

Valentinstagsherz



Fotos Gisela M.

Anmerkung:

Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht, fand aber, dass unser Hefezopf Teig von [hier/3. Rezept](#) lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich ☐

Zutaten und Zubereitung:

500 g Mehl Type 550

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

1 ausgekratzte Vanilleschote

300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit
30 gr. Kakao und
2 EL Milch

kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebuttrte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.



Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.



Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.

30 Minuten gehen lassen.



Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.

Vanillepaste – Variationen



Rezept Nr. 1 von Ikors Blog und von Birte Ri auf Kenwood umgewandelt, Foto von Birte Ri

1. Rezept

Zutaten:

250g Zucker

120g Wasser

10-12 Vanilleschoten

Zubereitung:

Mit Flexi Intervallstufe 2 ca. 8min erwärmen.

Danach im Blender gut mixen.

Ergibt ca. 3x 125g Gläser

Geringere Mengen können auch in der Gewürzmühle gemixt werden.

Auf dem Foto: 135g Zucker, 64g Wasser 8 Schoten, ergibt 2x 100g Glas.

Verwenden kann man die Paste als Ersatz für Vanillezucker in Back- und Kochrezepten, zum Verfeinern und abschmecken.

1 Vanillezucker = 1/2 -1 Tl Paste

Hält sich durch den Zucker im Kühlschrank ewig.

Zuerst ist die Paste recht flüssig bekommt aber dann eine honigartige Konsistenz. Das Aroma ist sehr stark, da die ganze Schote verwendet wird.

Sicherlich ist dieses auch als Geschenk eine gute Idee.

2. Rezept

Rezept von Simon Stuber und von Gisela Martin auf CC abgewandelt

Zutaten:

134g Wasser

22g Vanillepulver (Anmerkung Gisela M.: hier habe ich alte ausgekratzte Vanilleschoten genommen, die im Zucker getrocknet wurden und in der Gewürzmühle pulverisiert wurden)

200g Glucose

50g Vanillezucker (Anmerkung Gisela M.: habe ich selbstgemachten genommen)

2 Vanilleschoten

Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in den Kessel der CC geben (die Vanilleschoten aufgeschlitzt), Flexi einsetzen, Rührintervallstufe 3.

Aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad).

Auf 70 Grad stellen und 5 Minuten ziehen lassen.

Abkühlen lassen, fertig.

Die zwei Vanilleschoten in den Zucker legen zum Austrocknen und bei Gelegenheit zu Vanillepulver oder Vanillezucker verarbeiten....

**Vanillesauce mit der Kenwood
CookingChef**



Foto von Gisela Martin

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

100 g Zucker
0,5 l Milch
6 frische Eigelb
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Dotter mit dem Zucker mit Flexi verrühren, auf 85°C und Kochstufe I stellen und die Milch einfließen lassen.

So lange rühren lassen bis die Sauce zur Rose abgezogen ist.

Vanillezabaione auf Früchtebett



Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

Zutaten:

5 Eigelb
1 Vollei
100 ml Weisswein
1 Vanilleschote
6 EL Zucker weiß
300 g gefrorene Früchte
3-4 EL Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
3-4 EL Puderzucker
250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Ballonschneebesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Frâiche hinzufügen. Zerkleinerer

aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.