

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 Melestiti/Rezept Nr. 1

1. Rezept Rumkugeln von Melestiti

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.

Bratapfelmarmelade

Variationen



Foto und Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be;

Zutaten (für 5 kleine Gläser):

10 kleine oder 7 mittlere Äpfel (geschälte Apfelmasse sollten später ca 500g sein)

180g Gelierzucker (3:1)

Wasser

etwas Zimt

50g Mandelstifte

50g Rosinen

20ml Rum

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (Würfelschneider). Mit etwas Wasser in die CC (Flexielement) geben und einige Minuten dünsten. Mehr Wasser dazugeben, bis die Äpfel knapp bis zur Hälfte bedeckt sind. Gelierzucker dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht Timer auf 4 Minuten stellen und nach Geschmack Zimt dazugeben (vorsichtig, dass es nicht bitter wird). Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne rösten und mit Rosinen und Rum zu Äpfeln geben. Noch sehr warm randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Kühl gelagert hält die Marmelade mindestens 2 Monate.

Fazit von Julia Kitzsteiner:

Zubereitung: Einfacher als ein richtiger Bratapfel und hält viiiel länger!

Geschmack: Schmeckt tatsächlich wie ein Bratapfel! Die Mandeln geben dem ganzen etwas knackiges und wer keine Rosinen mag, kann sie natürlich weglassen. Die Marmelade schmeckt auf dem Brötchen, in Joghurt, zu Pfannkuchen oder auch ganz einfach pur aus dem Glas. Schaut mal bei Julia auf dem Blog vorbei, sie kocht und backt mit CC und hat ganz tolle Sachen.

Variante Elisabetta Tallarico: Bei der Zubereitung wurde ein großzügiger Schluck Prosecco zugegeben und die Marmelade wurde im Anschluss püriert.

2. Rezept von melestiti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafpfel-Marmelade)



Foto von melestiti/Rezept Nr. 2

Zutaten:

- 1 kg geschälte Äpfel
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlene Nelke
- 1/4 TL gemahlener Stern-Anis
- 2-3 Tropfen Rum-Aroma
- 2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- ggf. etwas Apfelsaft
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel mit dem Zitronensaft im Multi mit dem Messer so lange mixen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Masse zusammen mit dem Gelierzucker und den Gewürzen in die Kochschüssel geben. Den Spritzschutz auflegen! Alles mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 bei 140 °C aufkochen lassen. Nach etwa 5 Minuten auf 110 °C herunterstellen und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend die Gelierprobe machen. Stimmt die Konsistenz werden die Gläser bis an den Rand befüllt (Vanilleschote zuvor entnehmen), mit dem Deckel fest verschlossen und bis zum vollständigen Auskühlen auf den Kopf gestellt.

Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) –

Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

50 g Zartbitterschokolade

10 g Lebkuchengewürz

3 EL Honig

200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat

5 Tropfen Bittermandelöl

5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebeesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem

Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

6 Eier

150 g Puderzucker

120 g Mehl

3 TL Kakaopulver

75 g Schokolade (70%), geschmolzen

75 g Butter, flüssige

Zum Beträufeln:

75 g Zucker

75 ml Wasser

1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:

500 g Erdbeeren, kleine
10 Blätter Gelatine
400 ml Kokosmilch, ungesüßte
4 Eiweiß
100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)

100 ml Sahne
20 g Butter
100 g Schokolade (e 70%)
50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

Sonstiges:

n. B. Erbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebeesen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

Sirup:

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

Füllung:

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die Garnitur verwenden.



Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

Ganache:

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème fraiche dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Claudia's Abweichungen:

- 1) habe 26er Form genommen.
- 2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
- 3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
- 4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
- 5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

ACHTUNG Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.

Den Rest und Ablauf wie oben.

Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

Zutaten:

350 gr. Rosinen/Sultaninen

100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück

80 gr. Zitronat gewürfelt

80 gr. Orangeat gewürfelt

90 ml Rum

Hefeteig:

160 ml Milch

50 gr. Hefe

600 gr. Mehl

200 gr. Butter

75 gr. Zucker

10 gr. Salz

Zitronenabrieb von einer Biozitrone

1 Vanillenschotenmark

1 Ei

Zum Bestreichen:

100 gr. Butter

Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelrund dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.

Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.

Eierlikör Variationen



Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuvielen Qualitätskontrollen statt)

Zutaten:

8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)
2 EL Vanillezucker
250 g Puderzucker
375 ml Kondensmilch
250 ml Rum oder Korn

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeisen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die

Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen).

Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

2. Rezept, Zutatenliste auf Chefkoch.de gefunden:

Zutaten:

10 Eigelb
2 Packungen Vanillinzucker
250 g Puderzucker gesiebt
2 Becher Sahne (flüssig)
0,7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

Zubereitung:

Wie im 1. Rezept beschrieben.

Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.

3. Rezept von Sabine Dorn:

Zutaten:

6 Eigelb
185g Puderzucker
312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)
1 Vanillezucker
175ml Rum (ich hab weissen genommen)

Zubereitung:

Schneebecken einsetzen:

Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen

Puderzucker dazu geben und weiter schlagen
Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:

Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen abfüllen.

Mmmmm

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer



Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

Zutaten:

6 Eigelb (Kl M)
150 g Zucker
2 TL Orangenabrieb
1 Vanilleschote
2 – 3 Orangen
250 ml Kondensmilch Vollfettstufe
350 ml Weinbrand

Zubereitung:

Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

Tipp Silke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen ☐

5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty

Zutaten:

20 Eigelb

350 g Puderzucker

600 ml Kondensmilch

500 ml Rum

2 Päckchen Vanillezucker

1/2 geriebene Tonkabohne

Abrieb einer Orange + Saft

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale unterrühren.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen). Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör "grisselig" aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

Pflaumenmus Zwetschgenmus Powidl Quetschemus Latwerge Latwersch



Zutaten (Mengen können auch verdoppelt werden):

1 kg reife Pflaumen oder Zwetschgen

0 – 200 g Zucker/alternativ Birkenzucker (meistens nehme ich lediglich einen Löffel bzw. 50 gr.)

Vanilleschote

1 Msp Zimt, Nelken etc.

großzügiger Schluck Rum o.ä.

nach Belieben Zitronensaft

Zubereitung:

Variante 1 mit Zucker oder Birkenzucker:

Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Pflaumen bzw. Zwetschgen in die Rührschüssel geben mit dem Zucker bedecken und kurz verrühren.

Ich verwende auf 1 kg Pflaumen nur 50 gr. Zucker/Birkenzucker. Allerdings ist das Mus dann nicht so lange haltbar – Wer auf Vorrat einkochen möchte, muss mehr Zucker verwenden.

Pflaumen/Zuckergemisch mind. eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen, es zieht dann Wasser (ist kein Zeitdruck, wenn es einen Tag stehen bleibt, ist es auch in Ordnung).

Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochrührelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Variante 2 ohne Zucker (Achtung: im Kühlschrank aufbewahren und binnen der nächsten Wochen verzehren):

Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Einen Schluck Wasser zugeben.

Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochrührelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so

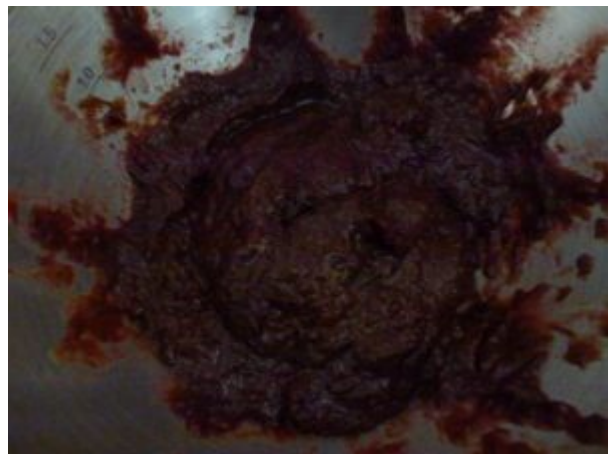
selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Tipp: Mit dem Kochrührelement werden die Pflaumen nicht zerkleinert. Man kann alternativ auch das Flexielement nehmen. Flexi püriert auch nebenher. Allerdings wird beim Flexielement auch mehr Feuchtigkeit entzogen, d.h. bei Flexielement bitte immer wieder mal nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und ggf. etwas Wasser zugeben. Die Konsistenz vom Pflaumen/Zwetschgenmus kann man über die Dauer des Rührens und auch der Zugabe von einem Schluck Wasser steuern.

Später in ein Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn mehr Zucker verwendet wurde, ist es länger haltbar. Dann lohnt es sich das Pflaumenmus in heiß abgespülte Gläser abzufüllen. Bei der zuckerarmen Variante spare ich mir das.

Tipp: Pflaumenmus schmeckt nicht nur als Brotbelag oder im Milchreis. Ich gönne mir im Herbst/Winter immer einen Löffel im selbstgemachtem Müsli.

Tipp Barbie Steber: Vor dem ins Glas füllen noch etwas geriebene Blockschokolade unterrühren, gibt extra Glückshormone für den Tag...



Schlesische Mohnklöße



Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

Zutaten:

0,5l Milch

1 Vanilleschote oder ein wenig gemahlene Vanille.

125 g Mohn, frisch gemahlen

100 g Zucker

50 g Rum-Rosinen oder 50 g Rosinen und ein Schuß Rum

150 g Brötchen vom Vortag oder Toast

50 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

Die Hälfte der Milch und des Zuckers mit der Vanille in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Beiseite stellen.

In der Kochschüssel mit Flexi die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum kochen bringen (110°C, Kochstufe I). Dann den Mohn zugeben und die Temperatur auf 80°C zurück

schalten. Gute 10 Minuten ausquellen lassen. Temperatur auf 0 und noch 10 Minuten auf Kochstufe III laufen lassen. Abschalten und abkühlen lassen.



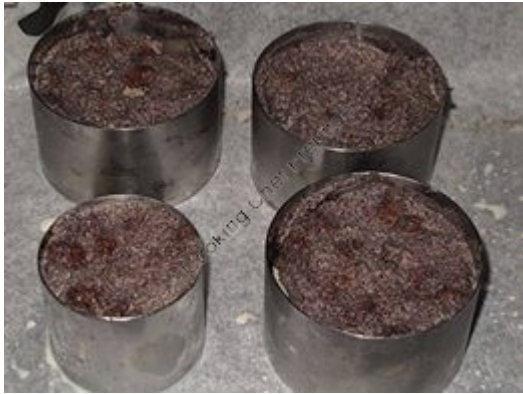
Die gehackten Mandeln und die Rumrosinen unterrühren.

Anregung von Manfred Cuntz: Die gehackte Mandeln habe ich in der Pfanne trocken geröstet und im Multi gehackt und da sind sie leider auch jetzt noch. Schmeckt aber auch ohne die Mandeln.

In der Zwischenzeit die Dessertringe auf ein Backpapier stellen und je eine der ausgestochenen Toastscheiben einlegen. Die mit der Vanillemilch tränken.



Wenn die Mohnmasse abgekühlt ist je ein Löffel auf die Toastscheiben geben. Dann die zweite Toastscheibe auflegen und wieder mit der Vanillemilch tränken. Dann noch eine Schicht Mohnmasse.



Mit Frischhaltefolie (oder Deckel wenn es einen gibt) abdecken und kühl stellen. Für mindestens eine Stunde.

Zum Servieren auf einen Teller stellen und den Dessertring abziehen. Ich hab sie dann mit etwas Walnusskrokant bestreut. Das ist nicht original aber ich hab am Montag zu viel gemacht und ich mag das Zeug.

Dazu ist was fruchtiges nett. Wie z.B. die Orangenfilets oder in Weißwein gedünstete Birnen oder so. Oder eine Kugel Eis vielleicht.

Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

Zutaten:

ca. 800 g Äpfel
1 Zitrone geschält
evtl. Rum

Zubereitung:

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10

Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein