hitze für 15 – 20 Minuten goldbraun braten. Gargrad testen.

Jetzt noch die Teller anrichten

Low Carb Zimtsterne



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Pr Salz

1/2 TL Zitronensaft

120g Erythritol

5 Msp Steviaextrakt

150g gemahlene Haselnüsse

200g gemahlene Mandeln

1,25 TL Zimt

1 Fläschchen Vanillearoma

50g feingemahlendes Xylitol

ein paar Tropfen warmes Wasser

2 EL erwärmte Sahne

Zubereitung:

3 Eiweiß

1 Pr Salz

1/2 TL Zitronensaft

mit dem Schneebesen, max, 2 Minuten steif schlagen

120g Erythritol

5 Msp Steviaextrakt

mischen, langsam einrieseln lassen, max, ~ 10 Minuten steif schlagen

150g gemahlene Haselnüsse

200g gemahlene Mandeln

1,25 TL Zimt

1 Fläschchen Vanillearoma

mischen, mit dem Flexi, min, kurz unterheben

Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln, für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Ofen auf 140°C Umluft vorheizen, Teig ausrollen, Sterne ausstechen und ca 20 Minuten backen (bitte im Auge behalten...) Auskühlen lassen.

50g feingemahlendes Xylitol

ein paar Tropfen warmes Wasser

2 EL erwärmte Sahne

verrühren und die kalten Sterne damit bestreichen.

Beerenschaum



Foto von Tatjana Alt Haus

TM-Rezept von Tatjana Alt Haus auf CC abgewandelt

Zutaten:

140 g Zucker (Anmerkung: lt. anderen Mitgliedern geht auch die Hälfte oder 3/4 vom Zucker)

500 g gefrorene Beeren

10- 30 g Zitronen- oder Limettensaft

1 Eiweiß

Zubereitung:

Den Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker pulverisieren. Die gefrorenen Früchte im Blender oder Multi fein zerkleinern.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben (auch das noch nicht aufgeschlagene Eiweiß) und alles mit dem Schneebesen auf höchste Stufe zwischen 4 – 5 Minuten schlagen. Fertig ☐