

Schneemützen (Snow Caps)



Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 EL Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohrzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt

Umluft 180 Grad

Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.



Fotos von Evi Borchers

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:

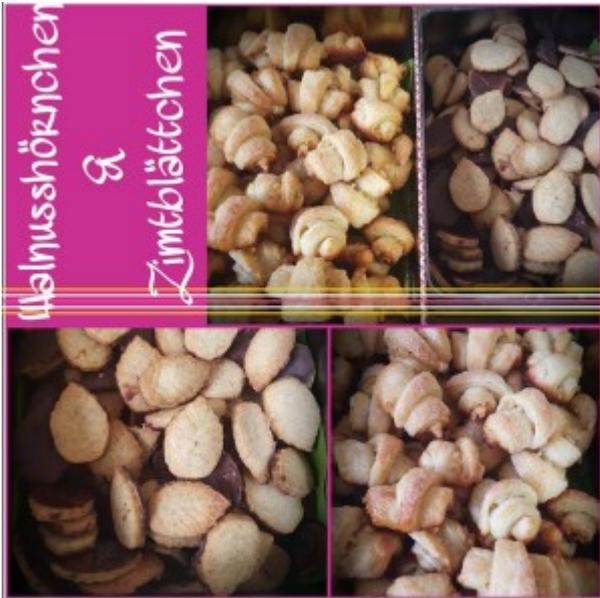
Schokolade im Multi mit Messer hacken, dann einen Teil der Nüsse dazugeben, so dass die groben Stücke auch noch fein werden.

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.

Zimtblättchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

250g Mehl
75g Zucker
1 Msp. Salz
2 TL gemahlene Zimt
1 Ei
150g Butter
50g Vollmilchschokolade
70g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi geben und ca 1 min laufen lassen oder in der Schüssel mit dem K-Haken vermengen.

Den Teig min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

(Besser länger).

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Teig ca. 2 – 3mm dick ausrollen und ausstechen.

Plätzchen ca 10min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und im Topf mit Flexi bei 37° Grad schmelzen, die Rückseite der Plätzchen mit Schokolade bepinseln und trocknen lassen.

Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen



Foto Manuela Huber/Rezept Nr. 2

1. Schoko-Haselnuss-Aufstrich mit Vanille

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

100 g gemahlene Haselnüsse

500 g gute Zartbitterschokolade

Mark 1 Vanilleschote

100g brauner Rohrzucker

75 ml Sahne

75 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken, und bei 80 Grad und Intervallrührstufe 2 – 15 Minuten schmelzen lassen.

2. Schoko-Haselnuss-Aufstrich "Nutella Art" – vegan möglich

Rezept von Manuela Huber

Zutaten:

150gr Haselnüsse

60gr Zucker

100gr Blockschokolade oder eine andere nach Wahl

200gr Sahne

30gr Butter

Zubereitung:

Nüsse und Zucker in der Gewürzmühle pulverisieren

Schoko in kleine Stücke brechen und bei Stufe 6 ein paar sek schredern.

Sahne, Butter und Schoko in den Topf, 5 min, 50 Grad, Stufe 2 (Flexi)

Dann die Nüsse dazu, acht min 50 Grad, Stufe 2,

Zum Schluss nochmal alles schnell verrühren, evtl. mit Pürrierstab

In Gläser abfüllen.

Hält sich im Kühlschrank rein theoretisch zwei Wochen...in der Praxis nie

Tipp für Veganer:

Butter und Sahne mit Alsan und Soja cuisine ersetzen

3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt



Foto Esther Witt

Zutaten:

150 ml Sahne

2 El Zucker (find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto (kann man wenn Kinder mit essen auch weg lassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

Tipp Esther:

MIr gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.

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.

Cheesecake Brownies



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form
(Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

Zutaten Teig:

75 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
150 g Mehl
50 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g brauner Zucker
75 g Zucker
150 ml Buttermilch
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Füllung:

500 g Quark
200 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Baktrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi

schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

Zubereitung Chesseckemasse:

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren

Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermenget ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.

Die Chesseckemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chesseckecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Meine große Form war 40 min im Ofen.

Chocolate Cookie Dough

Cheesecake Käsekuchen



Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:

200g weiche Butter
50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren)
Zartbitterschokolade
175g + 50g + 75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Prise Salz
3 Eier (M-L)
300g Mehl
1 geh. TL Backpulver
400g Doppelrahmfrischkäse
200g saure Sahne
2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookieteig und Boden:

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp zugeben). 1 Ei untermischen. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade begeben. Kugeln kalt stellen.



Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpacker auslegen und Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.



Käsemasse:

Restl Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebeisen).



Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebeisen).



Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebröhrelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.



Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.



Baumkuchen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:

9 Eier
375 gr Butter
1 Vanilleschote (Mark davon)
3-4 EL Rum
375 gr Zucker
150 gr Speisestärke
1 Pck Backpulver
225 gr Mehl
225 gr Orangenmarmelade
200 gr Zartbitterkuvertüre
20 gr Kokosfett

Zubereitung:

6 Eier trennen.

3 ganze Eier sowie 6 Eigelb mit Butter und Zucker cremig schlagen, Vanillemark zugeben und dann nach und nach Rum zugeben und gut unterrühren.

Stärke und Backpulver mit Mehl mischen und eslöffelweise einrühren.

6 Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (24cm) am Boden mit Backpapier auslegen, ca 2 EL Teig drauf streichen und unter den vorgeheizten Backofen GRILL 1-2 min gold/braun backen. Dann wieder ca 2 EL Teig drauf streichen und ebenso backen. Auf diese Weise den kompl. Teig verarbeiten.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Baumkuchen damit bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Baumkuchen damit überziehen.

Rotwein-Gugelhupf



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann

Foto von Simone Bachmann

Zutaten:

75 g Zartbitter-Schokolade

250 g weiche Butter

250 g Zucker

Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)

4 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

175 ml lieblicher Rotwein

1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)

2 EL Rum

150 g Puderzucker

Zubereitung:

Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh

Biskuitrolle alla Lafer



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:

In Klammern meine Mengen.

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier (200 g)

75 g Zucker

2 EL Mehl (18 g)

2 EL Kakao (13 g)

2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)

Puderzucker

Schokocreme:

100 ml Sahne

50 g Butter

50 g Zucker

150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)

1EL Kakao zum bestäuben

Buttercreme lt. Genussmagazin:

Zutaten:

250 ml O-Saft

1 EL Zimt

1 EL Vanillezucker

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Orangenlikör

150 g weiche zimmerwarme Butter

Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:

250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Weinbrand

150 g Butter

O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zubereitung:

Biskuit:

Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

Zubereitung Ersatz-Buttercreme:

Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.

Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

Zubereitung Schokocreme:

Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.