

# Low Carb Marzipanpralinen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

## **Zutaten:**

100g Minus Z Zartbitter Schokolade oder 99%ige + Steviaextrakt  
50g gehackte Mandeln  
25g gehackte Pistazien  
3/4 EL Rosenwasser  
1/4 Fläschchen Mandelaroma  
flüssigen Süßstoff für 50g Zucker  
1/2 EL Mandelöl  
3 EL Natreen Orangensaft  
3 Tropfen Rumaroma

## **Zubereitung:**

100g Minus Z Zartbitter Schokolade oder 99%ige + Steviaextrakt kurz in der Mikrowelle auf 200 Watt schmelzen, Pralinenformen damit auspinseln und kalt stellen

50g gehackte Mandeln  
25g gehackte Pistazien  
in der Gewürzmühle fein mahlen

3/4 EL Rosenwasser

1/4 Fläschchen Mandelaroma  
flüssigen Süßstoff für 50g Zucker  
1/2 EL Mandelöl  
3 EL Natreen Orangensaft  
3 Tropfen Rumaroma

dazugeben und zu einer weichen Creme mixen. Diese in die Pralinenformen spritzen und kalt stellen (am besten in den Gefrierschrank). Wenn sie fest sind mit der restlichen Schokolade auffüllen und wieder kalt stellen.

---

## Low Carb Auewelle



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt, die das Rezept aus folgender Quelle und auf CC abgewandelt hat

Ursprünglich waren es ja mal LC Donauwellen, und zwar von der lieben Chris Marie Sieber = Erdbeerblüte ...

<http://www.erdbeer-blue.de/einfache-donauwelle/>

### **Zutaten:**

10 Eier  
160g Erythritol  
5 Msp Steviaextrakt  
200g gemahlene blanchierte Mandeln  
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl  
2 Pk Weinsteinbackpulver  
25g Backkakao

1 Glas ungezuckerte Aprikosen  
1 Pk gemahlene Gelatine  
200g Mascarpone  
1 TL gemahlene Vanille  
1 EL Monin Vanillesirup light  
15g Pudererythritol  
200g Sahne  
125g Schokolade (mindestens 85%)  
125g Sahne

### **Zubereitung:**

Ofen auf 180°C OU vorheizen

10 Eier  
160g Erythritol  
5 Msp Steviaextrakt  
20 Minuten auf max schaumig schlagen (Ballonschneebeisen)

200g gemahlene blanchierte Mandeln  
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl  
2 Pk Weinsteinbackpulver  
mischen, auf min langsam löffelweise unterheben

Die Hälfte des Teigs in eine Springform geben.

Zur anderen Hälfte

25g Backkakao

geben und 1 Minute auf min unterrühren. Vorsichtig Muster auf den hellen Teig "malen".

1 Glas ungezuckerte Aprikosen

abtropfen lassen, in Würfel schneiden, und gut auf dem Teig verteilen

Laut Rezept 20 – 25 Minuten backen ... bei mir sind es irgendwie immer 60 – 90 Minuten ... am besten öfter mal eine Stäbchenprobe machen.

Kuchen komplett auskühlen lassen.

1 Pk gemahlene Gelatine  
laut Beutel zubereiten. In der Quellzeit

200g Mascarpone  
1 TL gemahlene Vanille  
1 EL Monin Vanillesirup light  
15g Pudererythritol  
mit dem K-Haken 2 Minuten auf Stufe 3 verrühren. In der Zeit

200g Sahne  
steif schlagen mit Ballonschneebeesen.

Die Sahne unter die Mascarponecreme unterheben. Die Gelatine lt Beutel dazugeben. Die Creme auf den Boden streichen.

125g Schokolade (mindestens 85%)  
am besten auf 200 Watt in der Mikrowelle kurz erwärmen. Wenn sie cremig ist

125g Sahne  
zügig unterrühren und auf der Mascarponeschicht verteilen.  
Kalt stellen, nach frühestens 3 Stunden genießen.

---

## 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 feingemahlenes Xylitol  
ein paar Tropfen warmes Wasser  
2 EL erwärmte Sahne  
verrühren und die kalten Sterne damit bestreichen.

---

## Mandeln schälen / Mandeln enthäuten mit der Kenwood Cooking Chef



Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 3

*Tipp von Angelika Haindl:*

Wie enthäutet man Mandeln?

Etwas Wasser, ca 250 ml, in den CC-Topf geben und zum Kochen bringen.

Mit dem Flexi rühren.

Die Mandeln (hier waren es genau 100 gr.) in den Topf schütten, auf die P-Taste drücken und den Flexi schnell laufen lassen.

Ich lasse ca. 90 sec. laufen. Dann das Wasser aus dem Topf schütten, die Mandeln wieder zurück und den Flexi nochmals per P-Taste schnell laufen lassen.

2. Bild: Hier sieht man, wie die Mandeln dann herauskommen.

3. Bild: Ergebnis, wenn man die Mandeln einfach in ein Geschirrtuch verpackt und mit den Händen hin- und her rollt.. nur noch die restliche Haut entfernen und fertig sind die gehäuteten Mandeln.

Zeitfaktor: ca. 5 Minuten.



Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 1



Fotos Angelika Haindl/Foto Nr. 2

---

## 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 (Ballonschneebeisen) 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.

---

**Linzer Schnitte / Linzer  
Torte – Variationen**



Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

## 1.) Linzer Torte

### Zubereitung:

250 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Haselnüsse gemahlen

1 EL Zimt

2 EL Back Kakao

1 MSP Nelken gemahlen

1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

1 Glas Pflaumenmarmelade ( Aachener Pfümli nehme ich)

### Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.

10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.

Aber da gibt's verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.  
Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

## 2.) Linzer Schnitte



Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

350 g Butter  
600 g Mehl  
250 g Puderzucker  
200g Mandeln  
2 Eier  
Zitronenschale  
Zimt  
1 Prise Salz  
2TL Backpulver.

### *Fülle:*

Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

### **Zubereitung:**

Mürbteig in der CC mit dem K Haken, Mürbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß

---

## 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 Kokoraseln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

---

## **Pistazienhörnchen**



## Rezept und Foto von Evi Börchers

### **Zutaten:**

300 g Mehl,  
200 g Sanella  
100 g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
50 g gem. Mandeln  
2 x 50 g gehackte Pistazien  
Puderzucker

### **Zubereitung:**

Mit der Gewürzmühle 50 g Pistazien fein mahlen ( mit P-Taste – und es wird dann schnell ein dicker Klumpen□)

Mehl in der Schüssel geben, Butter in Flöckchen drauf. Zucker, Vanillenzucker Salz, Ei, Mandeln und die in gemahlene Pistazien dazugeben und alles mit dem K-Haken auf Stufe 1 verkneten.

Mindestens 1 Std. kühlen.

Teig in fingerdicke Rolle formen und Ca 5 cm dicke Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und diese vorsichtig andrücken.

Abbacken , etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

*Tipp: ohne Pistazien bestreut abbacken, dann mit Kuvertüre bestreichen und die Pistazien darauf streuen.*

O/U vorgeheizt 175 Grad

Umluft 150 Grad

Gas Stufe 2

Backzeit Ca. 15 Minuten



Foto von Evi Borchers

## Schokoladenbrot



Rezept und Foto von Angelika Haindl zur Verfügung gestellt

### **Zutaten:**

250 g Butter  
235 g Zucker  
250 g Schokolade, gerieben  
250 g Mandeln, gemahlen  
100 g Mehl  
6 Eier  
kleiner Schuss Rum

### **Zubereitung:**

Butter mit Zucker aufschlagen (ich habs mit dem Flexi gemacht)

dann Eier zufügen und weiter cremig schlagen. Mandeln mit Schokolade im Multi fein mahlen, unter den Teig heben. Ebenso Mehl zufügen, sowie einen kleinen Schuss Rum.

Nochmals alles aufrühren und dann bei Umluft ca. 20 Minuten auf 180° backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoguß anstreichen, in kleine Würfel schneiden.

Schmecken sehr schokoladig – nussig...lecker!!

---

## 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.