

Haselnuss-Konfekt



Details:

Stückzahl:
24

Schwierigkeitsgrad:
mittel

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Zutaten:

75 g Puderzucker
1 EL Akazienhonig
1 Bio-Orange
1 EL Orangensaft
50 g Orangeat
200 g Haselnüsse, gerieben
1 Becher weiße Kuchenglasur



Küchenutensilien:

1 Schüssel
1 Zitronenreibe
1 Schneidbrett
1 Nudelholz
1 großes Messer
1 kleiner Topf
1 Teigspachtel
1 Gabel
1 kleiner Löffel
1 Bogen Backpapier

1. Kuchenglasur nach Packungsaufschrift vorbereiten. Backpapier auslegen.
2. Puderzucker in die Schüssel sieben. Akazienhonig und Orangensaft dazugeben und gut mit einer Gabel verrühren, bis alles eine zähflüssige Masse ergibt. (Bild 1)
3. Mit Zitronenreibe die Orangenschale von der Bio-Orange dazu reiben. (Bild 2)
4. Vom Orangeat 24 schöne Stückchen für die Dekoration aussuchen und auf das Backpapier legen. Restliches Orangeat auf einem Brett mit dem Messer klein hacken, bis die Masse klebrig ist. Mit dem Nudelholz ein paarmal kräftig durchwalken, bis das Orangeat auf dem Nudelholz klebt. Mit dem Teigspachtel abkratzen und alles in die Schüssel dazugeben. (Bild 3)
5. Haselnüsse dazuschütten und mit gewaschenen, leicht feuchten Händen alles gut durchkneten. Das benötigt etwas Geduld und Kraft. Dann auf das Brett schütten und nochmals so lange fest kneten, bis alles eine einheitliche kompakte Masse ergibt. (Bild 4 – links vor dem Kneten auf dem Brett und rechts nachher)
6. Aus der Masse 24 Kugeln formen und auf das Backpapier legen. (Bild 5)
7. Kuchenglasur aus dem Wasserbad nehmen, abtrocknen, öffnen und mit dem Löffel gut verrühren. Kugeln einzeln in die Glasur geben und mit dem Löffel auf die Gabel rollen. (Bild 6 links) Über dem Glasurbecher etwas abtropfen lassen. (Bild 6 rechts)
8. Auf das Backpapier legen. Nach jeweils 5 Stück ein kleines Stückchen Orangeat obenauflegen und leicht andrücken. (Bild 7) Sobald alles abgetrocknet ist, (Bild 8) in bunte Papiertütchen setzen.

Tipps: Statt der Bio-Orange kann auch ein Päckchen natürliches Orangenschalenaroma genommen werden. Dazu noch je 1 EL Honig und Orangensaft. Eine Glasur mit weißer Schokolade schmeckt noch eine Stufe besser.



Schachbrett-Pralinen



Details:

Stückzahl:
20



Schwierigkeitsgrad:
einfach

Zubereitungszeit:
20 Minuten mit Glasur

Zutaten:

75 g Marzipan
75 g Nougat
50 g Kuvertüre

Küchenutensilien:

Etwas Backpapier
1 großes Messer
1 Schneidbrett
1 Topf mit Deckel
1 Backpinsel

1. Backpapier auslegen. Kuvertüre klein hacken. Siedendes Wasser in einen Topf gießen. Deckel umgekehrt daraufsetzen. Das Wasser darf den Deckel nicht berühren. Kuvertüre auf dem Deckel verteilen.
2. Marzipan und Nougat in gleich große Balken schneiden. Insgesamt 8 Balken. Auf das Backpapier legen. (Bild 1)
3. Je einen Marzipan- und einen Nougat-Balken zusammenschieben und leicht andrücken. (Bild 2)
4. 2 Marzipan-Nougat Balken versetzt aufeinander setzen. Der helle Teil sitzt auf dem dunklen Teil und umgekehrt. (Bild 3)
5. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Schachbrett-Balken aufstellen (Bild 4) und mit einem Finger oben halten. Mit dem Backpinsel die geschmolzene Kuvertüre auftragen. (Bild 5)
7. Auf das Backpapier legen und die restliche freie Fläche bestreichen.
8. Mit dem zweiten Stück ebenso verfahren.
9. Sobald die Glasur trocken ist, die Balken in 10 Stücke teilen. (Bild 6)

Tipp:

Je nach gewünschter Stärke nach dem Abtrocknen die Balken nochmals bestreichen.



Mango-Burfi



Zutaten:

215 g Khoya

160 g Puderzucker

1 Dose Mango*

Lebensmittelfarbe orange
(1 Tropfen rot mit 9 Tropfen
gelb vorher gut vermischen)

50 g weiße Schokolade

5 Aprikosen, getrocknet

*Kann auch mit 64 g von
einer getrockneten und
zerkleinerten Mango ab
Punkt 2 zubereitet werden.

Dekoration:

5. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Weiße Schokolade in die noch warme Pfanne geben. Geschmolzene Schokolade mit dem Backpinsel auf die Masse streichen.

7. Aprikosenstückchen gleichmäßig auf der ganzen Fläche verteilen. Den freien Teil des Backpapiers über die Dekoration legen. Ein Schneidbrett darauflegen und damit die Aprikosenstücke gleichmäßig in die Schokolade drücken.

8. Sobald die Schokolade fest ist, in 24 Stücke schneiden. (Bild 7)

1. Dose öffnen und Mangostücke in einem Sieb abtropfen lassen. Auf einem Teller mit der Gabel zerquetschen und in die Pfanne geben. (Bild 1) Auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis eine fast trockene Masse entsteht. (Bild 2) Mit einem Teigspachtel die trockene Masse aus der Pfanne nehmen.

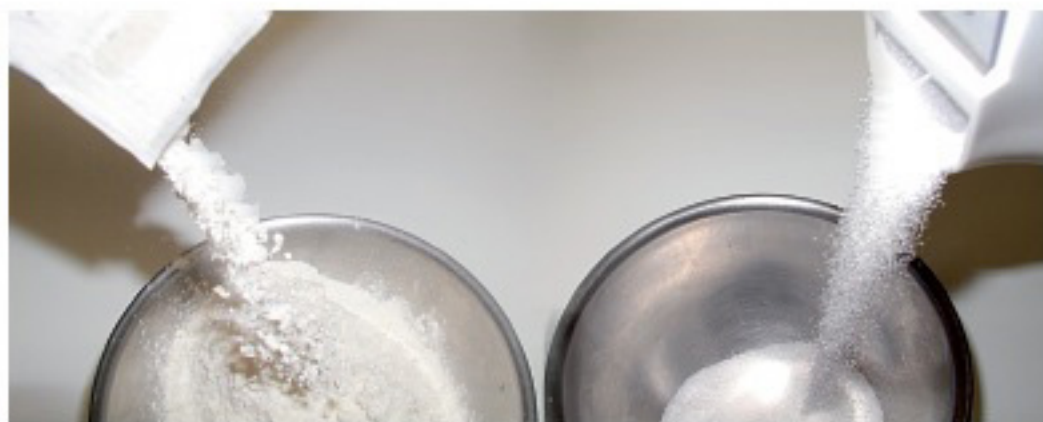
2. Khoya zerbröseln (Bild 3, linke Seite) und mit Puderzucker in die noch warme Pfanne geben. Ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe dazugeben. Mangomasse (Bild 3, rechte Seite) zerbröseln und darüber streuen. (Bild 4)

3. Zutaten vermischen und mit den Händen solange kneten, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. (Bild 5)

4. Masse auf einen Streifen Backpapier geben und mit 2 Teigspachteln einen Block formen. (Bild 6)



Mehl und Zucker



Ein paar Tipps und Informationen vorneweg

In diesem Kapitel geht es um das Glasieren von Pralinen und Konfekten mit Schokolade. Auch um die Herstellung von Pralinen, die in erster Linie aus Schokolade bestehen. Die Rezepte beginnen mit einfachen Glasuren mit normaler Vollmilchschokolade und werden nach und nach schwieriger durch die Verwendung von Kuvertüre.

Kakaohaltige Fettglasur (Kuchenglasur): Die Kakaobutter wurde hier durch andere Fette ersetzt. Sie hat den Vorteil, dass sie speziell für Ungeübte einfacher zu verarbeiten ist. Ein Grund, warum sie in den vorangegangenen Rezepten schon öfters in Anwendung gekommen ist. Sie hat einen schönen Glanz und sieht daher immer sehr perfekt aus. Diese Glasuren sind in Bechern erhältlich und werden ebenfalls in einem Wasserbad erwärmt.

Weißer Fettglasur (weiße Kuchenglasur): enthält einen geringen Anteil Kakaobutter, ansonsten andere Fette und Aromastoffe. Sieht sehr schön aus, hat aber trotz Vanillearoma kaum Geschmack und einen sehr weichen Biss. Die Verarbeitung ist unkompliziert wie bei der kakaohaltigen Fettglasur.

Wer erst einmal nur das Glasieren erlernen möchte, kann daher mit diesen gekauften Fettglasuren beginnen.

Der Nachteil dieser Glasuren ist, dass sie nicht den typischen Schokoladengeschmack haben.

Dies kann durch Hinzufügen von ein paar Stückchen Schokolade verbessert werden. Da die Fettglasuren wesentlich heißer (45 °C) verarbeitet werden, sind sie für Süßigkeiten, deren Hauptbestandteil Schokolade ist, nicht geeignet, da diese ansonsten schmilzt. Im Kapitel Schokolade wird daher keine Fettglasur verwendet.

Schokoladeglasur: Um die Weihnachtszeit werden oft auch Schokoladeglasuren in Bechern angeboten. Diese schmecken und verhalten sich wie Schokolade. Sie sind rascher erwärmt und praktisch im Gebrauch.

Wem es nur auf den Schokoladengeschmack ankommt und nicht auf glänzende Glasuren, kann auch einfach eine Tafel weiße Schokolade, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade in Badewassertemperatur (43 °C) rasch erwärmen, auf ein Backpapier gießen, das Konfekt darin wälzen und danach noch feucht in geriebene Haselnüsse, Schokostreusel, Kokosraspeln, Puderzucker oder Kakaopulver wälzen. Auch wenn einmal die Kuvertüre zu stark erhitzt wurde, kann das Aussehen des Konfekts oder einer Praline mit dieser Methode noch gerettet werden.

Kuvertüre: Ist eine hochwertige Schokolade, da sie nur aus Kakaomasse, Zucker und Kakaobutter bestehen darf. Also keine zusätzlichen anderen Fette und Stoffe wie in

einer normaler Schokolade. Die Zusammensetzung kann je nach Hersteller variieren. Für Vollmilchkuvertüre wird Milchpulver zugesetzt. Je höher der Kakaogehalt, desto härter die Kuvertüre. Sie unterscheidet sich von der handelsüblichen Tafelschokolade durch einen höheren Gehalt an Kakaobutter. Dadurch ist sie im geschmolzenen Zustand dünnflüssiger und zum Glasieren ideal.

Der Nachteil beim Glasieren liegt aber darin, dass die Kuvertüre zum Glasieren nie über 40 °C erhitzt werden darf, da ansonsten die Kakaobutter sich absetzt und dann in der Glasur unschöne graue Flecken hinterlässt. Um eine perfekten schönen Glanz zu erreichen, muss die Kuvertüre temperiert werden. Beim Temperieren werden zwei Drittel der Kuvertüre bei 40 °C zum Schmelzen gebracht, dann durch Zurühren der restlichen Kuvertüre auf 27 °C abgekühlt und schließlich auf 32 °C wieder erwärmt. Wer ein Schokoladethermometer hat, erreicht die ideale Temperatur für weiße Kuvertüre bei 30 °C – 31 °C, für Vollmilch bei 31 °C – 32 °C und für Zartbitter bei 32 °C – 33 °C. Ein Vorgang, der auf der nächsten Seite genauer ohne Thermometer erklärt wird.

Kochschokolade (= Haushaltsschokolade = Blockschokolade): Ist eine dunkle Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil, der über 30% liegt. Sie ist ein preiswerter Ersatz für Kuvertüre und wird aus Kakaopulver, Zucker und Wasser hergestellt. Durch Hinzufügen von 1 EL Kokosfett per 100 g Schokolade eignet sie sich auch sehr gut zum Glasieren. Durch

Hinzufügen von etwas weißer Schokolade kann sie aufgehellt werden.

Tupfer mit weißer Schokolade: In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Von der Herdplatte ziehen. Einen Deckel umgedreht darüber legen oder einen Teller daraufstellen. Ein oder mehrere Stückchen, je nach Bedarf, weißer Tafelschokolade darauflegen. Sobald die Schokolade zu schmelzen beginnt, mit einem kleinen Löffel verrühren.



Glasieren für Eilige:

Das Schmelzen einer Tafel Vollmilchschokolade kann beschleunigt werden, indem eine beschichtete Pfanne so erwärmt wird, dass sie sich, wenn eine Hand hineingelegt wird, gut warm anfühlt. Dann eine unzerkleinerte ganze Tafel Vollmilchschokolade hineinlegen und ein wenig hin und her bewegen. Die Schokolade beginnt sofort zu schmelzen. Konfekt hineinlegen und mit einem Backpinsel die Schokolade darüberstreichen. Dann mit dem Backpinsel das Konfekt auf einen Teelöffel schieben und auf das Backpapier setzen.



Nuss- und Mohn-Strudel



Details:

Stückzahl:
32

Schwierigkeitsgrad:
einfach

Zubereitungszeit:
30 Minuten
Backzeit:
12 Minuten

Zutaten:

1 Pkt. Strudelteig = 4 Blätter
130 g Mohn, gemahlen
130 g Walnüsse
120 g Feinkristallzucker
70 g Butter
70 g Rosinen
etwas Marmelade
etwas Milch

Küchenutensilien:

2 kleine Schüsseln
1 kleiner Topf
1 Esslöffel, 1 Teelöffel
1 Backpinsel, 1 Messer
1 Backblech
1 Trommelreibe feiner Einsatz
1 feuchtes Geschirrtuch
1 Backpapier



Bild 1

1. Zutaten herrichten. (Bild 1) Backrohr auf 150 °C vorheizen.
2. Feuchtes Geschirrtuch auf Arbeitsfläche ausbreiten. Backpapier auf Backblech nebenan auslegen. (Bild 2)
3. Walnüsse mit der Trommelreibe mahlen. Mit der halben Menge Zucker vermischen. Mohn mit der restlichen Menge Zucker vermischen. (Bild 3)



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5



Bild 6



Bild 7



Bild 8

4. Butter im Topf bei geringer Hitze flüssig werden lassen. (Bild 4)
5. Strudelteig aus der Packung nehmen. 1 Packung enthält 2 mal 2 Strudelblätter. Teigblätter auf Geschirrtuch entfalten. (Bild 5) Ein Blatt Strudelteig wieder lose zusammenfallen und bis zur Verwendung in einen Plastiksack legen.
6. Mit einem Teelöffel etwas von der flüssigen Butter über das Strudelblatt träufeln. (Bild 6)
7. Die Hälfte der Mohnmischung nicht ganz bis zum Rand darüber streuen. Eine Handvoll Rosinen verteilen. (Bild 7)
8. Nochmals mit flüssiger Butter beträufeln. Mit dem Backpinsel Marmelade auf alle freien Ränder dünn aufstreichen. (Bild 8)
9. Das uns zugewendete Ende des Strudelteigs mit den Händen einmal einrollen. (Bild 9)
10. Das Geschirrtuch an beiden Ecken halten. (Bild 10) Den Strudel fest einrollen lassen. (Bild 11)
11. Strudel auf das Backpapier legen. Mit etwas Milch bestreichen. Vorgang mit dem restlichen Mohn und den Nüssen wiederholen. (Bild 12)
12. Blech in die mittlere Schiene schieben. (Bild 13) Backen, bis die Oberfläche schön braun ist. Je nach Backrohr kann das 15 bis 30 Minuten gehen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. (Bild 14)
13. Auf ein Schneidbrett legen. Erst die Enden weg-schneiden und dann jeden Strudel in 8 Stücke schneiden. (Bild 15)



Bild 9



Bild 10



Bild 11



Bild 12



Bild 13



Bild 14



Bild 15

Schneebesen 13, 14, 58, 59, 60, 61, 175, 179, 180, 181, 184
Schneeflocken 134
Schneidbrett 12, 18, 20, 24, 28, 30, 38, 40, 48, 52, 54, 62, 68, 90, 96, 100, 102, 106, 124, 126, 139, 152, 164, 166, 168, 169, 170, 174, 175, 176, 184, 185, 189, 190, 191, 194, 195, 199
Schneidmesser 13
Schnitt 105, 109, 113
schnittfest 79, 193
Schoki-Orangen 150
Schokolade 9, 15, 27, 53, 79, 91, 95, 97, 103, 106, 107, 109, 113, 119, 120, 122, 125, 127, 129, 141, 142, 149, 150, 151, 154, 156, 158, 159, 160, 173, 177, 179, 183, 185, 189, 191, 192, 195, 196, 198
Schokolade-Fudge 188
Schokoladengeschmack 142
Schokoladenglasur 31, 73, 142, 144, 146
Schokoladenglasurreste 159
Schokoladenglasur-Verwendung 146
Schokoladenglasur-Zubereitung 144
Schokoladenseite 173
Schokolade-Rezepte 9
Schokoladenschicht 151
Schokoladestückchen 119
Schokoladethermometer 143
Schokoladeüberzug 49
Schokostreusel 72, 110, 111, 142
schöner Glanz 142
schottischen Hausfrauen 79
schottischen Tablet 79
Schottland 79
Schüssel zum Topf passend 100, 101, 106
schwache Bruch 46, 47
schwache Fäden 46, 47
Schwerpunkt 9
Schwierigkeitsgrade 15
Schwierigkeitsgrad einfach 15, 18, 20, 22, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38,

40, 42, 44, 48, 62, 70, 80, 84, 86, 88, 90, 92, 96, 100, 106, 124, 132, 134, 136, 138, 148, 150, 152, 154, 156, 158, 172, 176, 182, 186, 190, 192, 194
Schwierigkeitsgrad mittel 15, 24, 44, 50, 52, 54, 56, 58, 64, 66, 68, 82, 94, 98, 102, 104, 106, 112, 114, 116, 126, 128, 130, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 174, 178, 180, 184, 188
Schwierigkeitsgrad schwer 16, 44, 60, 74, 110
Scottish Tablet 114
Seele 9
seidigen Glanz 75
Seiten 147
selbstgebackenen Boden 122
Servieren 49, 87, 179
Servierschüssel 153
Servierteller 149, 185
sichtbare Spur 83, 117
Sieb 39, 48, 50, 68, 98, 99, 120, 185, 197
Siedepunkt 45
Silkospachtel 12
Simples-Fudge 108
Sirup 44, 46, 49, 53, 65, 71, 75, 171, 197, 198
spart Zeit 125
Spätzliemehl 140
Spelseöl 60, 140
speziell für Ungeübte 142
spitzes Messer 90, 148
Sprachgebrauch 78
Spritzer 191
Spülbecken 111
Spur 117
Stabmixer 31
Stadien des Sirups 45
Standmixer 14, 68, 69, 98, 99
Stärke 199
starke Bruch 46
starker Boden 12
Starker Faden 47

Stehzeit 75
steife Masse 185
Stimmung 9
Streifen 181, 189
Streifen Backpapier 192
Strudelblätter 140
Strudelteig 138, 139, 140
Strudelteigblätter 140
Strudelteigrezept 140
Struktur 78, 147
Stück 181
Stücke 97, 113, 139, 147, 167, 171
Süßindisches Reis-Halva 62
Süßindisches Reismehl-Burfi 64
Supermarkt 11, 44
Süßigkeit 9, 142, 146, 198
süßlich 131
süßlicher Geruch 133

T

Tablet 78, 79
Tablett 50, 64, 88, 89, 94, 95, 125, 129, 130, 131, 160, 161, 177, 181, 183, 199
Tafelschokolade 143, 198
talentierten Hausfrauen 9
Tauchen 146, 147, 161, 163, 167, 181
Teelöffel 20, 30, 68, 74, 92, 128, 138, 143
Teelöffel für die Glasur 124
Teesieb 147
Teig 122, 133, 135, 140
Teigblätter 139
Teig kneten 137
Teigschüssel 126, 127
Teigspachtel 13, 18, 20, 24, 28, 30, 32, 34, 38, 40, 42, 52, 54, 62, 64, 66, 70, 74, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 98, 102, 106, 108, 112, 114, 126, 147, 152, 153, 156, 168, 178, 182, 191, 192, 193, 194, 195, 196
Teller 22, 23, 75, 115, 120, 143, 181
Temperatur 44, 122, 155, 171

Temperaturtabelle 76
Temperaturwert 76
Temperieren 13, 143
temperierte Vollmilchkuvertüre 163
Tiefkühlfach 79, 181
Tierfutter 200
Tipp 19, 23, 31, 51, 53, 55, 57, 59, 63, 75, 87, 95, 99, 105, 127, 137, 167, 175, 179, 183, 188, 191
Tipps 9, 25, 27, 29, 69, 97, 101, 109, 115, 117, 122, 125, 131, 140, 142, 149, 151, 153, 181, 195, 196
Tofee 78, 79, 94 siehe auch Milch
Tofee, Karamell-Tofee
Tofeestückchen 91
Tofee-Täfelchen 94
Topfboden 76
Topf mit Deckel 186
Topf mit dickem Boden 160
Topf mit schwerem Boden 188
Traubensaft 11, 123
Traubenzucker 10, 16, 44, 45, 52, 53, 54, 55, 66, 67, 70, 71, 74, 75, 94, 95, 98, 99, 110, 111, 164, 165, 166, 167, 170, 171, 182, 183, 188, 189, 198, 199
trockene Masse 120
trockenes Khoya 117
Trockenfrüchte 17, 154, 155, 199
Trockenfrüchte in Schokolade 154
Trockenmilch 11
Trockenobst 9, 13
Trockenobst-Rezepten 9
Trocknen 146, 147, 197
Trommelreibe 14, 26, 45, 54, 55, 100, 101, 125, 128, 129, 138, 194, 195, 197
Trommelreibe feiner Einsatz 138
Tropfen 113, 149, 153, 154, 162, 163, 170, 191
Tube 84, 85, 199
tunken 151
Tupfer 91, 143
Turborezepte 15
Turbovariante 9

Türkischer Honig 190
Turkish Delight 44
Tüte 179
typischer Schokoladengeschmack 142

U

Über Nacht 111, 113
Umgang mit Zuckersirup 9
ungebackene Rezepte 122
ungeschälte Mandeln 54
Ungeschwefelte Aprikosen 149
Ungeübte 142
unkompliziert 142
Unterschiede 122
Unterseite 147

V

Vanille 110, 114
Vanillearoma 142
Vanille-Fudge 110
Vanillepudding 137
Vanilleschote 10
Vanillezucker 10, 50, 51, 78, 88, 89, 94, 95, 110, 111, 112, 113, 119, 122, 134, 135, 164, 165, 174, 175, 188, 189
Variante 108, 112, 156, 158, 164, 166, 172, 188, 190
Vegetarier 9
Verarbeitung 142
Verdampfen 45
Veredelte Aprikosen 148
vereinfacht 9
verfärbt 197
verkneten 119, 177
vermischen 140
Verpacken 172
Verpackungsaufschrift 129
Verpackungs-Beschreibung 125
Verpackungsmaterial 16
Verschenken 172
verschießbar 151
Version 114

Verwendung 142, 146
Verzierung 97
Vollmilch 117, 143
Vollmilchkuvertüre 143, 146, 152, 156, 162, 163, 164, 166, 170, 184
Vollmilchschokolade 20, 94, 108, 109, 128, 142, 150, 151, 190, 191, 192, 193, 194, 198
Vollrohrzucker 10, 63, 64, 65, 79, 198
von der Pfanne lösen 81
Vorbereiten 15
Vorgang 149, 157, 177
vorhergehendes Durchlesen 9
Vorteil 142

W

Waage 13, 76
Wackelpudding 56
Waffelblätter 52, 53, 102, 103, 106, 122, 123, 126, 127
Waffelgröße 127
Waffelrösten 178
Waldhonig 10, 31
Walnüsse 26, 34, 38, 108, 109, 138
Walnuss-Fruchtscheiben 26
Wälzen 92, 159
Wärme halten 157, 158, 161
Wasserbad 105, 127, 142, 149, 151, 157, 158, 159, 165, 167, 169, 171, 173, 181, 185
Wasser mit Eiswürfeln 45
Wasser und Zucker 43
weich 195
weiche Butter 102, 103, 132, 133
weicher Ball 46, 47, 78, 79
weicher Biss 142
weiche Variante 164
Weihnachtszeit 11
weiße Dekorzuckerstreusel 168
weiße Fettglasur 128, 142, 196, 197
weiße Kuchenglasur 24, 104, 110, 123, 124, 125, 142
weiße Kuvertüre 143, 147, 154, 155, 174, 175, 198