American Cinnamon Rolls – Zimtrollen

Ursprüngliches Rezept von http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html
Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig
700g Mehl (Type 550)
10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)
100g Lievito Madre
½ TL Salz
200 g Milch
2 Eier
100 g Wasser
70 g Zucker
70 g Öl

Für die Füllung
190 g brauner Zucker
120 g weiche Butter
2-3 TL Zimt

Für das Frosting

60 g weiche Butter
120 g Doppelrahm – Frischkäse
100 g gesiebter Puderzucker
1 TL selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig
Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.
Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.
5 Minuten ruhen lassen.
Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.
In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung:
Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.
Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen.Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen.Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.
Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen.*Für das Topping*
Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm geniessen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig

---

Bountykugeln

Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:
200g Kokosraspeln
200g weisse Schokolade
100g Schlagobers / Sahne
30g Butter
Rum nach Geschmack
50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack
Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:
Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöfferl kleine Kugerln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken sie noch besser.

Joghurt-Mousse mit geschmortem Rhabarber und

Erdbeereis

Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, http://www.elisabeth-opel.de/
(Für 4 Personen)

Zutaten:
Für das Mousse:
500g Joghurt
1 Vanilleschote
150g Puderzucker
5 Bl. Gelatine
250g geschlagene Sahne
½ Zitrone

Für das Erdbeereis:
200g TK-Erdbeeren
2 EL Puderzucker
200ml Sahne oder Milch

Für den Rhabarber:
300g Rhabarber
200ml Wasser
100ml Weißwein
150g Zucker
5 St. TK-Himbeeren
1 EL Stärke

Zubereitung:
Für das Mousse:
Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft -und abrieb verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen. Zusammen mit einen Esslöffel der Joghurtmasse erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine unter Rühren zum Rest der Masse geben. Die Sahne mit dem Ballonschneebesen in der Cooking Chef aufschlagen und unter die Masse heben. Das Joghurtmousse in Gläser füllen.

Für das Erdbeereis:
Für das Eis die TK-Erdbeeren mit den restlichen Zutaten im Multizerkleiner solange mixen, bis ein cremiges Eis entstanden ist. Ca. 15 Min. im Tiefkühler aufbewahren.

Für den Rhabarber:
Den Rhabarber schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Schalen in einen Topf mit Wasser, Weißwein, Zucker, Zimt, der ausgekratzten Vanilleschote und den TK-Himbeeren geben und aufkochen lassen. 20 Minuten ziehen lassen, mit Stärke abbinden und über
die Rhabarberstücke passieren (z.B. Passieraufsatz), mit Alufolie abdecken und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten garen. (Rhabarber sollte weich sein)

Rhabarberkuchen mit Marzipan

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
200 g Butter
150 g Staubzucker/Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Zitronenzucker oder abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
Belag:
300 g Rhabarber
100 g Marzipanrohmasse
2 EL gestiftelte Mandeln
2 EL Zucker
2 EL Obers/Sahne
Staubzucker zum Bestreuen
Fett für die Form

Zubereitung:
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen (K-Haken). Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Dann die gemahlenen Mandeln dazugeben und alles miteinander verrühren.

Den Rhabarber putzen und rautenförmig in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse fein würfeln. Dann Rhabarber, Marzipan, Mandelstifte, Zucker und Obers vermischen.

Den Rührteig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und die Rhabarbermischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° U etwa 45 Minuten backen. Eventuell gegen Ende mit Alufolie abdecken, damit oben nichts anbrennt. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
Teig
6 Eier
150g Zucker
150g Mehl
1 Prise Salz
1cl Rum

Creme
300g Butter
100g Staubzucker
6 Esslöffel Rum
50g erweichtes Nougat oder Nutella
150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur
200ml Sahne
40 gr. Butter
250 gr. Zartbitterschokolade

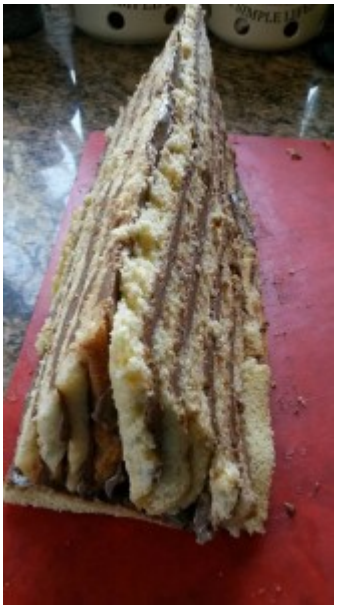
Zubereitung:
Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.
Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milchschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerührt).

Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den “Boden” gestellt und etwas zusammen gedrückt.



Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten (einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.

Nun die Dobosspitze mit Glasur übergiessen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben: http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.

Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:
280 g Mehl
260 g Zucker
2TL Natron
1TL Zimt
250 ml Pflanzenöl
3 leicht verschlagene Eier
175 ml Ananas aus der Dose/ püriert
110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi
75 g Kokosraspeln
75 g Rosinen
200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:
Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.
125 g Butter
200 g Frischkäse
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:
Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos,Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form aus kühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auf tragen und etwas kühlstellen.

Frosting:
Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:
1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten
3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!

Zitronentartelets – Variationen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:
Mürbteig:
250g Mehl
150g Butter
100g Staubzucker
1 Ei
Prise Salz

Zitronencreme:
4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)
25g Butter
140g Zucker
4 Eigelb
30 cl Wasser
8 EL Zitronensaft

Baiser:
4 Eiklar
240 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:
Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.

Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem

Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.

Zitronencreme zubereiten:
Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die Butter untermengen.
Danach in den Förmchen verteilen.

Baiser:
Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebesen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).
Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.

Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

2. Rezept

Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

Zutaten:
normaler Mürbeteig

Füllung:
200g. feiner Zucker
5 Eier
100g. weiche Butter
Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:
Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

Kürbiskernölguglhupf

Rezept und Fotos von Kathrin Freinschlag

Zutaten:
4 Eier
100gr Wasser
1 Pkg Vanillezucker
100ml Kernöl
100gr Kürbiskerne optional
150gr Staubzucker (Puderzucker)
100gr Kristallzucker
250gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

Zubereitung:
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Guglhupfform mit Butter einfetten und Zucker ausstreuen (und eventuell mit den Kürbiskernen auslegen…hab ich nicht gemacht).
Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren.
Das Eiklar mit dem Kristallzucker nicht ganz steif schlagen.
Die Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl plus Backpulver glattrühren (mit Schneebesen auf Stufe 1), dann den

restlichen Schnee unterheben!
In die Form füllen und backen. Ich back immer mit Stäbchenprobe (wird so ca 50minuten gebraucht haben)
Beim Servieren kann man dann selber noch Kernöl auf das Stück Guglhupf tröpfeln Der Kuchen schmeckt flaumig und hat eine coole Farbe.

Walnusskuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zubereitung:
Teig 1:
350 g Mehl
½ gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
2 Msp. Vanille
3 Eigelb
200 g Butter
etwas Safran (aufgelöst)

Teig 2:
3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
100 g frisch gemahlene Walnüsse
1 TL Orangenschalenpulver (Ingo Holland – optional)
50 g gehackte Schokolade

Topping:
3 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Teig 1:
Alle Zutaten mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. (Etwa 3 Minuten Stufe 1)
Auf Backpapier etwa 30×40 cm ausrollen. Teig mit dem Backpapier zusammen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Teig 2:
Eiweiß mit dem Ballonbesen auf höchster Stufe steif schlagen – dabei das Salz am Anfang zugeben und Puderzucker sowie Orangenschalenpulver nach und nach einsieben. Walnüsse im Multi fein mahlen (1/2 Minute) und zusammen mit der Schokolade unterheben.

Fertigstellung:
Teig 2 auf vorbereiteten Teig 1 streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen (E- Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C).
Erst auskühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird. Mit Kakao bestäuben und mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

Giotto Parfait mit Punschkirschen.

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:
500gr Schlagsahne
5 Eigelb
100gr Puderzucker
1/2 Tl Vanilleextrakt
4 Stangen Giotto
50gr Raspelschokolade
1 großes Glas Kirschen
100ml Rotwein
1 El Speisestärke.

Zubereitung:
500gr Sahne mit dem Ballonbesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 steif schlagen. Kühl stellen.

Eigelbe mit 3 El Wasser und Puderzucker bei max. Geschwindigkeit 1 min bei 40°C, 1 min bei 60°C, dann 2 min bei 80°C schaumig schlagen. Die Temparatur auf 0 stellen und die Masse weitere 5 min schlagen, bis sie nur noch lauwarm ist.

Vanilleextrakt zufügen und die gehackten Giotto und Raspelschokolade ebenso. Dann die Sahne unterziehen.

Z.B. in eine kalt ausgespülte Silikonkastenform füllen (oder

ähnlichen Behälter mit Folie ausgelegt) und über Nacht mit Folie bedeckt in den Tiefkühler deponieren.

Die Kirschen abgiessen und halbieren. Den aufgefangenen Saft mit Rotwein aufkochen lassen.

1El Speisestärke mit 3 El kaltem Kirschsaft glattrühren und hinzugeben. Einmal aufkochen lassen und dann die Kirschen dazugeben. Leicht andicken lassen und mit dem Parfait anrichten.