

Nur Eiweiß

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Sonntag, 26. Juni 2005

Index

Auflauf süß	6
Brot + Brötchen	8
Dessert	10
Fisch	40
Fleisch	41
Gebäck	42
Konfekt	102
Kuchen	106
Nur Eiweiß	1
Torten	114

Inhaltsverzeichnis

Nur Eiweiß	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Auflauf süß	6

Marzipan Auflauf mit Orangen 4 Eiweiß M.....	6
Himbeerauflauf 2 Eiweiß M	7
Brot + Brötchen.....	8
2 Eiweiß.....	8
Einfaches, schnelles Kletzenbrot 2 Eiweiß.....	8
Zedernbrot 2 Eiweiß.....	9
6 Eiweiß.....	9
Teebrot 6 Eiweiß M	10
Dessert.....	10
1 Eiweiß.....	10
Nougat II 1 Eiweiß.....	10
2 Eiweiß.....	11
Hexenschäum 2 Eiweiß.....	11
Orangen, gefüllte 2 Eiweiß M	11
Ambrosiacreme 2 Eiweiß M	12
Äpfel mit Turban 2 Eiweiß.....	13
Eisdessert, Sherry mit Beeren 2 Eiweiß M	13
Frankfurter Bethmännchen 2 Eiweiß.....	14
Kaki-Mousse 2 Eiweiß M.....	15
Mandelhörnchen 2 Eiweiß M.....	15
Nougat in weiß 2 Eiweiß	16
Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß.....	16
Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß.....	17
Orangencreme 2 Eiweiß M.....	18
Schokoladen Mousse 2 Eiweiß M.....	19
Sherry Eisdessert mit Beeren 2 Eiweiß M.....	20
Türkischer Honig 2 Eiweiß	21
3 Eiweiß.....	21
Dominosteine mit Mohn 3 TI Eiweiß M.....	21
Makronen aus Nüssen 3 Eiweiß M	22
Makronen-Traum 3 Eiweiß M.....	23
Quark-Soufflee auf Fruchtsauce 3 Eiweiß M.....	23
Tiramisu sehr kalorienarm 3 Eiweiß M	24
4 Eiweiß.....	25
Mandelsoufflé 4 Eiweiß	25
Erdbeereis und hausgemachtes Baiser 4 Eiweiß M.....	26
Erdbeerquark 4 Eiweiß M	26
Gebackene Apfelringe 4 Eiweiß.....	27
Kokosbuserln 2- 4 Eiweiß.....	28
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M.....	29
Schoko Minz Mousse 4 Eiweiß M.....	31
Schokoladenmus 4 Eiweiß M.....	31
überbackene Banane 4 Eiweiß	32
Vanille-Quark-Soufflé 2 Ei + 4 Eiweiß M.....	33
5 Eiweiß.....	33
Halva 5 Eiweiß	33
Mascarpone Parfait mit Obstsalat 5 Eiweiß M.....	34
Sauerkirschencreme 5 Eiweiß M.....	35

6 Eiweiß	35
Gebackenes Eis 6 Eiweiß	35
Mousse au Chocolat IV 6 Eiweiß M	36
Halwa, Türkische 6 Eiweiß	36
Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß	37
8 Eiweiß	38
Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M	38
10 Eiweiß	38
Blancmange 10 Eiweiß M	39
100 g +	39
Erdbeeren in Honig-Gewürz-Sirup 100 g Eiweiß	39
Fisch	40
Schillerlockensoufflé 2 Eiweiß	40
Fleisch	41
Lammrücken in Salzkruste 3 Eiweiß	41
Rinderbeinscheibe Consomme 3 Eiweiß	42
Gebäck	42
1 Eiweiß	42
Einfache Spekulatius 1 Eiweiß M	42
Gewürzrhomben 1 Eiweiß M	43
Hirsekekse 1 Eiweiß	44
2 Eiweiß	45
Amaretti II 2 Eiweiß	45
Ananas-Muffeins 2 Eiweiß M	45
Apfelmusmuffeins 2 Eiweiß	46
Aprikosenmuffeins 2 Eiweiß M	47
Cappuccinotörtchen 2 Eiweiß M	47
Dattelbusserl 2 g Eiweiß	49
Dattelmakronen 2 Eiweiß	49
Feigenschäumchen 2 Eiweiß	50
Gewürzmakronen 2 Eiweiß M	50
Husarenkipferl 2 Eiweiß	51
Knusperchen 2 Eiweiß	52
Makronen 2 Eiweiß	53
Mandelherzen 2 Eiweiß	53
Mandelhörnchen 2 Eiweiß	54
Marzipangebäck 2 Eiweiß	54
Nonnenküsschen 2 Eiweiß	55
Nougat in weiß 2 Eiweiß	55
Nussmakronen, Cappuccino 2 Eiweiß	56
Nusszimbällchen 2 Eiweiß	57
Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß M	57
Ricciarelli 2 Eiweiß	58
Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß M	59
Schokoladenmuffeins 2 Eiweiß	60
Weihnachtsguetzli 2 Eiweiß M	61
Wespennester 2 Eiweiß	61
Zimtsterne 2 Eiweiß	62

Zimtsterne das Original 2 Eiweiß	63
3 Eiweiß	64
Ananas - Häufchen 3 Eiweiß M	64
Bärentatzen 3 Eiweiß M	64
Feigenbusserl 3 Eiweiß M	65
Früchte mit Erdnuss - Baiser 3 Eiweiß	66
Gefüllte Mandelmakronen 3 Eiweiß M	66
Haselnussmakronen 3 Eiweiß	67
Käse Nuss Makronen 3 Eiweiß M	68
Kokosmakronen 3 Eiweiß M	68
Himbeerlebkuchen 3 Eiweiß	69
Madeleines mit Akazienhonig 3 Eiweiß	70
Makronen 3 Eiweiß	70
Mandelstangen 3 Eiweiß M	71
Marzipan-Mandel-Hörnchen 3 Eiweiß	71
Nussbusserl 3 Eiweiß M	72
Nussmakronen 3 Eiweiß	73
Nusstaler, Knusprige 3 Eiweiß	73
Orangen-Gebäck 3 Eiweiß	74
Orangenmakronen 3 Eiweiß M	74
Pfefferminzrauten 3 Eiweiß M	75
Schokoladebusserl 3 Eiweiß M	76
Wespennester 3 Eiweiß	76
Witwenküsse 3 Eiweiß M	77
Zimtkugeln 3 Eiweiß	77
Zimtsterne I 3 Eiweiß	78
Zimtsterne II 3 Eiweiß	79
Zimtsterne, Super 3 Eiweiß	79
Züri Leckerli 3 Eiweiß M	80
Zürileckerli 3 Eiweiß	81
4 Eiweiß	82
Berner Leckerli 4 Eiweiß	82
Brunsli II 4 Eiweiß M	82
Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß	83
Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M	83
Haselnuss-Lebkuchen 4 Eiweiß M	84
Haselnusskugeln 4 Eiweiß	85
Haselnussmakronen 4 Eiweiß	86
Kokosberger Riesen 4 Eiweiß	86
Lebkuchen Marzipan Sticks 4 Eiweiß	87
Makronen Haselnuss II 4 Eiweiß	87
Makronen Haselnuss 4 Eiweiß	88
Plätzchen, italienische 4 Eiweiß	89
Schokomandelsplitter 4 Eiweiß M	89
Schokotatzen 4 Eiweiß M	90
Zimtsterne mit Marzipan 4 Eiweiß	91
5 Eiweiß	92
Dattelfonkt 5 Eiweiß	92

Himbeerschäumchen 5 Eiweiß	92
6 Eiweiß	93
Marzipan - Makronen 6 Eiweiß	93
Nussmakronen mit Schokoladenfüllung 6 Eiweiß M	93
Teebrot 6 Eiweiß M	94
Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß.....	95
7 Eiweiß	96
Mohn - Powidl - Makronen, 7 Eiweiß M.....	96
Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M.....	96
9 Eiweiß	97
Massepains 9 Eiweiß.....	98
10 Eiweiß	98
Müsliwürfel 10 Eiweiß.....	98
g + ml Eiweiß	99
Brunslì 140 g Eiweiß	99
Brunslì- Mutters 200 ml Eiweiß.....	100
Dattelbusserl 2 g Eiweiß	100
Negerküsse 100 g Eiweiß.....	101
Konfekt.....	102
2 Eiweiß	102
Nougat in weiß 2 Eiweiß	102
Nonnenküsschen 2 Eiweiß	103
3 Eiweiß.....	103
Königsberger Marzipan 3 Eiweiß.....	103
5 Eiweiß.....	104
Halva 5 Eiweiß	104
6 Eiweiß	105
Halva, Türkische 6 Eiweiß	105
Kuchen	106
7 Eiweiß.....	106
Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M.....	106
Glasierte Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß.....	107
Eiweißkuchen Großmutter's 7 Eiweiß M	108
Königkrätzer Mohn Powidl Makronen 7 Eiweiß.....	108
Lebkuchen, Glasierte Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß.....	109
8 Eiweiß	110
Mohnschlagoberstorte 8 Eiweiß M	110
9 Eiweiß	110
Feigenkuchen 9 Eiweiß M.....	111
Eiweißtorte 9 Eiweiß.....	111
10 Eiweiß.....	112
Mandelkuchen , Französischer 10 Eiweiß M.....	112
Eiweißkuchen 10 Eiweiß M.....	113
Pikant	114
Zucchini- und Kürbisbeignets 2 Eiweiß M.....	114
Torten	114
2 Eiweiß	114
Aprikosentorte 2 Eiweiß M.....	115

4 Eiweiß	116
Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M	116
Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M.....	117
Kirsch-Mandel-Sahne 4 Eiweiß M.....	117
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M.....	118
6 Eiweiß	120
Pariser Torte 6 Eiweiß.....	120
8 Eiweiß	121
Esterhazytorte 8 Eiweiß M.....	121
Bosnische Torte 8 Eiweiß M.....	122
11 Eiweiß.....	123
Bosnische Torte 11 Eiweiß	123
Hinweis für Word.....	123

Auflauf süß

Marzipan Auflauf mit Orangen 4 Eiweiß M

Feigen Kompott

Zutaten für 4 Portionen
 50 g Mandeln, gehackte
 75 g Marzipan
 30 g Zucker
 0,5 TL Vanillezucker
 1 EL Speisestärke, (20g)

75 ml Milch

4 Eigelb

70 g Kekse (Amarettini)

4 Eiweiß

1 EL Zucker

Butter und Mandelblättchen für die Form

80 g Zucker

40 g Honig

150 ml Wein, weiß

3 Gewürznelken

1 Stange/n Zimt

1 Zitrone(n), unbehandelt, die Schale

1 Vanilleschote(n), das Mark

1 TL Speisestärke

Zubereitung

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Marzipan in Würfel schneiden. Milch, Zucker, und Vanillepulver einmal aufkochen lassen. Speisestärke mit der restlichen Milch glatt rühren und in die Vanillemilch einrühren und nochmals aufkochen lassen. 4 Eigelb unterrühren und die Creme etwas abkühlen lassen.

Die Mandeln, das Marzipan und Amarettini vorsichtig unter die Creme heben. Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Eine Auflaufform dünn ausfetten und mit Mandelblättchen austreuen, die Masse einfüllen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 180 ca. 40 Minuten.

Für das Kompott:

Zucker in einem Topf schmelzen, Honig dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und ca. auf die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Feigen waschen, schälen und vierteln. Orangen schälen und filetieren. Die Gewürze aus dem Sud nehmen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Orangen-Gewürzsud damit leicht binden. Die Feigen und die Orangenfilets zugeben und beiseite stellen.

Den Auflauf aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Mit dem noch warmen Kompott sofort servieren.

10.11.03 Jungpana CK

Himbeerauflauf 2 Eiweiß M

Portion: 2

100 g Zucker

2 Eiweiß

150 g frische Himbeeren

100 g Sahne

Als Dessert haben wir Himbeeren ausgesucht, weil wir einen ganzen Strauch voll haben und schon nicht mehr wissen, wohin mit den Dingen. Man kann für dieses Rezept aber auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder sogar Preiselbeeren verwenden.

Zucker in einem Topf oder in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Er darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. In der Zwischenzeit die Eiweiße und die Sahne steif schlagen. Die Himbeeren pürieren. Die heiße Zuckermasse tropfenweise schnell unter das Eiweiß heben. Himbeerpüree und geschlagene Sahne vorsichtig unter

die Eiweiß-Zucker-Masse heben.

Die Masse in 2 Formen füllen und im Gefrierfach frosten. Vor dem Servieren stürzen, evtl. mit geschlagener Sahne garnieren.

Besonderheiten: Tja, da gibt's eine, und zwar muss das Dessert ins Gefrierfach. Aber leider ist im Originalrezept nicht angegeben, wie lange. Wir werden's mit etwa zwei Stunden probieren, wenn ihr andere Zeitvorgaben wählt, dann wäre es toll, wenn ihr uns sagen würdet, wie's geschmeckt hat.

Noch ein Tipp, wenn ihr auch zu viele Himbeeren habt: Die Himbeeren mit 200 g Zucker pro kg aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Etwas Zitronensaft zugeben, in Portionsbecher geben und einfrieren. Kann man als kalte oder heiße Sauce zu Eis, Pudding und Gebäck verwenden.

Brot + Brötchen

2 Eiweiß

Einfaches, schnelles Kletzenbrot 2 Eiweiß

Zutaten für 8 Portionen

200 g Kletzen, Dörrbirnen, klein schneiden
200 g Pflaumen, Dörrpflaumen, klein schneiden
200 g Aprikose(n), Dörraprikosen, klein schneiden
200 g Feigen, Dörrfeigen, klein schneiden
150 g Datteln, klein schneiden
100 g Sultanine(n), klein schneiden
100 g Haselnüsse, evt. grob gehackt
100 g Mandeln, geschält
100 g Walnüsse, grob gehackt

Rum

1 Orange(n), Saft und Schale
1 Zitrone(n), Saft und Schale
1 Msp. Backpulver
1 TL Zimt
Nelken, gemahlen
Ingwer, gerieben
Piment
250 g Mehl (Roggenmehl)
100 g Butter, flüssig

2 Eiweiß / Eiklar

Salz

einige Mandeln, geschälte, zum Verzieren

Zubereitung

Das Trockenobst alles zusammen 2 Stunden in Rum ziehen lassen, abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten zu einen Teig kneten, zudecken und gut eine Stunde rasten lassen, danach zu 2 Brotwecken formen, mit ganzen Mandeln bestücken und mit Eiweiß / Eiklar oder Milch bestreichen. In der Mitte mit der Probiernadel einige Löcher einstechen. Bei 150 ca. 80 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in Klarsichtfolie wickeln.

Tipp: Ist ein wunderbares Geschenk und hält sehr lange frisch, kann man gut vorbereiten.

22.11.03 Nora CK

Zedernbrot 2 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

375 g Mandeln, gemahlen

2 Zitrone(n)

375 g Puderzucker

2 Eiweiß

Zubereitung

Schale von 1 Zitrone abreiben. 1 1/2 Zitronen auspressen. Zitronensaft, -schale, Mandeln und Puderzucker mischen. Eiweiß steif schlagen und unter die Mandelmasse heben. Mandelmasse 1 cm dick zwischen 2 Folien ausrollen. Halbmonde ausstechen. Auf 160 Grad 18 - 20 Min. backen. Die restl. halbe Zitrone auspressen. In den Saft so viel gesiebten Puderzucker rühren, dass eine dickliche Creme entsteht. Die Plätzchen etwas auskühlen lassen, dann mit der Glasur bepinseln.

6.11.02 Fabinne CK

6 Eiweiß

Teebrot 6 Eiweiß M

Eiweiß / Eiklar - Verwertung

Zutaten für 8 Portionen

6 Eiweiß / Eiklar davon

150 g Puderzucker
1 Prise Salz
100 g Mandeln oder Nüsse, fein gerieben
30 g Zitronat oder Arancini, fein gehackt

40 g Schokolade, gerieben

50 g Mehl (Weizenmehl)
50 g Butter, flüssig

Zubereitung

Die 6 Eiweiß / Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen, so dass ein zäher, glänzender Schnee entsteht. Nüsse oder Mandeln, Zitronat oder Arancini, geriebene Schokolade, Mehl und der restliche Zucker werden gut vermischt und mit einem Kochlöffel in den Schnee einmeliert. Zum Schluss wird die lauwarme flüssige Butter vorsichtig eingerührt.

Die Masse wird in eine gebutterte und bemehlte, rechteckige Form mit höherem Rand, 4-5 cm dick gefüllt und bei 125-150 °C Umluft in mittlerer Schiene 50-55 Min. gebacken.

Am nächsten Tag in nette Scheiben schneiden.

26.10.03 Traude CK

Dessert

1 Eiweiß

Nougat II 1 Eiweiß

1 Eiweiß zu Schnee schlagen mit
250 g Honig +
250 g Zucker (Vollrohr) +
1 El Orangen- o Rosenwasser gut verrühren, dann bei milder Hitze unter ständigen Rühren hellbraun werden lassen +
500 g geschälte gehackte Mandeln im Rohr goldgelb rösten, dazugeben.

Eine flache Form mit Oblaten (ich nehme Mürbeteig o. Nudelteig) auslegen, die Masse draufstreichen, mit Oblaten/Teig bedecken + mit einem dicken Holzbrett beschweren.

Solange die Masse noch lauwarm ist, in Stücke schneiden.

Statt Mandeln können auch Hasel- o Wallnüsse verwendet werden

2 Eiweiß

Hexenschaum 2 Eiweiß

Zutaten:

2 Eiweiß

150 g Zucker

3 mittlere Äpfel

2 Esslöffel Marillenmarmelade

1 Kaffeelöffel Rum

Zubereitung:

Braten Sie die Äpfel mit der Schale im Rohr, passieren Sie sie und lassen Sie sie abkühlen. Die Eiweiß muss nun steif geschlagen werden und vorsichtig den Zucker löffelweise unterheben und die Marmelade mitsamt den Äpfeln einrühren. Dann den Schaum in eine Glasschüssel füllen und kalt stellen. Fertig!

Orangen, gefüllte 2 Eiweiß M

(Zutaten für vier Personen)

2 Orangen

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

200 g Vanilleeis

Die gut gewaschenen Orangen halbieren und das Fruchtfleisch heraus lösen und in Schnitze schneiden.

Aus Eiweiß und Puderzucker einen steifen Eischnee herstellen und diesen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

In jede Orangenhälfte ein Esslöffel Vanilleeis füllen, das vorbereitete Fruchtfleisch darauf verteilen und restliches Vanilleeis oben auf setzen. Zum Schluss mit dem Eischnee bedecken und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene kurz bräunen.

Nährwerte (pro Portion)

Energie 187 kcal/783 kJ
Eiweiß 4 g
Fett 1 g
Kohlenhydrate 38 g
Ballaststoffe 2 g
Mineralstoffe 1 g

Ambrosiacreme 2 Eiweiß M

Für 4 Portionen
3 Blatt weiße Gelatine
2 glatt rote Gelatine

2 Becher Magermilchjoghurt (a 150 g)

100 g Frischkäse (z. B. Du darfst) mit Buttermilch
40 g Zucker

2 frische Eiweiß

75 ml Sahne

1 EL gehackte Pistazienkerne
einige Pfefferminzblätter

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Frischkäse und Zucker verrühren.

Gelatine in 3 EL heißem Wasser auflösen und unter die Joghurtmasse rühren. Kalt stellen.

2. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Dessert in Gläser füllen.

3. Sahne steif schlagen. Dessert mit Sahnetupfen, Pistazien und Minze garnieren.

Pro Portion ca. 158 kcal; 11 g E, 10 g F, 6 g KH

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Frau von heute Nr. 16/04

Äpfel mit Turban 2 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

4 m.- große Äpfel
150 g Zucker
150 g Haselnüsse, gehackte
1 EL Sultanine(n)
1 TL Zimt
1 TL Piment, gemahlen
2 TL Vanillezucker

2 Eiweiß

Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel in einem Topf mit dem Zucker und 1 Tasse Wasser 20 Min. kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und den Sirup aufheben. Die Haselnüsse, die Sultaninen, den Zimt, das Pimentpulver und den Vanillinzucker mischen und in die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter Rühren den Sirup zufügen, so dass eine Creme entsteht. Diese Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Äpfeln in Form von einem Turban verteilen. Die Äpfel im Backofen 20-25 Min. leicht braun werden lassen.

4.1.04 Beyza CK

Eisdessert, Sherry mit Beeren 2 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

80 g Zucker

250 ml Sahne

2 EL Creme double

4 EL Sherry, halbtrocken

50 g Mandeln, gemahlene

250 g Beeren (Stachelbeeren)

250 g Erdbeeren

4 EL Sirup (Himbeersirup)

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Pistazien, gehackt
Zum Verzieren:
Erdbeeren
Waffelröllchen

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, nacheinander mit Creme double, Sherry und Mandeln unter den Eischnee heben. In Förmchen füllen und mind. 4 Std. ins Gefrierfach stellen.

Beeren putzen, Himbeersirup erhitzen, Stachelbeeren darin 3-4 Min. dünsten. Erdbeeren klein schneiden, mit Stachelbeeren und Vanillezucker mischen und auskühlen lassen.
Eisdessert auf Teller stürzen, mit den Beeren anrichten. Mit Pistazien, Erdbeeren und Waffelröllchen garnieren.

Von: Hobbykoechin

Frankfurter Bethmännchen 2 Eiweiß

Zutaten für 8 Portionen
250 g Mandeln

1 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Puderzucker
3 EL Rosenwasser aus der Apotheke
20 g Speisestärke

1 Eiweiß

Mandeln, halbierte

Zubereitung

Mandeln überbrühen, schälen, auf Küchenkrepp trocknen und zweimal mahlen. Ein Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zusammen mit dem Puderzucker, Rosenwasser und der Speisestärke zu den Mandeln geben und verkneten. Eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen. Mit Eiweiß bestreichen und an jede Kugel drei abgezogene Mandelhälften setzen und nach oben etwas zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 40 Minuten bei 140 °C backen.

11.11.01 Charlie CK

Kaki-Mousse 2 Eiweiß M

Zutaten für 4Portionen

3 reife Kaki (evtl. 4 Stück)

1 Zitrone(n)

1 Pkt. Vanillezucker

0.1 kg Mascarpone

0.03 kg Pistazien

2 Eiweiß

4 EL Zucker (evtl. 5 EL)

1.5 dl Rahm

Die Haut der Kaki mit einem spitzen Messer abziehen. Frucht halbieren, evtl. Kerne entfernen. Dann pürieren. Zitrone lauwarm waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Mit Vanillezucker zum Kakipüree geben. Zugedeckt kalt stellen. Die Pistazien fein hacken. Den Mascarpone glatt rühren. Unter das Kakipüree mischen. Kurz vor dem Servieren die Eiweiße steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Den Rahm steif schlagen. Den Eischnee locker darunter ziehen. Dann das Kakipüree nur kurz darunter mischen.

Kaki-Mousse in vorgekühlte Gläser verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Sofort servieren.

Dazu passen feine Butterbiskuits oder Amaretti.

Von: Bashiba

Mandelhörnchen 2 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

200 g Marzipan - Rohmasse

100 g Mandeln, gemahlene

2 TL Zitronensaft

100 g Puderzucker

2 Eiweiß

100 g Mandeln, gehobelte

100 g Kuvertüre

Zubereitung

Marzipan, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Zitronensaft und ein Eiweiß zu einem Teig verarbeiten. Daraus Hörnchen formen, mit den 2 Eiweiß bestreichen und dann in den gehobelten Mandeln wälzen.

Im Backofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 10-15 min goldbraun backen. Nach dem Auskühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.

12.7.03 Sandsturmde CK

Nougat in weiß 2 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen

300 g Zucker

2 EL Zucker (Traubenzucker)

1 Msp. Salz

50 g Haselnüsse

100 ml Wasser

2 Eiweiß

50 g Pistazien

30 g Rosinen

100 g Mandeln, gehobelte

Das Eiweiß mit dem Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und den Traubenzucker mit dem Wasser auf 152 °C kochen.

Den heißen Zucker langsam in den Eischnee gießen und schlagen bis die Masse vollkommen kalt ist.

Die restlichen Zutaten untermischen und ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen.

Einen Tag stehen lassen damit die Masse fest wird.

Von: Der_Chefkoch

Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

1 TL Butter

80 g Mandeln, gehäutet und leicht geröstet

40 g Zwieback

0,5 TL Zimt

2 Eiweiß

40 g Honig

1 Prise Salz

200 g Weintrauben, hell ohne Kern

200 g Pfirsiche

200 g Birne(n)

200 g Brombeeren

Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 230°C vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter fetten. 50 g Mandeln sehr fein reiben, die übrigen grob hacken. Zwieback mit den gehackten Mandeln und ein wenig Zimt mischen und auf den Boden der Form streuen. Eiweiß mit Honig, Salz und Zimt steif schlagen und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Weintrauben halbieren, Pfirsiche und Birnen halbieren, fächerartig in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden. Die Pfirsich- und Birnenfächer in die Form setzen und die Weintrauben und Brombeeren dazwischen verteilen. Mandel-Eiweiß-Masse auf der Oberfläche verteilen und im Backofen etwa 8 Min. goldgelb backen.

15.8.02 Sofi CK

Pro Person: 563 kcal, 76 g KH 16 g Fett = 25,64 % kcal aus Fett

Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß

in Mandelkörnchen mit Glacé

Zutaten für 6 Portionen

30 g Butter

50 g Zucker

etwas Aroma (Mandelaroma)

50 g Mandeln, gemahlen

50 g Mehl (Weißmehl)

2 Eiweiß

2 Orange(n), unbehandelt

1 EL Butter

1.5 dl Orangensaft

1 EL Grand-Marnier (evtl. 2 EL)

20 Kugeln Vanille - Glacé (kleine Kugeln)

Zubereitung

Für die Körbchen die Butter schmelzen, mit dem Zucker, dem Mandelaroma, den Mandeln und dem Mehl vermischen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eiweiß flaumig schlagen, unter die Masse ziehen. Backbleche mit Backpapier belegen. Je ein Sechstel der Masse mit einem Löffel aufs Backpapier geben und zu Rondellen relativ dünn ausstreichen. Bleche in Ofen schieben, Rondellen während 12 - 15 Minuten backen (bis sie leicht braun werden).

Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann die Rondellen noch warm über Tassen drücken, sodass sie die Form eines Körbchens annehmen, abkühlen lassen.

Die Orangen waschen, mit Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in weite Bratpfanne geben, unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schön karamellisiert hat. Mit dem Orangensaft ablöschen, rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Orangenscheiben hineinlegen und darin köcheln lassen, bis der Karamell dicklich geworden ist und die Orangen damit überzogen sind. Zum Schluss den Grand Marnier zufügen.

Zum Anrichten je 2 kleine Kugeln Vanilleglacé in die Körbchen geben, die noch leicht warmen Orangenscheiben darauf anrichten, nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

9.3.02 Bashiba CK

Orangencreme 2 Eiweiß M

Für 4 Personen
Zubereitungszeit 45 Min
Kühlzeit: 4-5 Std.

Zutaten:

10 große Orangen
2 Päckchen Gelatine
1 Fläschchen Rum-Aroma
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

250 g Magerquark

250 g Dickmilch

2 Eiweiß

200 g Sahne

Die Orangen schälen, filetieren und mit dem aufgefangenen Saft und der Gelatine in einem großen Topf auf kleinster Flamme auf den Herd stellen, damit sich die Gelatine auflöst.

In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Rum-Aroma, den Päckchen Bourbon-Vanillezucker, dem Quark und der Dickmilch mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Die lauwarme Fruchtmasse unter das Quark-Joghurt-Gemisch rühren und 30 Min in den Kühlschrank stellen. Dann nacheinander die Eiweiße zu Schnee und die Sahne steif schlagen. Zuerst die Sahne unter die Fruchtmasse rühren und ganz zum Schluss den Eischnee unterheben, die Creme in etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

TIPP: Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie zum Servieren mit einem Löffel für jeden Teller 2 Klößchen von der Orangencreme abstechen und mit ein paar frischen Orangenfilets anrichten. Das Dessert mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Pro Person: 563 kcal, 76 g KH 16 g Fett = 25,64 % kcal aus Fett

Schokoladen Mousse 2 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

1 Prise Salz

2 EL Zucker

0,5 Becher Schlagsahne (100 g)

50 g Pistazien

100 g Kuvertüre, Zartbitter

30 g Schokolade, weiße

Zubereitung

Eiweiß und Salz schaumig schlagen. 1 EL Zucker dazugeben, zu steifem Schnee schlagen. Kühl stellen. Schlagsahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen, ebenfalls kühl stellen.

Pistazienkerne fein hacken.

Kuvertüre fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Im kalten Wasserbad unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Die Kuvertüre muss noch flüssig, darf aber nicht zu heiß sein.

Die lauwarme Kuvertüre vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Die Sahne und die Pistazienkerne unterheben. Die Mousse in eine Dessertschüssel füllen und am besten über Nacht kalt stellen.

Zum Servieren mit einem nassen Löffel Klößchen abstechen und auf vier Teller anrichten. Weiße Schokolade darüber reiben.

28.3.03 Mecky CK

Sherry Eisdessert mit Beeren 2 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

80 g Zucker

250 ml Sahne

2 EL Creme double

4 EL Sherry, halbtrocken

50 g Mandeln, gemahlene

250 g Beeren (Stachelbeeren)

250 g Erdbeeren

4 EL Sirup (Himbeersirup)

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Pistazien, gehackt

Zum Verzieren:

Erdbeeren

Waffelröllchen

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, nacheinander mit Creme double, Sherry und Mandeln unter den Eischnee heben. In Förmchen füllen und mind. 4 Std. ins Gefrierfach stellen.

Beeren putzen, Himbeersirup erhitzen, Stachelbeeren darin 3-4 Min. dünsten. Erdbeeren klein schneiden, mit Stachelbeeren und Vanillezucker mischen und auskühlen lassen.

Eisdessert auf Teller stürzen, mit den Beeren anrichten. Mit Pistazien, Erdbeeren und Waffelröllchen garnieren.

3.5.02 Hobbykoechin CK

Türkischer Honig 2 Eiweiß

250 g Zucker
150 g Honig
150 g ;Wasser

2 Eiweiß

300 g Mandeln; geröstet
125 g Pistazien

Zucker, Wasser und Honig zusammen auf 143 °C erhitzen, dann etwas abkühlen lassen und die steifgeschlagenen Eiweiß reinlaufen lassen, die Masse wird dann ziemlich fest. Die gerösteten Mandeln und Pistazien drunter arbeiten, ganz abkühlen lassen, fertig.

3 Eiweiß

Dominosteine mit Mohn 3 TL Eiweiß M

Pflaumenmusfüllung

Zutaten für 60 Portionen
0,5 TL Pottasche

3 TL Eiweiß

375 g Honig
450 g Mehl
4 TL Lebkuchengewürz
1 Pck. Backpulver
5 EL Rum
Mehl, zum Bearbeiten
250 g Pflaumenmus
1 Pck. Fertigmischung für Mohn - Backmischung (250 g)

300 g Kuvertüre, Halbbitter

300 g Kuchenglasur, dunkle

50 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Pottasche im Eiweiß auflösen. Honig, Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Rum mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten, aufgelöste Pottasche unterkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Teig in 3 Stücke teilen, auf bemehlter Fläche je 30x25 cm groß ausrollen.

1. Platte auf ein Blech mit Backpapier legen, mehrmals einstechen, mit Pflaumenmus bestreichen. 2. Platte darüberlegen, mehrmals einstechen, mit Mohnmischung bestreichen. Mit der 3. Platte abdecken und auch einstechen. Ränder mit mehrfach gefalteter Alufolie abstützen. Bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 - 25 min backen, auskühlen lassen.

Teigplatte in 5x2,5 cm große Stücke teilen. Dunkle Kuvertüre und Glasur hacken, im heißen Wasserbad auflösen. Teigstücke eintauchen, gut abtropfen und trocknen lassen. Mit aufgelöster weißer Kuvertüre verzieren.

6.11.02 Angie17 CK

Makronen aus Nüssen 3 Eiweiß M

Mandeln und Schokolade

Einfache Zubereitung

Zutaten für 20 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker, feiner (Puderzucker)

1 Pck. Vanillezucker

125 g Schokolade, gehackte (zartbitter)

250 g Mandeln, ungeschälte gehackte oder Wal-, Haselnüsse

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Zucker & Vanillezucker zufügen, weiter schlagen.

Die Schokolade & Mandeln, Nüsse vorsichtig unterheben. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Bei 150°, 20 - 25 Min. backen bei Umluft etwas niedriger.

Danach nicht sofort entfernen, löst sich besser.

18.12.03 Leweli CK

Makronen-Traum 3 Eiweiß M

Zutaten für 25 Portionen

3 Eiweiß

150 g Zucker, fein
1 TL FUCHS Vanillezucker
150 g Mandeln, gemahlen
0,5 TL Anis, gemahlen
0,5 TL Zimt, gemahlen
30 g Mandeln, gehackt

100 g Kuvertüre

Eiweiße sehr steif schlagen, Zucker und Fuchs Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiter rühren, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Gemahlene Mandeln und Fuchs Gewürze vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Makronen-Masse darauf setzen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad ca. 50 Minuten backen. Makronen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit aufgelöster Kuvertüre dekorativ verzieren. Nach Wunsch mit Zimt bestäuben.

Backzeit: ca. 50 Minuten

19.11.02

Quark-Soufflee auf Fruchtsauce 3 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Äpfel,
60 g Birnen,
1 EL Zitronensaft,

250 g Magerquark,

6 g Vanillepuddingpulver,
10 g fein gehackte Pistazienkerne,
Mark von 1/4 Vanilleschote,
1/2 TL Zitronat,

3 Eiweiß,

1 Prise Zimt
1/2 TL flüssiger Süßstoff,
200 g Tiefkühl-Heidelbeeren,
4 Soufflee-Formchen (Durchmesser: 10-11 cm),

1 TL Sonnenblumenmargarine zum Einfetten

Zubereitungszeit: etwa 105 Minuten,

Apfel und Birne schälen, das Fruchtfleisch würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Magerquark und Puddingpulver mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Pistazien, Vanillemark, Zitronat und ein Eiweiß untermischen, mit Zimt und Süßstoff abschmecken. Danach vorsichtig das Obst unterheben.

Restliches Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft steif schlagen, unter die Masse heben und in die eingefetteten Förmchen füllen.

Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Form setzen und in den auf 190°C (Umluft 170°C, Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen stellen. Die Soufflees dann bei 180 °C (Umluft 160°C; Gas Stufe 3) etwa 1 Stunde backen.

Inzwischen die Beeren pürieren, mit Süßstoff süßen und auf vier Teller verteilen. Die Soufflees vorsichtig stürzen, sofort umdrehen, auf die Sauce setzen und direkt servieren.

1 Portion enthält:

134 Kilokalorien/

562 Kilojoule

13 g Eiweiß

3 g Fett

13 g Kohlenhydrate

4 g Ballaststoffe

0,5 BE

Tiramisu sehr kalorienarm 3 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

250 ml Milch (Magermilch)

120 g Zucker

250 g Quark (Magerquark)

3 Eiweiß

24 Löffelbiskuits

150 ml Kaffee (Espresso, ca. 2 Tassen)

2 EL Kakaopulver

Zubereitung

Laut Packungsangabe einen Vanillepudding mit der Milch und 40 g Zucker zubereiten und kalt stellen.

Quark und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen und den Pudding unterheben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Puddingmasse heben.

Löffelbiskuits mit dem Espresso beträufeln und abwechselnd mit der Creme in eine Form schichten, wobei die letzte Schicht aus Creme bestehen sollte.

Tiramisu dick mit gesiebttem Kakaopulver bestreuen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

28.02.03 Hideaway CK

4 Eiweiß

Mandelsoufflé 4 Eiweiß

4 Eiweiß

2 EL Zucker

1-2 cl Mandelsirup

1-2 cl Mandellikör

1 EL gehobelte Mandeln, geröstet

1-2 Williamsbirnen

100 ml Läuterzucker (Wasser und Zucker zu gleichen Teilen gekocht)

etwas Zitronensaft

etwas Zimt, gemahlen

flüssige Butter zum Ausfetten

Zucker für die Formen

Kleine Souffléformen mit Butter auspinseln und mit Zucker bestäuben.

Das Eiweiß aufschlagen und nach und nach Zucker zugeben, bis es steif und glatt ist. Mit Mandelsirup und Mandellikör abschmecken, dabei ständig rühren. Nicht zuviel und nicht zu wenig Flüssigkeit zugeben, die Eiweißspitzen am Schneebesen sollten immer noch "wegstehen". Die Mandeln untermischen und die Masse in die vorbereiteten Formen füllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca.10 Minuten backen.

Die Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit dem Läuterzucker vermischen, mit Zitronensaft und Zimt abschmecken.

Den Birnensalat in kleinen Glasschüsseln anrichten und mit den Mandelsoufflés servieren.

Erdbeereis und hausgemachtes Baiser 4 Eiweiß M

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren
1/2 Zitrone(n), Saft davon
100 g Zucker

500 g Quark

4 Eiweiß

1 EL Zitronensaft
200 g Zucker
1 Prise Salz
Mehl

Butter

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und von den Stielen befreien, in Stücke schneiden; 6 ganze Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker in der Küchenmaschine pürieren. Den Quark untermischen. In eine Plastikdose geben und im Gefriergerät 5 Stunden gefrieren lassen. Das Eis 1/4 Stunde vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen, Kugeln formen und in 6 Dessertschälchen geben. Mit den Erdbeeren garnieren. Für das Baiser den Ofen auf 2 vorheizen. Die Eiweiße, den Zucker, das Salz und den Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Steif schlagen. Das Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das steifgeschlagene Eiweiß in kleinen Häufchen darauf setzen. Bei geringer Hitze ca. 1 Stunde garen und in der halb geöffneten Backröhre abkühlen lassen. Das abgekühlte Baiser zum Erdbeereis servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Erdbeerquark 4 Eiweiß M

Zutaten: (für 8 10 Personen)

2 kg Erdbeeren

1,5 kg Quark

1 Vanilleschote

Eischnee von 4 Eiweiß

Schale und Saft von 2 Orangen

Schale und Saft von 1 Zitrone

4 Baiser Tennisballgröße

200 g Schokomandeln

Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Küchentuch trocknen, vierteln und zuckern. Eine Stunde durchziehen lassen. Eiweiß steif schlagen, leicht zuckern. Quark mit Orangen-, Zitronensaft und ausgekratzter Vanilleschote verrühren. Die vorher herunter geschnittene Schale der Zitrusfrüchte fein hacken und zum Quark geben. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Wer möchte, zuckert den Quark noch etwas nach. Nun Schokomandeln und Baiser in einen Gefrierbeutel geben und zertrümmern (mit Nudelholz oder Hammer).

Geschützt durch den Beutel fliegen die Brösel nicht in der Küche herum. Die süßen Brösel und die Erdbeeren in den Quark rühren. Ein paar der Erdbeeren aufheben und den Quark damit garnieren

Gebackene Apfelringe 4 Eiweiß

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

12 Äpfel, mürbe

Zucker, zum Bestreuen

2 cl Kirschwasser

Fett, zum Ausbacken

280 g Mehl(Weißmehl, Typ 405)

0,5 Liter Wein, weiß

5 EL Öl(Olivenöl)

4 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

etwas Salz

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl wird mit Weißwein und Olivenöl (5-6 EL) zu einem zarten, etwas dickflüssigen Teig gerührt. Leicht salzen. Der Eischnee (4-5 Eiweiß) wird darruntergemengt. Zu bemerken ist, dass dieser Teig erst kurz, ehe man denselben braucht, angemacht werden darf, denn langes Stehen würde ihn verderben. Ebenso ist darauf zu sehen, dass er die gehörige Dicke hat und die Beimischung des Öls genau ist, denn ein Löffel voll Öl zuviel macht ihn fett, und bei zu wenig wird der Teig nach dem Backen wieder weich und zäh. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und mit Kirschwasser beträufeln. Eine Stunde ziehen lassen. Apfelscheiben im Backteig tauchen, goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Kokosbusserln 2- 4 Eiweiß

Kokosmandelbusserln

Zutaten für 8 Portionen

50 g Mandeln, geschält u. gerieben

4 Eiweiß

200 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

200 g Kokosraspel

1 Pck. Oblaten

Zubereitung

Mandeln blanchieren, schälen, reiben. (oder geschälte Mandeln kaufen). Eiweiß / Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen, Zucker und Zitronensaft einschlagen, Kokosraspel und Mandeln vermischen und in die Schaummasse mengen.

Mit 2 Kaffeelöffeln auf die Oblaten kleine Busserln setzen und bei 170 Grad hellgelb backen.

Tipp: Eine Prise Salz in das Eiweiß geben.

Sind die Kokosbusserln immer nach dem Backen weich und am nächsten Tag hart ? Dann war die Temperatur zu niedrig. Lieber mit höherer Temperatur - dafür kürzer im Rohr lassen.(beobachten und notieren)

20.12.02 Nora CK

Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M

8 Blatt (23 cm) oder
2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem

5 El Back Kakaopulver

3- 5 El Rum 54 %

250 ml Milch oder mehr

250 g Vollrohr Zucker

1-2 Tüten Bourbone Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit

2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

4- 6 Eiweiß mit

1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,

zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren,
nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

1 Mürbeteig

100 g Haselnüsse; gemahlen

150 g Haselnüsse; gehackt

150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine

; Vollmeersalz

1 El Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken,
wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

Zubereitung

Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen,
die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160° C Umluft ohne vorheizen ca 50 min , backen.
Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.
Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform , ca 1 cm hoch legen,
dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Ohne Boden,
Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.
in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.
+ in vorbereitete , (mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel,
geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Eiweiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne drauf geben

08.07.2004 Hans60 alle Möglichkeiten getestet, mir sagten sie alle zu.

Schoko Minz Mousse 4 Eiweiß M

Für 4 Personen

Zutaten:

18 Stück Schokolade-Pfefferminz-Täfelchen (After Eight)

4 Eiweiß

4 Erdbeeren (nach Saison)

Minzeblättchen zum Dekorieren

Puderzucker zum Bestäuben

Die Schoko-Minze-Täfelchen zerbrechen und bei milder Hitze in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die Eiweiße sehr steif schlagen und etwa ein Drittel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die warme Schokolade-Pfefferminz-Masse rühren. Diese Masse dann zum restlichen Eischnee geben und vorsichtig unterheben, bis keine weißen Flocken mehr sichtbar sind.

Die Schoko-Minz-Mousse in Dessertschalen füllen und kalt stellen.

Zum Servieren die Mousse mit Erdbeeren und Minzeblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Eventuell noch 2 Schokolade-Pfefferminz-Täfelchen dazu reichen.

Zubereitungszeit 10 Min

Kühlzeit: 1 Std.

Pro Person: 217 kcal, 4,5 g Fett

= 19 % kcal aus Fett

Schokoladenmus 4 Eiweiß M

4 Eiweiß / Eiklar

300 g Magertopfen

15 g Kakaopulver (Instant)
Flüssiger Süßstoff
Minzeblätter zum Garnieren

Formularbeginn

Magertopfen, Kakao und einige Tropfen flüssigen Süßstoff verrühren. Das Eiweiß / Eiklar mit etwas Süßstoff cremig schlagen. Eischnee unter die Kakao-Topfen-Masse heben und in Gläser oder Schälchen abfüllen. Mit Minzeblättern garnieren. Anmerkung: Das Schokolademus kann ohne weiteres 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne dass sich das Eiweiß / Eiklar von der Masse absetzt.

überbackene Banane 4 Eiweiß

Platano al Horno -

Dieses Dessert erfordert etwas Zeit. Jedoch wird Ihr mexikanisches Essen einen einmaligen Ausklang für den Gaumen finden.

Zutaten für 4 - 6 Personen

5 Bananen
1 Limone
2 EL Butter
100 g Zucker (ideal brauner Zucker)
100 g gehackte Walnusskerne

4 Eiweiß

ca. 1 Prise Salz

1. Schälen Sie die Bananen. Teilen Sie diese einmal längs und einmal quer. Waschen Sie die Limone heiß ab, trocknen und feinstreifig die Schale entfernen oder raspeln und aufbewahren. Limone auspressen und über die Bananen träufeln.
2. Heizen Sie den Backofen auf 200° vor. Fetten Sie eine feuerfeste Form mit etwas Butter aus, legen die Bananen hinein und verteilen die restliche Butter über die Bananenstücken. Mit einem Esslöffel Zucker und der Hälfte der Walnussstückchen bestreuen.
3. Den restlichen Zucker im Mixer staubfein mahlen. Schlagen Sie die Eiweiße zusammen mit dem Salz und der Hälfte des Staubzuckers steif. Danach den restlichen Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Fügen Sie die restlichen Nussstückchen hinzu und übergießen Sie die Bananen mit dem Eischnee.

4. Ca. 20 Minuten die Bananen backen, bis der Eischnee schön gebräunt ist. Auf die Teller verteilen und mit den Limonenstreifen oder Raspeln verzieren. Sie können auch andere raffinierte Verzierungen verwenden.

Vanille-Quark-Soufflé 2 Ei + 4 Eiweiß M

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Magerquark

2 Ei

30 g Mehl

20 g brauner Zucker

3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

4 Eiweiß

Salz

1 TL Butter

Zucker zum Bestreuen

Mit dem Handrührgerät den Quark, die Eier, das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker und die Zitronenschale glatt rühren. Die Masse 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Zuerst 3 EL Eischnee kräftig unter die Quarkmasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben.

Eine große feuerfeste Form oder kleine dickwandige Tassen mit Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen und die Soufflémasse einfüllen. Die Form darf nur zu zwei Drittel gefüllt sein. Das Soufflé 25 bis 30 Min (bei Tassen nur 15 Min) backen. Den Backofen die ersten 10 Min. nicht öffnen, da Soufflé fällt sonst sofort zusammen.

Zubereitungszeit 15 Min

Backzeit: 25-30 Min

Pro Person: 196 kcal, 18 g KH, 5 g Fett = 23 % kcal aus Fett

5 Eiweiß

Halva 5 Eiweiß

5 Eiweiß

300 g Puderzucker
100 g kandierte Früchte feingehackt
150 g dünnflüssiger Honig
150 g Mandeln grobgehackt
2 groß. Oblaten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glänzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen.

Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Halva in längliche Würfel schneiden.

8.4.04 Schraegervogel CK

Mascarpone Parfait mit Obstsalat 5 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen
2 Vanilleschote(n)

500 g Mascarpone

2 Blatt Gelatine, weiß
230 g Zucker
125 g Schokolade, hauchdünne bittere Täfelchen

5 Eiweiß

150 g Kekse (Amarettini), kleine Mandelkekse
50 g Mandeln, ungeschälte
400 g Kirschen, Sauerkirschen
4 Nektarine(n)

10 EL Creme de Cassis

1 TL Öl

Zubereitung

Am Tag vorher eine Kastenform (1 l) glatt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit dem Mascarpone verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgekratzten Vanilleschoten, 200 g Zucker und 1/8 l Wasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Vanilleschoten entfernen. Die Gelatine ausdrücken und im Zuckersirup auflösen. Die Schokolade grob hacken. Das Eiweiß halbstreif schlagen, den Zuckersirup nach und nach zugießen. Das Eiweiß 4 Minuten weiterschlagen und unter den Mascarpone rühren. Die Kekse und die Schokolade mit dem Spatel unterheben. Die Parfaitmasse in die Form

füllen und über Nacht gefrieren lassen. Am nächsten Tag den restlichen Zucker mit den Mandeln in einer Pfanne schmelzen lassen. Ein Stück Alufolie mit Öl einpinseln, die Zuckermandeln glatt darauf ausbreiten und nach dem Kaltwerden in Stücke brechen.

Inzwischen die Kirschen (oder man nimmt welche aus dem Glas) entsteinen. Die Nektarinen in Spalten vom Stein schneiden. Das Obst mit dem Likör mischen. Das Parfait kurz antauen lassen, mit der Folie aus der Form lösen. Die Folie entfernen. Das Parfait in Scheiben schneiden und mit dem Salat und den Mandeln auf Portionstellern anrichten.

8.5.01 Nearlyheadlessnick CK

Sauerkirschencreme 5 Eiweiß M

1 kg entsteinte Sauerkirschen

5 Eiweiß

100 g Puderzucker

die abgeriebene Schale einer Zitrone

ein Becher Schmand

Die Sauerkirschen in eine große Schüssel geben. Fünf Eiweiß ganz steif schlagen. Nun den Puderzucker und die Zitronenschale langsam unterheben. Zum Schluss den Schmand unterziehen. Diese Creme über die Sauerkirschen geben und zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Dieser Nachtisch ist gut anzurichten, wenn die Zeit einmal drückt.

6 Eiweiß

Gebackenes Eis 6 Eiweiß

Man schlägt 6 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 200 g feinem Zucker und streicht die Kälte dieser Schaummasse auf eine tiefe Porzellanterschüssel. Man bäckt die Masse im gelind warmen Ofen langsam lichtgelb und spröde und lässt sie auskühlen. Dann füllt man Vanilleeis in die Kruste, überstreicht es mit der anderen Hälfte des süßen Eierschnees, besiebt ihn dicht mit Puderzucker und hält eine glühende Schaufel so lange darüber, bis sich eine lichtgelbe Kruste auch oben gebildet hat. Man verziert den Rand der Schüssel noch mit abgetropften eingemachten Früchten und reicht sie sofort zur Tafel.

Mousse au Chocolat IV 6 Eiweiß M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

250 g Schokolade, Marabou, (am liebsten die Vollmilch)

6 Eiweiß

300 ml Sahne

Sahnesteif

Zubereitung:

Am Abend die Sahne aufkochen und die Schoko darin schmelzen. Das Ganze kalt rühren (bis sich keine Haut mehr bildet) und die Mischung über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen ganz früh aufstehen, denn die Mousse soll ja zum Mittag fertig sein. Die Sahne-Schoko-Mischung mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Die beiden steifen Massen vorsichtig mischen und bis zum Servieren (min. 4-5 Std.) kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Halwa, Türkische 6 Eiweiß

Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen

75 g Sesam

150 g Mandeln, abgezogen

50 g Orangeat

50 g Zitronat

50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün

6 Eiweiß

1 Prise Salz

350 g Zucker

100 g Honig

2 EL Rosenwasser, (Apotheke)

8 Oblaten, 10x20 cm

Zubereitung

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.

Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so lange weiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halwa dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

6 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 1/2 El Zimt
50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit

Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

8 Eiweiß

Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M

0,25 l Eiweiß von etwa 8 Eiern

375 g Zucker

30 g Speisestärke

1 El Instant- Pulverkaffee

0,25 l Sahne

3 El Zucker

200 g Sauerkirschen aus dem Glas

2 Vanilleeis

Backblech mit Backpapier auslegen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifen Schnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen (nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in ein Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen.

Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Den Pulverkaffee mit 1 El heißen Wasser auflösen + erkalten lassen.

Die Sahne mit Zucker steif schlagen + den Kaffee unterrühren.

Die Sahne mit einem Spritzbeutel ringförmig auf die Baisers spritzen.

Einige Kirschen in die Sahne legen,

je 1 Scheibe Vanilleeis über die Kirschen legen +

die restlichen drauflegen

Sonntag, 18. Mai 2003

10 Eiweiß

Blancmange 10 Eiweiß M

Zutaten für 14-16 Personen

1 1/8 l Milch

70 gr Stärke

10 Eiweiß

70 g süße und 4 Stück bittere geriebene Mandeln

100 g Zucker

Zitronenschale und ganzer Zimmt.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut auszieht, dann entfernt. Ist dies geschehen, so lasse man die Stärke, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, rühre den steifen Eiweißschaum durch und schüttele das Blancmange in eine umgespülte Form. Erkalte, stürze man dasselbe auf eine Schüssel und gebe einer kaltgewordene Sauce oder eine Sauce von frischen Johannisbeeren mit. Auch kann man von 6 Eidottern, 7/8 l Milch, 1 TL Stärke, Zucker und etwas mit Zucker feingestoßener Vanille unter stetem Rühren eine Sauce gekocht werden; viel angenehmer sind jedoch Frucht- und Weinsaucen dazu.

Kochbuch 1882

100 g +

Erdbeeren in Honig-Gewürz-Sirup 100 g Eiweiß

60 g Honig

1 x Mark einer Vanilleschote

2 Zimtstangen

1 x abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Sternanis aus der Gewürzmühle

4 cl Cointreau

250 ml Orangensaft

400 g Erdbeeren

80 g Macadamia-Nüsse

Den Honig in einem Topf aufschäumen, dann Vanillemark, Zimtstangen, Orangenschale und Sternanis zugeben. Das Ganze mit Cointreau ablöschen, mit dem Orangensaft aufgießen und den Sud leicht sirupartig einkochen. Die Sauce vom Herd nehmen, die Zimtstangen entfernen und al-

les abkühlen lassen. Die Erdbeeren putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in den kalten Honig-Gewürz-Sirup geben. Die Macadamia-Nüsse zufügen und gut durchrühren.

100 g Eiweiß

100 g Zucker
etw. Puderzucker zum Bestäuben
frische Minze

100 g Eiweiß halb steif aufschlagen, 100 g Zucker beigeben und ganz steif schlagen. Das Erdbeer-Parfait aus der Kuppelform stürzen und den Eischnee mit Hilfe eines Spritzbeutels gleichmäßig darüber verteilen. Das Ganze unter dem Backofengrill oder mit Hilfe eines Bunsenbrenners kurz überbacken, so dass es eine schöne braune Farbe bekommt. Mit Puderzucker bestäuben, auf den Erdbeeren anrichten und mit frischer Minze dekorativ garnieren.

Fisch

Schillerlockensoufflé 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

200 g Fisch (Schillerlocken), geräuchert

200 g Fischfilet (Zander/Hecht/Kabeljau)

2 Eiweiß

250 g Sahne

Salz und Pfeffer

Butter

Zubereitung

Schillerlocken und Fischfilet sehr fein hacken. Alle Zutaten nochmals sehr gut kühlen, am besten im Tiefkühler. Fisch in der Küchenmaschine schnell zerkleinern und dabei Eiweiß, Gin und Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eingefettete Förmchen geben und in 80° heißem Wasserbad ca. 20 min. gar ziehen lassen.

Sehr gut schmecken in Fischfond gegarte Linsen dazu.

Anstelle der Schillerlocken kann man jeden anderen, mageren Räucherfisch nehmen.

14.11.02 Guru CK

Fleisch

Lammrücken in Salzkruste 3 Eiweiß

Zutaten:

2 ausgelöste Lammrücken (a 300 g),
Salz, Pfeffer,

8 dünne Scheiben grüner Speck,

3 Eiweiß

1 kg grobes Meersalz,
je 2 - 3 Thymian- und Rosmarinzweige,
1 Schalotte, 6 Möhren,
20 g frischer Ingwer,

30 g Butter,

0,5 TL Fruchtzucker, etwas Mineralwasser

1. Backofen auf 200 C vorheizen. Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn befestigen. Eiweiß mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen und unter das Meersalz rühren. Falls nötig, noch etwas Wasser zugeben, so dass ein formbarer Teig entsteht.
2. Den Boden einer flachen, ofenfesten Pfanne mit Alufolie auslegen und mit etwas Salzmasse bestreichen. Die Lammrücken darauf setzen und mit den Thymian- und Rosmarinzweigen belegen. Die Lammrücken gründlich mit der restlichen Salzmasse bestreichen, so dass sie ganz ummantelt sind. Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten braten.
3. Die Schalotte schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Möhren schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, Ingwer schälen und sehr fein reiben.
4. Die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten und Möhren darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Fruchtzucker würzen und das Mineralwasser angeben. Zugedeckt in 8 bis 10 Minuten gar kochen und mit dem Ingwer abschmecken.
5. Den Lammrücken aus dem Backofen nehmen und das Salz mit Hilfe eines Löffels aufschlagen. Das Fleisch aus der Kruste nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Möhrengemüse anrichten.

Tipp: Die Salzkruste eignet sich auch hervorragend zum Garen von Fischen, wie z. B. Seewolf. Sie können die Salzkruste auch mit Mehl zu einem festeren Teig verarbeiten. Für diesen Salzteig verkneten Sie 250 g Mehl, 1 kg Meersalz, 2 Eier und so viel Wasser, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, den Sie ausrollen können.

465 kcal/1948 kj 43 g EW 28 g F 8 g KH 127 mg Cholesterin 0 BE

Rinderbeinscheibe Consomme 3 Eiweiß

1 1/2 kg Kalbsknochen; kleingehackt

; Salz

3 1/2 l ; Wasser

1 Ei ; Salz

1 Bund Suppengrün

300 g Rinderbeinscheibe

200 g Zwiebeln; ungeschält, in grobe Stücke geschnitten

2 Dosen Tomaten, geschält, groß --a 800 g EW

2 Lorbeerblätter

20 Schwarze Pfefferkörner

200 g Rinderhack; zum Klären der --Brühe

3 Eiweiß (L)

20 Basilikumblätter

2 Fleischtomaten

Gebäck

1 Eiweiß

Einfache Spekulatius 1 Eiweiß M

Zutaten für 80 Portionen

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Zucker

1 TL Zimt

60 g Mandeln, gemahlen

250 g Butter, kalte

5 EL Milch

1 Eiweiß

50 g Mandeln, in Blättchen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt, Mandeln und kleingeschnittene Butter auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Milch hineingießen. Alles mit einem großen Messer durchhacken und mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden kaltstellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Spekulatius mit verquirltem Eiweiß bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten backen.

27.2.02 Hobbykoechin CK

Gewürzrhomben 1 Eiweiß M

80 Stück

Teig:

100 g Zitronat

190 g Orangeat

75 g Korinthen

4 EL Rum

1,5 TL Pottasche

3 EL Milch

250 g Weizen <<>>> ODER

200 g Buchweizen + 50 g Sojaschrot gem., oder 50 g Kichererbsen gem.

200 g Haselnüsse

200 g Mandeln

1,5 TL Pfefferkuchengewürz

1 Vanilleschote

0.25 TL Salz

200 g Honig

200 g Zuckersirup, dunkel

3 EL Sahne

Guss

100 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

100 g Mandeln

Zitronat und Orangeat mit dem Universalzerkleinerer (Blödsinn) Mandel- oder Gemüsemühle, zerkleinern,

Korinthen und Rum zugeben und durchziehen lassen.

Pottasche in Milch auflösen. Getreide in der Getreidemühle fein, Haselnüsse und Mandeln in oder Mandel- oder Gemüsemühle, (Universalzerkleinerer) fein mahlen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, auf ein gefettetes /mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß glattrühren. Mandeln in kochendes Wasser geben (ca 120 sek), abziehen. Den Kuchen nach dem Backen sofort in Rhomben schneiden. Abgekühlte Gebäckstücke mit Zuckerguss bestreichen und mit einer halben Mandel verzieren.

Ergibt ca. 80 Stück

Hirsekekse 1 Eiweiß

Zutaten

Für etwa 70 Stück

150 g Hirseflocken

100 g Mehl

120 g gemahlene Haselnüsse

100 g Dattelmarm

100 g Butter oder Margarine

1 Eiweiß

Pinienkerne oder andere Nusskerne zum Belegen

Zubereitung

Hirseflocken, Mehl, Nüsse, Dattelmarm und Fett verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Zwischen Klarsichtfolie etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden. Jedes Quadrat mit Eiweiß

bestreichen und mit Pinienkernen belegen. Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen; das nächste Blech nur 10 Minuten.

*

Pro Stück ca. 40 Kalorien / 167 kJ

eingetippt am 26.05.1993

2 Eiweiß

Amaretti II 2 Eiweiß

Zutaten

250 g Mandeln

2 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g Zucker

8 Tropfen Bittermandelöl / oder

4 bittere Mandeln

Beide Sorten Mandeln , ca 2 min in kochendes Wasser geben, lassen sich dann gut pellen

Mandeln schälen, dann im Ofen bei 100 Grad 1 Std. trocknen lassen.

Anschließend fein reiben.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen, 2 Min. weiterschlagen. Mandeln untermischen und Bittermandelöl zugeben.

Mit zwei Teelöffeln Makronen auf Backpapier setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad auf der mittleren Schiene 25 Min. backen.

Ananas-Muffeins 2 Eiweiß M

Zutaten

540 g Haferkleie

60 g brauner Zucker

1 Esslöffel Backpulver

120 ml Magermilch

2 Dosen Ananasstücke (ungesüßt)

2 Eiweiß

2 Esslöffel Pflanzenöl

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.

Trockene Zutaten in großer Schüssel mischen. Milch, eine Dose Ananasstücke mit Saft, Eiweiß und Öl in einer Schüssel mischen und danach die trockenen Zutaten dazugeben. Anschließend die zweite Dose Ananas abtropfen lassen und dazugeben.

Teig in die Förmchen einfüllen und ca. 15 - 20 Minuten backen.

Apfelmusmuffeins 2 Eiweiß

Für 12 Stück

300 g Mehl

1 EL Backpulver

1 TL Lezithin

2 Eiweiß

100 g Honig

180 g Apfelmus

30 g gehackte Walnüsse

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Arbeitszeit: 15 Minuten

1. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Mehl, Backpulver und Lezithin vermischen. Die Eiweiße, Honig und so viel Apfelmus dazugeben, dass beim Rühren ein glatter, fester, nicht zu flüssiger Teig entsteht. Die Walnüsse darunter rühren.

2. Ein spezielles Muffinblech oder Papierförmchen zu gut der Hälfte, mit Teig füllen und die Muffins, im vorgeheizten n Backofen 18 bis 20 Minuten backen.

Pro Stück

601/144 kJ/kcal

4 g Eiweiß

2 g Fett

27 g Kohlenhydrate,

1 g Ballaststoffe

0 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

Aprikosenmuffeins 2 Eiweiß M

Für 12 Stück

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

150 g Aprikosenmarmelade

2 Eiweiß

300 ml Buttermilch

150 g getrocknete Aprikosen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Arbeitszeit: 15 Minuten

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker mischen.
2. Die Marmelade, Eiweiße und so viel Buttermilch dazugeben, dass ein geschmeidiger, nicht zu flüssiger Teig entsteht.
3. Die getrockneten Aprikosen würfeln und unter den Teig heben.
4. Den Teig in Muffeinförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.

Pro Stück

688/164 kJ/kcal

5 g Eiweiß

0 g Fett

34 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

1 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

Cappuccinotörtchen 2 Eiweiß M

Für 12 Stück

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g brauner Zucker
3 TL Backpulver

4 EL Cappuccinopulver

2 Eiweiß

200 ml Milch

Für die Streusel:

2 EL zarte Vollkornhaferflocken
2 EL brauner Zucker

1 TL Butter

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Arbeitszeit: 20 Minuten

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Alle trockenen Zutaten miteinander mischen, Eiweiße und Milch dazugeben und alles zu einem Teig rühren.
2. Für die Streusel die Haferflocken mit dem Zucker mischen, die kalte Butter dazugeben und alles zusammen mit den Fingern zu Krümeln verarbeiten.
3. Die Muffeinförmchen (Blech oder Papier) zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. Die Haferlockenstreusel gleichmäßig über die Muffins streuen. Die Cappuccinotörtchen im vorgeheizten Backofen 25 Minuten, goldbraun backen.

Pro Stück

619/148 kJ/kcal
4 g Eiweiß
2 g Fett
30 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
3 mg Cholesterin

Tipp

Servieren Sie die Törtchen mit Kakaopulver bestreut zu Cappuccino als letzten Gang eines italienischen Menüs.
Sehr gut passt dazu auch ein Gläschen Sambuca.
Aus dem Buch: Fettfrei backen

Dattelbusserl 2 g Eiweiß

(Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen

50 kleine Oblaten, runde

140 g Mandeln, geschälte, gehobelte

140 g Datteln

2 g Eiweiß

1 EL Wasser

140 g Zucker

6 Datteln, (zum Dekorieren)

Zubereitung

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiterschlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160 °C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)

Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.

Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.

Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

Dattelmakronen 2 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

200 g Datteln

2 Eiweiß

150 g Puderzucker, gesiebt

100 g Mandeln, gemahlen

1 TL Zimt, evtl. etwas mehr

Oblaten

Zubereitung

Datteln entkernen und in feine Streifen schneiden. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Puderzucker, Mandeln und Zimt dazugeben. Masse mit Teelöffeln auf die Backoblaten setzen. Bei ca. 175° C ca. 15 - 18 Min. backen.

20.11.02 Henrietta CK

Feigenschäumchen 2 Eiweiß

160 g getrocknete Feigen
160 g Mandelstifte

2 Eiweiß

120 g Puderzucker
4050 Backoblaten (o 5 cm)

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatikkochstelle 5 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung

160 170 grad, 2. Schiebeleiste v. u.

140 150 grad, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebaeckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

Gewürzmakronen 2 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

2 Eiweiß

150 g Puderzucker, gesiebt
75 g Mandeln, gemahlen
75 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Zimt, gemahlen
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 Msp. Piment, gemahlen

100 g Kuvertüre, halbbitter

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mandeln, Nüsse und Gewürze mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kleine Stangen von 6 - 7 cm Länge (Durchmesser ca. 1 cm) auf mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei ca. 150 °C ca. 18 bis 20 Min. backen.

Kuvertüre schmelzen. Makronenstangen mit einem Ende hineintauchen und trocknen lassen.

12.2.03 Henrietta CK

Husarenkipferl 2 Eiweiß

Mürbteiggebäck mit Marmelade

Zutaten für Portionen

180 g Margarine
90 g Puderzucker

2 Eiweiß

270 g Mehl, glatt
1 EL Mandeln, gerieben
1 EL Haselnüsse, gerieben
1 Pck. Vanillezucker
100 g Marmelade

Zubereitung

Kalte Margarine in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker, Vanillinzucker, Dotter, Mehl, den geriebenen Mandeln und den Haselnüssen rasch zu einem Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig zu einer Stange formen und in ca. 30 Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit dem Daumen flachdrücken und eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten im Rohr hell backen.

In die Vertiefung der noch heißen Kipferln etwas Marmelade füllen, mit Staubzucker bestreuen. Mit Staubzucker nicht sparen! Dadurch wird die Marmelade fest und man kann die Krapferl leichter aufbewahren ohne dass sie zusammenkleben. Gut trocknen lassen bevor man sie lagert! Werden sehr schnell mürr.

18.11.03 Sab CK

Knusperchen 2 Eiweiß

Für etwa 80 Stück

2 Eiweiß

1 Prise Salz

210 g Zucker

200 g Haselnüsse, gem.

100 g Mandeln, gem.

40 g Pistazien, gehackt

1 unbehandelte. Orange, abgerieben. Schale von

für das Blech

Fett und Backpapier

zum Ausrollen

Zucker

für die Glasur

150 g Puderzucker

3 -4 El Orangenlikör oder Saft

Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam dazuriesel lassen.

Die Haselnüsse mit den Mandeln, den Pistazien und der Orangenschale vermischen. Alles mit dem Rührlöffel unter den Eischnee arbeiten, bis ein fester Teig entsteht.

Sollte er zu klebrig sein, esslöffelweise geriebene Haselnüsse

Darunter rühren. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Dabei immer wieder mit einer breiten Palette von der Arbeitsfläche lösen.

Rund Plätzchen von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Oder die

Teigplatte in 3 cm große Rechtecke oder Rauten schneiden. Die Plätzchen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) etwa 15 Min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Für die Glasur den Puderzucker mit soviel Orangensaft oder -likör glattrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Knusperchen zur Hälfte eintauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Makronen 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

2 Eiweiß / Eiklar

1 Prise Salz
100 g Puderzucker
100 g Haselnüsse, gerieben
kleine Oblaten
Fett, f. Blech

Zubereitung

Eiweiß / Eiklar und Salz steif schlagen, nach und nach abwechselnd Zucker und Haselnüsse in den steif geschlagenen Schnee einrühren. Oblaten auf ein gefettetes Blech legen. Je Oblate ein Häufchen Makronenmasse darauf verteilen.

Bei 150° rund 30 Min. backen.

1.12.02 Speedy Gonzales CK

Mandelherzen 2 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen
300 g Mandeln, gemahlen
350 g Zucker

2 Eiweiß

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
1 TL Vanillezucker
1 EL Honig
Puderzucker

Zubereitung

Mandeln mit Zucker vermischen. Eiweiß mit den Quirlen des Handmixers zu halbfestem Schnee schlagen und zusammen mit Zitronenschale, Vanille-Essenz und Honig unter die Mandel-Zucker-Mischung rühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Mandelteig 1-1,5 cm dick ausrollen und große Herzen ausstechen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und dick mit Puderzucker bestreuen. Die Herzen darauf setzen und etwa 20 Minuten backen. Die Herzen sollen ganz hell bleiben und von weicher Konsistenz sein. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

29.4.02 Simone Hefner CK

Mandelhörnchen 2 Eiweiß

200 g Marzipanrohmasse,
100 g gemahlene Mandeln,
2 TL Zitronensaft und
1 Eiweiß in eine Schüssel geben,
100 g Puderzucker darrübersieben und alles mit den Knethaken des Handrühres gut verkneten.
100 g Mandelblättchen mit den Händen zerdrücken.
1 Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen.

Die Marzipanmasse mit dem Spritzbeutel (Lochtülle, 1 cm Durchmesser) in ca. 8 cm lange Teigstreifen auf die Arbeitsfläche spritzen (oder einfach per Hand entsprechend formen, ist halt etwas klebrig). Mit dem Eiweiß bestreichen und in den Mandelblättchen wälzen, Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die fertigen Hörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann die Enden in geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Marzipangebäck 2 Eiweiß

Bethmännchen

Zutaten für 15 Portionen
100 g Marzipan (Rohmasse)

2 Eiweiß

65 g Puderzucker
20 g Speisestärke
65 g Mandeln, geschält

Zubereitung

Marzipanmasse mit Eiweiß, Zucker und Speisestärke verkneten, 1 Stunde kühl stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit Eiweiß bestreichen, auf das mit gefettetem Pergamentpapier belegte Backblech setzen und je 3 (in der Dicke) halbierte Mandeln ansetzen.

Die Marzipankugeln bei 160° bis 180° C 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

22.11.01 Esther R. CK

Nonnenküsschen 2 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen

2 Eiweiß

1 Pck. Vanillezucker
200 g Zucker
200 g Mandeln, gehackte und geröstet
30 Haselnüsse

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker zufügen. Die gerösteten und gehackten Nüsse unterheben. Mit einem Löffel von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jedem Kuss eine Nuss als Verzierung aufsetzen.

Im Backofen bei 150° Grad etwa 25-30 Minuten backen.

12.11.02 Rosi R. CK

Nougat in weiß 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

300 g Zucker
2 EL Zucker (Traubenzucker)
1 Msp. Salz
50 g Haselnüsse
100 ml Wasser

2 Eiweiß

50 g Pistazien
30 g Rosinen
100 g Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und den Traubenzucker mit dem Wasser auf 152 °C kochen. Den heißen Zucker langsam in den Eischnee gießen und schlagen bis die Masse vollkommen kalt ist. Die restlichen Zutaten untermischen und ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen. Einen Tag stehen lassen damit die Masse fest wird.

1.12.03 Der Chefkoch CK

Nussmakronen, Cappuccino 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

2 m.- große Eiweiß

100 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker (Bourbon)
1 EL Kaffeepulver (Cappuccinopulver), Instant
200 g Haselnüsse, geröstet, gemahlen
25 Oblaten, 50 mm Durchmesser
25 Haselnüsse, ganz
2 EL Puderzucker

Eiweiß sehr steif schlagen und dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Gemahlene Haselnüsse und Cappuccinopulver mischen und unter die Eiweißmasse ziehen. Alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Die ganzen Haselnüsse oben drauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °ca. 12-15 Minuten backen. Die abgekühlten Makronen mit Puderzucker besieben.

13.12.03 Chiara CK

Nusszimbällchen 2 Eiweiß

Zutaten für 35 Portionen
300 g Haselnüsse, gehackte

2 Eiweiß

250 g Puderzucker
1 TL Zimt
1 Pck. Haselnüsse, ganze

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrühren, von der Masse 4 Esslöffel abnehmen. Jetzt Zimt und Nüsse unterheben!
Kleine Bällchen formen, einen Klecks Eiweißmasse und eine ganze Haselnuss darauf setzen!
Plätzchen bei 125 Grad für ca. 30 Minuten backen!
Nach dem Abkühlen trocknen die Bällchen noch etwas & werden fester!

18.12.03 Bea2707 CK

Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß M

in Mandelkörnchen mit Glacé

Zutaten für 6 Portionen

30 g Butter

50 g Zucker
etwas Aroma (Mandelaroma)
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Mehl (Weißmehl)

2 Eiweiß

2 Orange(n), unbehandelt
1 EL Butter
1.5 dl Orangensaft
1 EL Grand-Marnier (evtl. 2 EL)

20 Kugeln Vanille - Glacé (kleine Kugeln)

Zubereitung

Für die Körbchen die Butter schmelzen, mit dem Zucker, dem Mandelaroma, den Mandeln und dem Mehl vermischen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eiweiß flaumig schlagen, unter die Masse ziehen. Backbleche mit Backpapier belegen. Je ein Sechstel der Masse mit einem Löffel aufs Backpapier geben und zu Rondellen relativ dünn ausstreichen. Bleche in Ofen schieben, Rondellen während 12 - 15 Minuten backen (bis sie leicht braun werden).

Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann die Rondellen noch warm über Tassen drücken, sodass sie die Form eines Körbchens annehmen, abkühlen lassen.

Die Orangen waschen, mit Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in weite Bratpfanne geben, unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schön karamellisiert hat. Mit dem Orangensaft ablöschen, rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Orangenscheiben hineinlegen und darin köcheln lassen, bis der Karamell dicklich geworden ist und die Orangen damit überzogen sind. Zum Schluss den Grand Marnier zufügen.

Zum Anrichten je 2 kleine Kugeln Vanilleglacé in die Körbchen geben, die noch leicht warmen Orangenscheiben darauf anrichten, nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

9.3.02 Bashiba CK

Ricciarelli 2 Eiweiß

Portion: 40 Stück

350 g Mandeln
450 g Puderzucker
1 Tütchen Vanillezucker

2 Eiweiß (40 g)

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, zehn Minuten weichen, dann abschrecken. Jetzt lässt sich die braune Haut leicht abschnipsen. Es sollten nunmehr 300 Gramm Mandeln übrig sein.

Portionsweise mit jeweils der gleichen Menge Puderzucker im elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Dabei nicht zu lange mixen, damit sich die Masse nicht zu sehr erwärmt und das Mandelöl austritt. Schließlich von Hand 100 Gramm Puderzucker und den Vanillezucker untermischen.

Das Eiweiß mit einer Gabel verkleppern, unter die Mandelmasse kneten, die jetzt marzipanähnlich werden sollte. Eine Rolle daraus formen, mit dem Durchmesser eines Fünfmarkstücks. Davon zentimeterstarke Scheiben schneiden, sie auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwas flach drücken, dabei mit einer Gabel Riefen eindrücken.

Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und über Nacht trocknen lassen. Erst dann bei circa 75 Grad Celsius 20 Minuten endgültig trocknen.

Die Ricciarelli sollten ganz hell bleiben, um die weiße Erscheinung zu verstärken, mit Puderzucker überstäuben. Sie halten sich in einer Blechdose wochenlang frisch.

Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß M

40 Stück

Zutaten

125 g Mandelstifte

2 Eiweiß

150 g Zucker

125 g Bitterschokolade

3 EL Espressopulver

Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einriegeln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer / Mandelmühle hacken und mit den Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die

Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u.

150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schokoladenmuffeins 2 Eiweiß

Für 14 Stück

300 g Mehl

1 1/2 EL Backpulver

180 g Zucker

1 Tüte Vanillinzucker

30 g Kakaopulver

2 Eiweiß

ca. 150 ml Butter oder Margarinemilch

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Arbeitszeit: 20 Minuten

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Kakao gut mit einander vermischen Eiweiße dazugeben. So viel Butter oder Margarinemilch hinzufügen, bis ein glatter, fester Teig entsteht.

2. Muffeinförmchen zu einem Viertel mit der Teigmasse füllen und die Schokomuffeins im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

3. Die abgekühlten Muffeins mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück

587/140 kJ/kcal

3 g Eiweiß

1 g Fett

30 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe
0 mg Cholesterin
Aus dem Buch: Fettfrei backen

Weihnachtsguetzli 2 Eiweiß M

Brunsli

Zutaten für 10 Portionen

1 Beutel Kuvertüre (Kuchenglasur), dunkel

2 Eiweiß

300 g Mandeln, ungeschält, gemahlen
300 g Puderzucker, gesiebt
0,5 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen
Zucker, zum Auswallen

Zubereitung

Den Beutel mit der Kuchenglasur zum Schmelzen in warmes Wasser legen. Die Eiweiß nur leicht schlagen und mit der Kuchenglasur und allen anderen Zutaten mischen. Sollte der Teig zu feucht sein und kleben, noch etwas Mandeln beifügen.

Zucker auf die Unterlage streuen und den Teig darauf knapp 1 cm dick auswallen. Die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen. Mit beliebigen Förmchen ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden antrocknen lassen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad 5 Minuten backen. Die Brunisli dürfen keine Farbe annehmen. Die knapp ausgekühlten Guetzli sofort in gut verschließbare Dosen packen.

21.2.02 Beatrice CK

Wespennester 2 Eiweiß

schnell und lecker

Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

250 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

30 g Kakaopulver
250 g Mandeln, gehackte

Zubereitung

Eischnee steif schlagen, alle Zutaten unterheben, mit TL Häufchen auf Backpapier setzen, bei 160 Grad Heißluft 30 min backen

9.4.04 Lizzfizz CK

Zimtsterne 2 Eiweiß

Zutaten für 40 Portionen
100 g Haselnüsse, feingemahlen

2 m.- große Eiweiß

Salz
0,5 TL Zitronensaft
125 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 TL Zimt, gemahlen
125 g Mandeln, gemahlen
Zucker zum Ausrollen
Zimt zum Bestäuben

Zubereitung

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Eiweiß, eine Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis er sich gelöst hat. 3 EL Eischnee zurückstellen. Vanillezucker, Zimt, Nüsse und 100 g Mandeln unterrühren und abgedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

Auf einer mit Zucker bestreuten Fläche ca. 3/4 cm dick ausrollen. Mit einem in Zucker getauchten Ausstecher Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Zurückgestellten Eisschnee mit einigen Tropfen Wasser verrühren, die Sterne damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 10-12 Min. bei 140 C) auf der untersten Schiene 15-18 Min. backen. Mit Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben.

Guter Tipp von einer lieben Freundin: Den Teig zwischen einem an den Seiten aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen - erspart eine Menge Schweinkram...

Mit diesem Rezept konnte sogar ICH Zimtsterne backen.

11.1.02 Alexandra CK

Zimtsterne das Original 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

2 Eiweiß

250 g Zucker

1.5 TL Zimt

0,5 TL Kirschwasser, (ev. auch Zitronensaft)

350 g Mandeln, gemahlene

Für die Glasur:

150 g Puderzucker

2 EL Wasser

Zubereitung

Die Eiweiß mit dem Mixer verschlagen (=nicht steif). Vorsichtig mit einem Gummischaber den Zucker unterrühren, bis alles eine schöne Masse ergibt. Nun die gemahlene Mandeln hinzufügen und das ganze zu einem Teig kneten.

Das ganze nun ca. 0.7mm-1cm dick auswallen (ev. zwischen zwei Folien oder auf einer dünnen Schicht Zucker, weil das ganze eine sehr klebrige - aber super leckere - Angelegenheit ist). Nun mit Sternformen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Sterne nun mindestens 6 h, besser sogar über Nacht, bei Raumtemperatur trocknen lassen. Danach in die Mitte des auf 250 vorgeheizten Ofens für ca. 3-4min.

Gleich, solange die Sterne noch warm sind, mit der vorbereiteten Glasur bestreichen (mit einem Zahnstocher o.ä. bis in die Spitzen ziehen).

Variante Zimtglasur: zusätzlich ca. 1 TL Zimt (für Zimtliebhaber)

TIPP:

- verschieden große Sternformen nehmen, ergibt ein schönes Bild
- weiße Glasur und solche mit Zimt (ergibt weiße & braune Sterne)
- Verzierung mit Silberkügelchen ist auch sehr schön

11.12.03 Gritli CK

3 Eiweiß

Ananas - Häufchen 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen
175 g Ananas, kandiert

100 g Schokolade (Zartbitter)

3 Eiweiß

200 g Zucker

2 EL Orangenlikör

1 TL Zitronensaft

150 g Mandeln, gemahlen

40 Oblaten (4 cm Durchmesser)

Zubereitung

125g Ananas fein hacken, Schokolade fein reiben, Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Orangenlikör und Zitronensaft zufügen. Noch ca. 10 Min. weiterschlagen. Mandeln, Ananas und Schokolade mischen und unterheben.

Oblaten auf ein Backblech legen, Eischneemasse in tupfen darauf setzen. Restliche Ananas in Streifen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Gas: Stufe 1) 20-25 Min. backen.

Ergibt ca. 40 Stück (pro Stück 80 kcal)

2.12.01 Hobbykoechin CK

Bärentatzen 3 Eiweiß M

Zutaten für 30 Portionen

125 g Schokolade, zartbitter

250 g Mandeln, gemahlen

3 Eiweiß

250 g Zucker

0,5 TL Zimt

1 Prise Nelken, gemahlen

1 Prise Kardamom, gemahlen

2 EL Kakaopulver

0,5 Zitrone(n), davon die Schale

Zubereitung

Schokolade klein hacken. Eiweiß steif schlagen. Schokolade und Mandeln mischen, zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen, dem Kakao und der abgeriebene Zitronenschale unter den Eischnee heben. Walnussgrosse Kugeln abstechen und in gezuckerte Bärenstutzen-Förmchen drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Heißluft 160° C) ca. 15 Min. backen.

Die Bärenstutzen können zur Verzierung nach dem Auskühlen in aufgelöste Zartbitter-Kuvertüre getaucht werden.

19.3.04 Henrietta CK

Feigenbusserl 3 Eiweiß M

125 g getrocknete Feigen

70 g Zartbitterkuvertüre

100 g Mandeln, geschält

50 g Pinienkerne

250 g Staubzucker

2 Pkg. Vanillezucker

10 g Kakaopulver

1 TL Lebkuchengewürz

3 Eiweiß / Eiklar

Salz

kleine, runde Oblaten

1 Pkg. Mandelsplitter

Die Feigen in kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre hacken. Kuvertüre, Feigen, Vanillezucker, Staubzucker, Mandeln, Pinienkerne, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz in der Küchenmaschine mit Messereinsatz fein hacken. Die Eiweiß / Eiklar dazugeben. Eine Minute durchkneten. Die Masse bei sehr wenig Hitze erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Aus der Teigmasse mit nassen Händen etwa 40 kleine Kugeln formen. Jeweils eine Kugel auf eine Oblate setzen. Jede Kugel mit einigen Mandelsplittern verzieren. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Die Feigenbusserl 15 bis 17 Minuten backen. Sobald sich kleine Risse auf der Oberfläche zeigen, sind die Busserl fertig. Vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit etwas flüssiger Kuvertüre ein feines Gitter auf die Busserl spritzen.

Früchte mit Erdnuss - Baiser 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

4 Äpfel
75 g Rohrzucker
0,5 TL Zimt
2 EL Zitronensaft
4 große Feigen, getrocknete

2 EL Butter

3 Eiweiß

100 g Puderzucker
2 EL Erdnusscreme
Minze, zum Garnieren

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. 125 ml Wasser zum Kochen bringen und die Früchte darin ca. 5 Minuten dünsten. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Äpfel mit 50 g Rohrzucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Auf 4 feuerfeste Förmchen verteilen. Die Feigen halbieren, jede Hälfte in 8 Spalten schneiden. Die Butter zerlassen, den restlichen Zucker darin schmelzen. Die Feigen zufügen und andünsten. Über die Äpfel geben. Ofen auf 225 Grad (Umluft: 205 Grad) vorheizen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Erdnusscreme unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf das Obst spritzen. Im Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb überbacken. Das Dessert mit Minze garniert servieren.

30.5.04 Galimero CK

Gefüllte Mandelmakronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen

3 Eiweiß

1 TL Zitronensaft
170 g Puderzucker, gesiebt
175 g Mandeln, gemahlen
200 g Marzipan - Rohmasse
2 EL Likör (Mandellikör)

100 g Kuchenglasur, Haselnuss

Zubereitung

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker esstlöffelweise zufügen, dabei kräftig schlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Die Mandeln vorsichtig unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und haselnussgroße Tropfen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen.

Bei 150° C ca. 15 Min. backen, danach abkühlen lassen.

Marzipan-Rohmasse mit Mandellikör verkneten, zu haselnussgroßen Kugeln formen. Auf die Hälfte der Makronen jeweils eine Marzipankugel setzen, mit einer zweiten Makrone belegen und leicht zusammendrücken. Kuchenglasur schmelzen. Obere Makrone mit Glasur überziehen und trocknen lassen.

12.2.03 Henrietta CK

Haselnussmakronen 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

250 g Zucker

350 g Haselnüsse, gemahlen

kleine Oblaten

Nüsse, ganz

Zubereitung

Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und einige Zeit weiter schlagen. Anschließend die gemahlene Nüsse untermischen. Mit der gezeichneten Hand kleine Kugeln formen, etwas flach drücken, auf Oblaten setzen und mit einer ganzen Nuss verzieren und backen. 20-25 Minuten bei 140-160 Grad.

9.3.02 Horsch CK

hm, sehr lecker! Empfehlenswert (habe allerdings statt Zucker -> Puderzucker genommen).

Hallo

die Makronen sind echt gut. Habe auch statt Zucker Puderzucker verwendet.

Ich wünsche euch einen schönen ersten Advent.

Gruß Adriana

25.11.03 - 17:05

Hallo

Habe auch gesiebten Puderzucker genommen

MfG

Hans 14.08.04 - 08:47

Käse Nuss Makronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen
50 g Haselnüsse, gerieben

100 g Käse, Gouda, alt

3 Eiweiß

Salz

Pfeffer

Muskat

Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Haselnusskerne ohne Fett leicht rösten. Käse reiben. Eiweiß / Eiklar mit einer Prise Salz zu schnittfestem Schnee schlagen, Käse und Nüsse untermischen, Teig abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 2 TL kleine Häufchen abstechen und auf das Blech geben. Im auf 180 vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen

17.6.02 Seide CK

Kokosmakronen 3 Eiweiß M

3 Eiweiß,

35 g Fruchtzucker,

45 g streufähige Diabetikersüße,

2 TL Zitronensaft,

175 g Kokosraspeln,

100 g Diabetikerschokolade.

Eiweiß steif schlagen. Den Fruchtzucker und die Diabetikersüße nach und nach zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren.

Die Kokosraspeln unter den Teig ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.

Die Makronen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten (150 C) backen, abkühlen lassen.

Die Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Die Makronen mit der Unterseite eintauchen und trocknen lassen

(4 Stück entsprechen 1 BE):

Himbeerlebkuchen 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

200 g Himbeeren, gefrorene

3 Eiweiß

150 g Zucker

200 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene

50 g Speisestärke

50 g Orangeat, feingewürfeltes

0,5 TL Zimt

1 Msp. Nelken, gemahlene

1 Prise Muskat

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

1.5 EL Zitronensaft

Zubereitung

Himbeeren aus der Packung nehmen und durch ein Sieb streichen. Das Mark abtropfen lassen und den Himbeersaft auffangen.

Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen bis sie glänzt. Gemahlene Mandeln, Stärke, Orangeat und Gewürze mischen und unter den Eischnee heben.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1 cm dick verstreichen. Ca. 40 Minuten bei 150 Grad backen. Herausnehmen und in Quadrate schneiden. Ca. 3 cm Kantenlänge. Puderzucker, Zitronensaft und Himbeersaft glatt rühren und Lebkuchen damit bestreichen und mit den Mandeln verzieren.

30.11.03 Angelika2603 CK

Madeleines mit Akazienhonig 3 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen

100 g Puderzucker

50 g Mandeln, feingemahlene

3 EL Mehl

3 Eiweiß

100 g Butter

3 EL Honig (Akazienhonig)

Zubereitung

Die Butter so lange erhitzen, bis sie eine haselnussbraune Farbe annimmt (sie sollte auch nach Haselnuss riechen), in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und mit dem Honig verrühren.

Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Mehl in einer Schüssel vermengen. Die Eiweiße steif schlagen und zu der Mischung geben. Anschließend die Butter unterrühren. Alles gut vermischen und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf 24 kleine Förmchen oder eine Madeleineform verteilen und 10 Minuten bei 150 Grad backen. Die Madeleines sofort aus der Form stürzen.

20.2.04 Elettra CK

Makronen 3 Eiweiß

3 Eiweiß

150 g Zucker

1 p Vanillin-Zucker

2 dr Back-Aroma Bittermandel

150 g Mandeln

25 g Mehl

Unter den steifen Eischnee schlägt man nach und nach den Zucker und den Vanillin-Zucker.

Darunter gibt man das Back-Aroma und die mit dem Mehl vermischten

geriebenen Mandeln.

Mit zwei Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech.

Etwa 35 Minuten bei leichter Hitze backen.

:Quelle: Dr. Oetker. 1939

Mandelstangen 3 Eiweiß M

125 g gemahlene Mandeln

180 g Zucker

50 g Zitronat

3 Eiweiß

1 P. Vanillinzucker

1 Msp. Zimt

5 -6 Oblaten (12*20 cm)

1 p Schokoglasur

Die gemahlene Mandeln mit dem Zucker in der Pfanne hellbraun rösten und wieder kalt werden lassen. Das feingehackte Zitronat untermischen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, Vanillinzucker, Zimt und die Mandelmischung locker unterheben.

Die Masse etwa 1/2 cm dick auf die Oblaten streichen und in 2-3 cm breite Streifen schneiden, Im Backofen (175 Grad/G: 2) auf dem ungefetteten Backblech 10-15 Minuten ganz hell backen.

Noch heiß um ein Nudelholz biegen, damit kleine Boden entstehen (dabei sind sie mir allerdings nur gebrochen).

Die Stangenenden in die im heißen Wasserbad geschmolzene Schokoladenglasur tauchen und trocknen lassen.

Marzipan-Mandel-Hörnchen 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

300 g Marzipan (Rohmasse)

150 g Puderzucker

2 Eiklar

1 TL Backpulver

150 g Mandeln, gemahlen
2 Pkt. Rum (Rumback)

1 Eiklar

100 g Mandeln (Blättchen)

Kuvertüre

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse, Puderzucker und die 2 Eiweiß schaumig rühren. Wenn eine glatte Masse entstanden ist, die Mandeln, Rumback und das Backpulver unterziehen. In einen Spritzbeutel füllen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Dann ca. 6 cm langen Streifen auf Backpapier spritzen. Die Streifen mit Eiweiß bepinseln. Dann die Streifen vorsichtig vom Backpapier lösen und mit der Oberseite in die Mandelblättern drücken. Zu Bögen geformt auf das Backpapier zurücklegen. Man kann die Bögen auch auf dem Backpapier lassen und die Mandelblätter darauf drücken, jedoch wird das Ergebnis nicht so gut.

Bei 200°C ca 12-15 Min backen, bis sie leicht braun werden. Nach dem Abkühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.

16.11.01 AngelikaM CK

Nussbuserl 3 Eiweiß M

Zutaten für 5 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

350 g Haselnüsse, gemahlen

25 g Schokoladenraspel

1 Vanille - Aroma

Oblaten, 50 mm

Marmelade, nach Geschmack

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und danach den Zucker mit dem Mixer unterrühren. Nach und nach alle anderen Zutaten hinzufügen. Den Teig zu Kugeln formen (zwei Teelöffel sind da hilfreich, da sehr klebrig) und auf jeweils eine Oblate setzen. In der Mitte leicht eindrücken, mit Kochlöffelstiel oder

Finger und bei 150°C ca. 25 bis 30 Min. backen. Anschließend füllt man die kleine Vertiefungen mit Marmelade.

29.4.03 Ufeil CK

Nussmakronen 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Zucker und Nussmehl langsam unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Makronen auf das Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) 15-20 Min. backen.

Sehr lecker!!!

21.2.02 Katja CK

Nusstaler, Knusprige 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

200 g Haselnüsse, ganz

3 Eiweiß

1 Prise Salz

120 g Zucker

50 g Mehl

2 EL Kakaopulver

70 g Butter, sehr weich

Zubereitung

Haselnüsse bei 175 Grad im Ofen auf einem Blech 8-12 min rösten, dabei gelegentlich umrühren. Dann in einem Tuch die Häutchen abrubbeln, abgekühlt nicht zu fein hacken.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen.
Nach und nach Mehl, Kakao, Nüsse und Butter untermischen.
Kleine Teigportionen mit einem TL mit 4 cm Abständen auf mit Backpapier
belegte Bleche setzen, bei 180 Grad ca. 12 min backen.

25.10.03 Angie17 CK

Orangen-Gebäck 3 Eiweiß

L'halua dial letschin

: 70 Stück(*)

75 g Butter

135 g Zucker

1 Ungespritzte Orange; Schale

125 g Geschälte Mandeln

1 Eiweiß; (1)

2 Eiweiß; (2)

Die Butter schaumig rühren. Den Zucker zugeben unditerrühren,
bis er sich zum größten Teil aufgelöst hat. Die dünne
Orangenschalen fein hacken und zugeben. Die gemahlene Mandeln und
Eiweiß (1) hinzufügen, alles gut vermischen. Eiweiß (2)
Steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Papierförmchen damit
füllen und im auf 140 Grad vorgeheizten Ofen etwa zwanzig Minuten
backen.

Orangenmakronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen

3 m.- große Eiweiß

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Orange(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale davon

1 EL Orangensaft

200 g Mandeln, gehobelt

50 g Semmelbrösel

25 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Orangenschale und 1 EL Saft hinzufügen. Die Masse muss so steif sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Mandeln und Semmelbrösel vorsichtig unterheben. Die Masse in Häufchen, mit Hilfe zweier Teelöffel auf mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Backen bei 140°C (Umluft 120°C) etwa 25 Minuten.

Zum Verzieren Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre über die erkalten Makronen sprengeln.

10.12.02 Shadow96 CK

Pfefferminzrauten 3 Eiweiß M

Für 18 Stücke

50 g zarte Vollkornhaferflocken

100 g Magerjoghurt

120 g Mehl

180 g Zucker

1 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

3 Eiweiß

Für den Guss:

100 g Puderzucker

etwas Milch

2 Tropfen reines, ätherisches Pfefferminzöl

einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Arbeitszeit: 35 Minuten

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen Haferflocken mit Joghurt und 1 bis 2 Esslöffeln Wasser. mischen, einige Minuten quellen lassen.

2. Mehl, Zucker, Backpulver und Kakao miteinander vermischen, Eiweiße und Haferflocken dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.

3. Die Masse auf ein viereckiges Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

4. Aus dem Puderzucker und der Milch einen dickflüssigen Guss bereiten, Pfefferminzöl und grüne Farbe dazugeben.

5. Die abgekühlte Teigplatte in 4 x 4 Zentimeter große Rauten schneiden und mit dem grünen Guss Verzieren.

Pro Stück

423/101 kJ/kcal

2 g Eiweiß

0 g Fett

22 g Kohlenhydrate

1 g Ballaststoffe

0 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

Schokoladebuserl 3 Eiweiß M

3 Eiweiß / Eiklar

140 g Staubzucker

140 g Haselnüsse, geriebene + 120- g ganze

120 g Schokolade, geriebene

Eiweiß / Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zuerst den Staubzucker, dann die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade unterrühren. Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf leicht gebuttertes Blech legen, mit ganzen Nüssen,

ein wenig in die Kugeln gedrückt, belegen.

Bei mittlerer Hitze backen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.

Wespennester 3 Eiweiß

Portion/en: 1

3 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Zucker

400 g Mandel; gehackt
1 Pk. Vanillezucker
2 TI Kakao

Die gehackten Mandeln rösten. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Dabei Zucker, Vanillezucker und Kakao einrieseln lassen. Die abgekühlten Mandeln vorsichtig unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln oder einem Spritzbeutel mit großer Tülle, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Halbkugeln (ca. 3 cm Durchmesser) formen.
Bei 160-180 Grad 20-30 min. backen.

Witwenküsse 3 Eiweiß M
Süße Versuchung

Zutaten für 4 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

125 g Schokoladenraspel
250 g Mandeln, gehackt

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach unterrühren. Geraspelte Schokolade und gehackte Mandeln vorsichtig unterheben. Mit dem Teelöffel Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech setzen.

Bei 130 Grad C ca. 25 Min. backen.

15.4.01 Ulla CK

Zimtkugeln 3 Eiweiß

Habe sie am Wochenende ausprobiert und finde sie lecker:

3 Eiweiß

250 g Puderzucker

1 Vanillin-Zucker
1 TL Zimt
300 g gem. Haselnüsse
ca. 40 g ganze Haselnüsse

Das Eiweiß steif schlagen, Puder- und Vanillinzucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Von dieser Masse ca. 1/2 Tasse abnehmen. Unter den Rest den Zimt und die gem. Haselnüsse rühren.

Aus dieser Masse ca. walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Oben auf die Kugeln etwas von der Eischneemischung geben und darauf eine Haselnuss.

Die Zimtkugeln brauchen bei 125 Grad ca. 25-30 Minuten.

Viele Grüße
Supermaus 17.11.03 - 11:16

Zimtsterne I 3 Eiweiß

25 Stück

3 Eiweiß

250 g Puderzucker
300 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene
1 TL Zimt
Zitronenschale, etwas -abgeriebene

Guss

1 TL Rum

Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Puderzucker löffelweise dazugeben. 4 Esslöffel von der Masse zum Bestreichen abnehmen. Mandeln und Gewürze mit der restlichen Eiweißmasse verrühren. Den Teig auf Puderzucker oder zwischen Klarsichtfolie 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gerettetes Backblech legen. Den zurückbehaltenen Eischnee mit dem Rum zu einer streichfähigen Glasur verrühren und die Sterne damit bestreichen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen bzw. trocknen lassen.

Backzeit

ca. 15 Minuten
Backen
Stufe 1 (160°C)
Vorbereitungszeit
ca. 30 Minuten

Zimtsterne II 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen
500 g Mandeln, feingemahlene
300 g Puderzucker
2 TL Zimt

2 Eiweiß

3 EL Likör (Mandellikör)
Bittermandelöl

Für die Glasur:

125 g Puderzucker

1 Eiweiß

Zubereitung

Mandeln, Zucker, Zimt mischen. Eiweiß, Likör und Bittermandel untermengen. Daraus einen glatten Teig kneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolien ca. 5 mm dick ausrollen (bitte kein Mehl höchstens Puderzucker verwenden, wenn ihr mit dem Ausrollen zwischen den Folien nicht klar kommt).

Die Sterne ausstechen und bei 150 Grad ca. 15 Minuten auf der untersten Schiene backen. Danach die Sterne abkühlen lassen. In der Zeit das Eiweiß für die Glasur steif schlagen und den Zucker einrühren. Die glasierten Sterne noch mal für ca. 5 min backen. Vorsicht, dass sie nicht zu dunkel werden.

Die Sterne werden am saftigsten, wenn die Mandeln frisch gemahlen werden.

22.11.03 Luchs1969 CK

Zimtsterne, Super 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

3 Eiweiß

250 g Puderzucker
1 EL Zimt, gemahlen
2 EL Zitronensaft

Kirschwasser

250 g Mandeln, gemahlene ungeschälte
Zucker

Zubereitung

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazu sieben. Mindestens 7 Minuten weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Davon gut 3 EL für die Plätzchenglasur zugedeckt beiseite stellen. Zimtpulver, Zitronensaft (oder Kirschwasser) und Mandeln sorgfältig unter den Eischnee heben. Masse zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf Zucker (oder zwischen Folie) ca. 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jeden Stern mit der Eiweißglasur bestreichen. Am besten geht's mit einem feinen Pinsel. Die Spitzen mit einer Stricknadel rausziehen. Zimstern möglichst über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Beim Backen soll die Glasur hell bleiben.

Vorheizen: auf 225 Grad

Einsetzen: mittlere Schiene

Backen: 4 - 5 Min

Für mich die leckersten Zimstern, die es gibt.

8.11.02 Aerdna CK

Züri Leckerli 3 Eiweiß M

Zutaten :

500 g Mandeln; geschält
500 g Puderzucker
Bittermandelöl

3 Eiweiß

100 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
1 El. Kirsch

200 g Schokolade

2 El. Rum

2 El. Sandelpulver

Zubereitung :

Es ist eine sehr vereinfachte Leckerli-Variante: sie enthält kein Honig, ist also kein echtes Leckerli-Rezept !

Die Züri- Leckerli können auch aus gekauftem Marzipan zubereitet werden.

Wegen der Verwendung von Eiweiß sind diese Leckerli nicht lange haltbar !

Mandeln sehr fein mahlen, eventuell zusätzlich im Mörser zerstoßen.

Zucker, Bittermandelöl und Eiweiße begeben, kneten, bis die Marzipanmasse fein und zusammenhängend ist.

Teig 1 cm dick auf Puderzucker auswallen. Rhomben ausschneiden und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen.

Ca. 5 Minuten bei guter Hitze (220 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Für die Glasur, Zucker, Zitronensaft und Kirsch glattrühren. Die noch heißen Leckerli damit glasieren.

Zur Variante 1: ergibt dunkle Leckerli. Schokolade schmelzen, mit dem Marzipan mischen, Rum begeben. Weiter wie oben.

Zur Variante 2: ergibt rote Leckerli. Sandelpulver mit dem Marzipan vermischen, weiter wie oben.

Zürileckerli 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mandeln, geschält, gemahlen

500 g Puderzucker

wenig Bittermandelöl

3 Eiweiß

Zubereitung

Mandeln ev. noch zusätzlich im Mörser zerstoßen. Übrige Zutaten den Mandeln begeben. Solange kneten, bis die Masse fein und zusammenhängend ist. Die Masse auf Puderzucker auswallen. Model mit Puderzucker oder Mehl bestäuben und auf die Marzipanmasse drücken. Leckerli ausschneiden. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen. 1 - 2 h trocknen lassen. 5 min bei ca. 200°C backen.

Als Varianten können folgende Zutaten beigemischt werden: etwas Cointreau, Grand Marnier oder Rum; etwas Rosenwasser oder Orangenblütenwasser; 2 EL Sandelholzpulver; 200 g Geschmolzene Schokolade. Natürlich kann auch fertige Marzipanmasse dafür verwendet werden.

20.12.02 Rihi CK

4 Eiweiß

Berner Leckerli 4 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

0.35 kg Haselnüsse, gemahlen

0.35 kg Mandeln, gemahlen

1 Pfd Zucker (Feinkristallzucker)

0.1 kg Orange(n) (kandierte Orangenschale)

1 TL Zimt

1 Zitrone(n) (Zesten einer Zitrone)

2 EL Konfitüre (Aprikosen)

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen verrühren. 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf ein Backblech geben und 2 cm dick auswallen. Im 140°C heißen Ofen backen und dann erkalten lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden.

31.7.01 Bashiba CK

Brunli II 4 Eiweiß M

4 Eiweiß,

1 El Kirschwasser oder Wasser,

0,5 TI Zimt,

0,25 TI Nelkenpulver,

500 g Mandeln, geriebene

100 g Blockschokolade, fein -geriebene

350 g Zucker

Eiweiß in einer Schüssel mit einer Gabel leicht schlagen.

Kirschwasser, Zimt und Nelkenpulver dazugeben.

Mandeln, Blockschokolade und Zucker zufügen. Alles von Hand rasch zu

einem Teig kneten. Eventuell noch etwas Zucker begeben. Mit einem Teller bedeckt 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 125 Grad, Umluft-Ofen auf 100 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 1 vorheizen. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf Zucker gut 1 cm dick auswallen. Mit einem immer wieder in Zucker getauchten Förmchen ausstechen. Mit der Zuckerseite nach oben auf das Blech legen. 15 Minuten backen. Die "Brunsli" müssen in der Mitte noch weich sein. Auf einem Gitter auskühlen lassen. In einer Weißblechdose aufbewahrt sind "Brunsli" 4 Wochen haltbar.

Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen

4 Eiweiß

500 g Puderzucker
200 g Mandeln, in Stiften
200 g Datteln, in Stifte geschnitten
1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale
100 Oblaten, Durchmesser: 4 cm

Zubereitung

Das Eiweiß ganz steif schlagen. Den Puderzucker löffelweise zufügen und mit einem Rührlöffel unterziehen. Mandelstifte, Datteln und Zitronenschale zufügen - vorsichtig untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100° (E-Herd) 20 - 25 Min. mehr trocknen als backen. Im Ofen abkühlen lassen, dann erst vorsichtig vom Backpapier lösen.

6.12.02 Callista CK

Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M

Das brauche ich

ca. 35 Stück
200 g brauner Zucker
175 g getrocknete Feigen

100 g Zartbitterkuvertüre

1 Msp. Vanille
125 g geschälte Mandeln gemahlen
1 EL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Meersalz

4 Eiweiß / Eiklar

ca. 35 halbe Mandeln
ca. 35 Backoblaten

Das mache ich

Zucker im Mixer zu Staubzucker zerkleinern. Feigen klein würfeln. Kuvertüre zerhacken und schmelzen, mit Vanille, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Zucker und Feigen mischen. Eiweiß zugeben - gut vermengen.

Die Masse 1 Stunde kühl stellen. Ca. 35 kleine Kügelchen formen, auf den Oblaten festdrücken. Je eine Mandelhälfte in die Mitte geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170 °C ca. 15 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Risse bilden. Auskühlen lassen.

Die Makronen bald essen. Sie halten sich ungefähr 1 Woche.

Tipp.

Für glutenfreie Makronen die Masse anstatt auf Oblaten in kleine Papierförmchen setzen und backen.

Reformhaus Kurier 11/2002

Pro Stück ca. 78 kcal/312 kJ ,1,5 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

Haselnuss-Lebkuchen 4 Eiweiß M

Für 12 Stück

30 g Orangeat
20 g Zitronat
110 g Haselnüsse (gemahlen)
150 g Marzipanrohmasse
325 g Zucker

4 Eiweiß

20 g Honig
1/4 Tl. Hirschhornsalz
1 Tl. Wasser
70 g Mehl
12 Dockoblaten (7 cm o)
20 g Mandeln, geschälte

50 g Kuchenglasur, dunkle

50 g Vollmilch-Kuchenglasur

30 g Kuvertüre, weiße

Orangeat und Zitronat im Universalzerkleinerer fein hacken, Nüsse in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten, auskühlen lassen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln. 200 g Zucker dazugeben, nach und nach Eiweiß und Honig unterrühren. Über einem heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 mit einem Schneebesen ca. 12 Min. aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät kaltschlagen. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen und unterrühren.

Orangeat-Mischung, Nüsse und Mehl mischen und unter die Eimasse rühren. In einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und auf die Oblaten spritzen, dann glatt streichen. 6 Stück mit halbierten Mandeln belegen. Über Nacht trocknen lassen.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

125 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und ab dem Zeitpunkt des Kochens genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die mit Mandeln

belegten Lebkuchen streichen. Auskühlen lassen. Die Schokoladenglasuren nach Packungsanweisung auflösen, die Lebkuchen ohne Mandeln damit bestreichen und nach Belieben verzieren.

Ergibt ca. 12 Stück

Zubereitungszeit 105 Minuten

Haselnusskugeln 4 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

4 Eiweiß

300 g Zucker
460 g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung

Das Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker löffelweise hinzufügen und darunter schlagen. Die gemahlene Nüsse hinzufügen und die Masse drei Stunden kaltstellen.

Danach kleine Kugeln formen und auf eine gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 150 Grad auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten backen

8.11.01 Floh CK

Haselnussmakronen 4 Eiweiß

4 Eiweiß

2 EL Orangensaft
Flüssigsüßstoff
120 g gemahlene Haselnüsse
einige Tropfen Rumaroma
1 TL Speisestärke
1 gestr. TL stark entöltes Kakaopulver
58 Backoblaten (ca.)
15 ganze Haselnüsse (ca. 20 g)

Eiweiß mit Orangensaft und Flüssigsüßstoff schaumig schlagen. Die Haselnüsse, Rumaroma, Speisestärke und Kakao unterziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backoblaten setzen. Die Haselnüsse halbieren und je eine in die Mitte der Makronen setzen. Bei 175 °C (Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Stück ca. 145 kJ = ca. 35 kcal

Kokosberger Riesen 4 Eiweiß

300 g Kokosraspel,
200 g Marzipan-Rohmasse,
2 EL Zitronensaft,

4 Eiweiß,

250 g Puderzucker

Kokos, Marzipanwürfel und Zitronensaft vermischen. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker langsam zufügen und mit der Kokosmasse vermengen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

8 Häufchen mit großem Abstand aufs Blech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Gasherd: Stufe 1) 25 - 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Lebkuchen Marzipan Sticks 4 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

125 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

4 Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Mandeln, gemahlene

2 EL Mehl

4 TL Lebkuchengewürz

Zucker, feiner, zum Dekorieren

Das Marzipan zerkleinern, Zucker und 1 Eiweiß zufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das übrige Eiweiß mit Salz halbsteif schlagen und ebenfalls zufügen.

Mandeln, Mehl und Lebkuchengewürz dazu geben und alles gut verkneten. Den Teig 12 Stunden kühlen.

Die Arbeitsfläche mit Kristallzucker bestreuen. Den Teig in walnussgroße Stücke teilen und je zu einer ca. 1 cm dicken und 6 cm langen Rolle formen. Diese Röllchen im Zucker wälzen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bei 160°C (Umluft 140°C) für ca. 15 min backen. Die Sticks sind nach dem Backen noch weich. Trotzdem nicht länger backen lassen. Danach auskühlen lassen und fertig sind sie.

3.12.03 Naschkatze65 CK

Makronen Haselnuss II 4 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

4 Eiweiß

250 g Puderzucker
1 Zitrone(n), unbehandelt
250 g Haselnüsse, gemahlen
Oblaten, Durchmesser 5 cm
Haselnüsse, ganz

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu steifen Schnee schlagen. Abgeriebene Schale einer Zitrone und gemahlene Haselnüsse unterheben. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Obendrauf je eine Haselnuss setzen, 3 Stunden trocknen lassen und dann ca. 20 Minuten bei 120 °C backen.

1.5.03 Charlie CK

Makronen Haselnuss 4 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen
200 g Haselnüsse, gemahlen
180 g Zucker

4 Eiweiß

1 Msp. Zimt, gemahlen
2 Tropfen Bittermandelöl
Oblaten (70 mm Durchmesser)

Zubereitung

Das Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nun nach und nach den Zucker, den Zimt und das Bittermandel-Aroma unterrühren. Dann vorsichtig die Haselnüsse unterrühren. Nun die Masse auf den Oblaten (ca. 1 gehäuften Teelöffel) verteilen.

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

E-Herd: Ober- & Unterhitze ca. 175°C (goldbraun)

4.10.02 HG 3001 Design CK

Plätzchen, italienische 4 Eiweiß

Zutaten für 45 Portionen

4 Eiweiß

350 g Mandeln, geschälte, gemahlene
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker (Bourbon)
1 Pck. Aroma (Finesse feine Zitronenschale)
150 g Pinienkerne
Puderzucker

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, 200 g Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen, unterheben, Masse in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie zur Hälfte reduziert ist. Abkühlen lassen.

Je nach Feuchtigkeit noch bis zu 100 g gemahlene Mandeln unterrühren. Hände mit Puderzucker bestäuben, je 1 Teelöffel Teig zu Hörnchen formen. In die Pinienkerne geben, etwas nachformen. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene 10 - 12 Minuten backen.

18.11.03 Zuckerbacher CK

Schokomandelsplitter 4 Eiweiß M

50 Portionen

200 g gestiftelte Mandeln

100 g Halbbittere Kuvertüre

180 g Puderzucker
2 Pk. Vanillezucker
30 g Mehl

4 Eiweiß

50 g Halbbittere Kuvertüre

zum Garnieren

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre reiben und mit 120g Puderzucker, Vanillezucker, Mehl und 100 g Mandeln mischen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker zu sehr steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees leicht unter die anderen Zutaten rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen aufs Backblech setzen (Teelöffel zwischendurch in Wasser tauchen, dann löst sich die Masse besser). Ein Blech auf die unterste Einschubleiste, das andere auf die 2. Einschubleiste von oben schieben. Im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. Das Gebäck noch warm vom Papier lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die restliche Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auf jedes Plätzchen einen Tupfer Kuvertüre geben und ein paar Mandelstifte darauf drücken.

Backzeit insgesamt etwa 60 Minuten
Elektroherd 125°C Gas Stufe 1 Umluftherd 100°C

Schokotatzen 4 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen
200 g Haselnüsse, gemahlen

4 Eiweiß

Salz
250 g Zucker

150 g Kuvertüre, halbbitter

1.5 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
200 g Konfitüre (Johannisbeer-Konfitüre)

150 g Kuchenglasur, dunkel

Zubereitung

Nüsse auf dem Backblech bei 200 Grad 6-8 min goldbraun rösten, auskühlen lassen.

Eiweiß und 1 Pr. Salz steif schlagen, 180 g Zucker einrieseln und weiter schlagen, bis Masse fest und glänzend ist. Fein geriebene Kuvertüre, Kakao und Zimt mischen, zusammen mit den Nüssen vorsichtig unter die Eiweißmasse ziehen.

Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, kleine Tatzen von ca. 4 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit restlichem Zucker bestreuen, bei 150 Grad 12-15 min backen, mit dem Papier vom Blech ziehen, erkalten lassen.

Jeweils zwei Tatzen mit Gelee zusammensetzen. Gehackte Kuvertüre und Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen, Gebäck mit dem dicken Ende ein-

tauchen, trocknen lassen. Zwischen Pergamentpapier in gut schließenden Dosen lagern.

25.10.03 Angie17 CK

Zimtsterne mit Marzipan 4 Eiweiß

Zutaten für 40 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse

3 Eiweiß

150 g Puderzucker

Zimt, (nach Geschmack)

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Mandeln, gemahlen

Für die Glasur:

1 Eiweiß

70 g Puderzucker

Zubereitung

Marzipanrohmasse, Mandeln und Nüsse mischen. Eiweiß mit Puderzucker schlagen, zu der Marzipanmischung dazugeben und alles gut vermischen. Zimt nach Geschmack dazugeben. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch Mandeln oder Nüsse dazugeben.

Teig auf einem mit Zucker bestreuten Backpapier etwas flach drücken. Mit Zucker bestreuen, mit einem 2. Backpapier bedecken und ca. 1 cm dick ausrollen.

Eiweiß und Puderzucker zu einem festen, glänzenden Guss aufschlagen. Eventuell noch Puderzucker zugeben, falls die Glasur zu dünnflüssig ist. Teigplatte mit Guss bestreichen/bepinseln.

Platte ca. 1 Std. einfrieren. Dann herausnehmen und mit einem in heißes Wasser getauchten Ausstecher dicht an dicht Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Reste nochmals wie oben ausrollen und ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 130°-140° C ca. 15-20 Min. mehr trocknen als backen. Beim Backen beobachten, damit der Guss hell bleibt.

Hinweis: Es gibt spezielle Zimtstern- Ausstecher, die zum Ausstechen zusammengedrückt und dann wieder aufgeklappt werden, damit der Zimtstern aus dem Ausstecher fällt, ohne die Glasur zu beschädigen. Sehr empfehlenswert, wenn wie hier die Glasur vor dem Ausstechen aufgetragen wird. Die Sternform wird durch das vorherige Auftragen der Glasur deutlicher

22.11.03 Henrietta CK

5 Eiweiß

Dattelkonfekt 5 Eiweiß

200 g Datteln ohne Stein
200 g Kokosflocken

5 Eiweiß

2 El Zitronensaft
30 g Honig
0,5 Tl ger. Vanille
1 Zitrone, Schale von
100 g gehobelte Haselnüsse

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen.
Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

Himbeerschäumchen 5 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen
500 g Puderzucker
0,5 Zitrone(n) - Saft und abgeriebene Schale
600 g Mandeln, geschälte, gemahlene
150 g Himbeeren, (Tiefkühl oder Frisch)
80 g Zucker

5 Eiweiß

Zubereitung

150 g frische oder tiefgefrorene Himbeeren mit 80 g Zucker etwa 8-10 Minuten kochen. Erkalten lassen und durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker am

besten mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Eine Tasse von dieser Masse für den Guss zurückbehalten und mit Folie abdecken. Nun mit dem Schneebesen den Zitronensaft und die Zitronenschale unter die restliche Eiweißmasse rühren und dann das abgekühlte Himbeermark und die gemahlene Mandeln.

3 Backbleche mit Pergament- oder Backtrennpapier belegen und kleine, runde Makronchen (am besten mit zwei nassen Teelöffeln von der Teigmasse abstechen) auf die Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Vertiefung drücken und die zurückbehaltene Glasur mit einem Teelöffel oder einer Papiertüte einfüllen.

Die Makronen 2 Stunden abtrocknen lassen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Makronen auf der mittleren Schiebeleiste etwa 20 Minuten backen.

15.12.03 Teetrinker CK

6 Eiweiß

Marzipan - Makronen 6 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen
15 Stück Zwieback

6 Eiweiß

250 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Flasche Rum-Aroma
80 g Mandeln (Blättchen)
375 g Marzipan - Rohmasse
1 Prise Salz

Zubereitung

Eiweiß sehr schaumig schlagen. Zwiebacke klein bröseln. Marzipan in kleine Stückchen schneiden.

Alles unter die Eiweißmasse heben und gut verrühren.

Mit zwei Teelöffeln nicht zu dicke Makronen auf Backpapier formen.

Bei 200° 20 Minuten backen.

19.11.03 Uschi G CK

Nussmakronen mit Schokoladenfüllung 6 Eiweiß M

Herzoginnen

Zutaten für 50 Portionen

6 Eiweiß

250 g Puderzucker

200 g Mandeln, gemahlen

150 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Butter

Für die Füllung:

Schokolade

Zubereitung

Eiweiß s e h r s t e i f schlagen, anschließend Puderzucker dazugeben. Dann Mandeln und Haselnüsse vorsichtig darunter ziehen. Flüssige, jedoch nicht zu heiße Butter reinlaufen lassen (Teig sollte ziemlich fest sein!).

Kleine Hütchen aufs Blech spritzen und bei 100 Grad trocknen lassen (dauert ca. 30 Minuten).

Abkühlen lassen, Schokolade schmelzen und je 2 Plätzchen damit zusammenkleben.

Die Mengenzahl bestimmt sich je nach Größe der Hütchen.

7.5.04 Baerenkueche CK

Teebrot 6 Eiweiß M

Eiweiß / Eiklar - Verwertung

Zutaten für 8 Portionen

6 Eiweiß / Eiklar

150 g Puderzucker

1 Prise Salz

100 g Mandeln oder Nüsse, fein gerieben

30 g Zitronat oder Arancini, fein gehackt

40 g Schokolade, gerieben

50 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Butter, flüssig

Zubereitung

Die 6 Eiweiß / Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen, so dass ein zäher, glänzender Schnee entsteht. Nüsse oder Mandeln, Zitronat oder Arancini, geriebene Schokolade, Mehl und der restliche Zucker werden gut vermischt und mit einem Kochlöffel in den Schnee einmeliert. Zum Schluss wird die lauwarme flüssige Butter vorsichtig eingerührt.

Die Masse wird in eine gebutterte und bemehlte, rechteckige Form mit höherem Rand, 4-5 cm dick gefüllt und bei 125-150°C Umluft in mittlerer Schiene 50-55 Min. gebacken.

Am nächsten Tag in nette Scheiben schneiden.

26.10.03 Traude CK

Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

6 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 1/2 El Zimt
50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

29.10.04

habe zwei Versuche unternommen,
sind mir beide Misslungen,

Hans60

7 Eiweiß

Mohn - Powidl - Makronen, 7 Eiweiß M

Königgrätzer

Zutaten für Portionen

200 g Marzipan

50 g Puderzucker

7 Eiweiß / Eiklar

150 g Mohn, gemahlen

100 g Haselnüsse

Zimt und Nelkenpulver

Zitrone(n) - Schale, gerieben

Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen

Kuvertüre, zum Tunken

Zubereitung

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiweiß / Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen. Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

7.11.02 Ziki CK

Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zimt

0,5 TL Nelken, gemahlen

1 TL Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte

1 Prise Salz
200 g Marzipan - Rohmasse
200 g Zucker
7 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)
100 g Pflaumenmus

150 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuchenglasur, dunkle
80 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TL oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

6.11.02 Angie17 CK

Ich habe diese Makronen gerade wieder einmal gebacken - hier noch 2 Tipps: Da ich keinen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 7 besitze, habe ich die Masse einfach in meine Gebäckspritze aus Plastik gefüllt - und zwar ohne Tülle! Das funktionierte ganz großartig - die Tupfen wurden alle gleichmäßig und es ging schnell.

Und noch was: die Makronen sollten beim Backen nicht bräunen, sondern grau bleiben und höchstens nur eine kleine braune Spitze aufweisen - sonst sind sie nämlich nicht ganz so saftig.

LG Angie

9 Eiweiß

Massepains 9 Eiweiß

500 g Mandeln, abgezogen

3 Eiweiß

etwa 150 g-Aprikosenmarmelade

etwa 500 g Puderzucker

einige Tropfen -Orangenblütenwasser

1 Limette, entkernt und -feingehackt

6 Eiweiß, leicht geschlagen

etwa 350 g Puderzucker

Menon war Küchenchef am Hof Ludwigs XV von Frankreich. Er schrieb mehrere Kochbücher. "La Cuisinière Bourgeoise", das Kochbuch, dem das folgende Rezept entnommen ist, erschien im Jahre 1746; es blieb mehr als 100 Jahre lang das populärste französische Kochbuch.

Die abgezogenen Mandeln im Mörser zerstoßen, dabei nach und nach das Eiweiß dazu geben. Die Mandeln mit der Aprikosenmarmelade, die nicht flüssig sein darf, und mit dem Orangenblütenwasser vermischen und gut verrühren. Danach die Masse mit etwa 250 g Puderzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren trocken und fest werden lassen. Die Masse auf die Arbeitsfläche geben und kneten bis sie schön glatt ist. Etwas Puderzucker hinzufügen, damit sie nicht an den Händen klebt. Dann die Masse nach Belieben zu Figuren formen.

Für die Glasur die feingehackte Limette zum leicht geschlagenen Eiweiß geben.

Die Marzipanfiguren hineintauchen und anschließend in Puderzucker wälzen, sie sollen möglichst dick mit Zucker überzogen sein. Die Figuren auf mit Pergamentpapier ausgelegte Backbleche legen und diese für 15 Minuten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Glasur trocken, aber noch nicht braun ist.

10 Eiweiß

Müsliwürfel 10 Eiweiß

Für 80 Stück

500 g Müsli ohne Zucker mit 30%

400 g Haferflocken

100 g Weizenkleie

400 g Nesquik (Typ Nuss Nougat)

10 Eiweiß

1 Prise Salz

Müsli, Haferflocken, Weizenkleie und Nesquik gut mischen. Eiweiß mit Süßstoff zu Schnee schlagen und mit den trockenen Zutaten gut vermischen. (Kein Rührgerät verwenden, sondern einen haltbaren Löffel) Backpapier doppelt überstehend auf ein Blech auslegen, so dass es überall übersteht. Den Müsliteig auf dem Blech 1 cm dick aufstreichen. Auf den Müsliteig eine große WW - Backfolie auflegen und den Teig richtig fest walzen. Backfolie abziehen. Mit einem Pfannenwender oder Messer die Würfel gut vordrücken. (Später geht das zu schwer) Ofen auf 160 °C aufheizen, dann ca. 25 - 30 Min. backen. Ofentür öffnen und das Blech noch 15 Min im Ofen lassen. Wenn die Müsliplatte nur noch lauwarm ist, sollten die vorgeschneittenen Müsliwürfel mit dem Pfannenwender oder einem Messer getrennt werden. Die abgekühlten Würfel sofort in kleine Dosen verpacken. Je weniger Sauerstoff in den Dosen verbleibt, um so haltbarer sind die Würfel.

Pro Stück 1 Points

g + ml Eiweiß

Brunsli 140 g Eiweiß

: 90 Stück

150 g Cramant Schokolade; gerieben
12 g Rohkakao
400 g Ungeschälte Mandeln sehr fein gerieben
260 g Grießzucker

140 g Eiweiß

160 g Puderzucker

Die Schokolade und den Rohkakao im Wasserbad bei maximal 40 Grad auflösen. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Eiweiß vermengen. Nach und nach den Puderzucker und die Schokolademasse unterziehen. Es entsteht ein sehr weicher Teig, den man über Nacht stehen lässt.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teigmasse auf dem Mehl zwischen zwei Teighölzern auf einen Zentimeter Dicke auswallen. Den Teig mit dem Rippholz rippen. Die Guetzli ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Ofenmitte acht bis zehn Minuten backen.

Wenn Sie das Brunсли mit dem Spatel anheben, sollte der Boden ganz leicht Farbe angenommen haben.

Brunсли- Mutters 200 ml Eiweiß

: 1 Rezept

900 g Ungeschälte Mandeln-- gemahlen
900 g Puderzucker
150 g Kakaopulver; keinesfalls- Schokoladepulver

200 ml Ungeschlagenes Eiweiß

100 ml Kirsch

Monsieur Paul: Ich mag die Brunсли meiner Mutter am liebsten und habe sie darum um ihr Rezept gebeten. Es ist mit Basler Brunсли betitelt, aber woher sie es hat, weiß sie nicht mehr - sie hat es schon seit Jahrzehnten. Diese Brunсли werden mit mehr Hitze und kürzer gebacken als die Brunсли in den meisten anderen Rezepten. Damit sie innen schön feucht bleiben, müssen sie kühl aufbewahrt werden. Das nachstehende Rezept ergibt eine ziemlich große Menge. Die Guetzli sind aber so fein, dass sicher keine übrig bleiben.

Ungeschälte gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben. Puderzucker und Kakaopulver (keinesfalls Schokoladepulver) darüber sieben und gut vermischen. Ungeschlagenes Eiweiß und Kirsch dazugeben und das Ganze zu einem Teig vermischen. Zwischen Klarsichtfolien 1 Zentimeter dick auswallen.

Guetzli ausstechen und mit 2 Zentimeter Abstand voneinander auf ein mit Blechreinpapier bedecktes Blech legen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen nur 5 bis 6 Minuten backen. Dabei die Backofentüre einen Spalt offen halten (zum Beispiel mit einer Kelle), damit der Dampf entweichen kann.

Dattelbusserl 2 g Eiweiß

(Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen
50 kleine Oblaten, runde
140 g Mandeln, geschälte, gehobelte

140 g Datteln

2 g Eiweiß

1 EL Wasser

140 g Zucker

6 Datteln, (zum Dekorieren)

Zubereitung

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiterschlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160°C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)

Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.

Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.

Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

Negerküsse 100 g Eiweiß

Zutaten

3 g Gelatine

10 g Wasser

100 g Hühnereiweiß

200 g Zucker oder Sorbit S

40 g Wasser

10 Runde Eiswaffeln o. (GF nehmen , oder einen eigenen Teig herstellen)

Zubereitung:

Oblaten - 3 g Gelatine in 10 g Wasser quellen lassen.

Hühnereiweiß mit Quirl cremig aufschlagen, nicht steif schlagen.

- Gelatinemischung im Wasserbad bis 70 C erwärmen und auflösen, nicht steif schlagen.

- Wasser und Zucker im offenen Topf kochen. Dabei vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Temperatur. mit dem Thermometer kontrollieren.

Dass Wasser muss so lange verdampfen, bis die Zuckerlösung so konzentriert ist, dass sie 120 C erreicht. Wenn Sie mit Sorbit arbeiten, sollten Sie das mit Süßstoff aufgesüßte Sorbit S verwenden. Kochen Sie es wie den Zucker, aber bis 128 C.

- Mit dem Quirl schlagen Sie den Eischnee und lassen währenddessen die 120 C heiße Zuckerlösung sofort aus dem Kochtopf langsam in den Eischnee laufen.

- Alles sorgfältig vermischen und die gelöste Gelatine unter Rühren dazugeben.

Dann per Hand mit dem Schneebesen kalt rühren und dabei Luft unterschlagen.

- Nach 30-60 Min. im Kühlschrank verfestigt sich die Masse.

- Die kalte Schneemasse auf die Eiswaffeln spritzen.

- Wenn die Masse gut auf den Waffeln hält Schokoladenglasur schmelzen und abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt, muss aber noch flüssig sein. Dann glasieren.

Konfekt

2 Eiweiß

Nougat in weiß 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

300 g Zucker

2 EL Zucker (Traubenzucker)

1 Msp. Salz

50 g Haselnüsse

100 ml Wasser

2 Eiweiß

50 g Pistazien

30 g Rosinen

100 g Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und den Traubenzucker mit dem Wasser auf 152 °C kochen.

Den heißen Zucker langsam in den Eischnee gießen und schlagen bis die Masse vollkommen kalt ist.

Die restlichen Zutaten untermischen und ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen.

Einen Tag stehen lassen damit die Masse fest wird.

1.12.03 Der Chefkoch CK

Nonnenküßchen 2 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen

2 Eiweiß

1 Pck. Vanillezucker

200 g Zucker

200 g Mandeln, gehackte und geröstet

30 Haselnüsse

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker zufügen. Die gerösteten und gehackten Nüsse unterheben. Mit einem Löffel von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jedem Kuss eine Nuss als Verzierung aufsetzen.

Im Backofen bei 150° Grad etwa 25-30 Minuten backen.

12.11.02 Rosi R. CK

3 Eiweiß

Königsberger Marzipan 3 Eiweiß

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

500 g Süße Mandeln

Bittere Mandeln (einige)

350 g Puderzucker

3 El. Rosenwasser

3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und dann die Schalen abziehen. Mandeln fein mahlen. Puderzucker und gemahlene Mandeln mischen, nach und nach das Rosenwasser hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. 12-24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Teigmasse etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher oder Modeln kleine Formen ausstechen. Auf die Ränder kleine Marzipankügelchen legen und mit einem Messer Muster in die Oberfläche einritzen. Im Backofen bei reichlich Oberhitze backen, bis das Marzipan etwas gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Eiweiß bestreichen.

5 Eiweiß

Halva 5 Eiweiß

5 Eiweiß

300 g Puderzucker
100 g kandierte Früchte feingehackt
150 g dünnflüssiger Honig
150 g Mandeln grobgehackt
2 groß. Oblaten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glänzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen.
Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen.
Die Halva in längliche Würfel schneiden.

8.4.04 Schraegervogel CK

6 Eiweiß

Halva, Türkische 6 Eiweiß

Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen

75 g Sesam

150 g Mandeln, abgezogen

50 g Orangeat

50 g Zitronat

50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün

6 Eiweiß

1 Prise Salz

350 g Zucker

100 g Honig

2 EL Rosenwasser, (Apotheke)

8 Oblaten, 10x20 cm

Zubereitung

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.

Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so lange weiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halwa dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

Kuchen

7 Eiweiß

Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zimt

0,5 TL Nelken, gemahlen

1 TL Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte

1 Prise Salz

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

7 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)

100 g Pflaumenmus

150 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuchenglasur, dunkle

80 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TL oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

6.11.02 Angie17 CK

Ich habe diese Makronen gerade wieder einmal gebacken - hier noch 2 Tipps: Da ich keinen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 7 besitze, habe ich die

Masse einfach in meine Gebäckspritze aus Plastik gefüllt - und zwar ohne Tülle! Das funktionierte ganz großartig - die Tupfen wurden alle gleichmäßig und es ging schnell.

Und noch was: die Makronen sollten beim Backen nicht bräunen, sondern grau bleiben und höchstens nur eine kleine braune Spitze aufweisen - sonst sind sie nämlich nicht ganz so saftig.

15.12.03 LG Angie

Glasierte Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit

Zutaten für 10 Portionen

150 g Himbeeren, tiefgekühlte

7 Eiweiß

500 g Zucker

350 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene

25 g Speisestärke

100 g Orangeat, fein gewürfeltes

1 TL Zimt

1 Msp. Nelken, gemahlene

1 Prise Muskat

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

1.5 EL Zitronensaft

Zubereitung

Himbeeren aus der Packung nehmen und nach Vorschrift auftauen lassen. Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Himbeeren im Mixer (Mixstab) pürieren und mit Mandeln, Speisestärke, Orangeat und Gewürzen verrühren. Eischnee darauf geben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streiche und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei kleiner Hitze trocknen. Backzeit: 50 Minuten.

E.-Herd: 160°. G.-Herd: Stufe 1 oder kleinste Flamme.

Lebkuchen stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen vorsichtig wieder umdrehen und noch warm mit einem scharfen Messer in 3 mal 6 cm große Stücke schneiden.

Für die Glasur gesiebten Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen und auf einem Kuchendraht gut trocknen lassen.

Ergibt 70 Stück.

Arbeitszeit: 30 Minuten

16.3.04 Sauer CK

Eiweißkuchen Großmutter's 7 Eiweiß M

Zutaten für 6 Portionen

125 g Butter

7 Eiweiß

225 g Zucker

2 P. Vanillezucker

100 g Mehl (Weizenmehl)

1 Msp. Backpulver

100 g Mandeln, abgezogen, gehackt

50 g Schokolade, Zartbitter zum Besprenkeln

Zubereitung

Für den Teig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker mischen, nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unter den Eischnee heben. Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Rehrückenform (gefettet, gemehlt), ich nehme eine Frankfurter Kranzform, füllen. Die Form auf das Rost in den Backofen schieben.

Bei Heißluft etwa 160° C etwa 40 Min. backen.

Nach dem Backen 10 Min. auskühlen lassen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zum Besprenkeln Schokolade in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen, den Kuchen damit besprenkeln.

8.2.04 Sugar04 CK

Königkrätzer Mohn Powidl Makronen 7 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen

200 g Marzipan

50 g Puderzucker

7 Eiweiß / Eiklar

150 g Mohn, gemahlen
100 g Haselnüsse
Zimt und Nelkenpulver
Zitrone(n) - Schale, gerieben
Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen
Kuvertüre, zum Tunken

Zubereitung

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiweiß / Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen. Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

7.11.02 Ziki CK

Lebkuchen, Glasierte Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit

Zutaten für 10 Portionen
150 g Himbeeren, tiefgekühlte

7 Eiweiß

500 g Zucker
350 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene
25 g Speisestärke
100 g Orangeat, fein gewürfeltes
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlene
1 Prise Muskat

Für die Glasur:

200 g Puderzucker
1.5 EL Zitronensaft

Zubereitung

Himbeeren aus der Packung nehmen und nach Vorschrift auftauen lassen. Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Himbeeren im Mixer (Mixstab) pürieren und mit Mandeln, Speisestärke, Orangeat und Gewürzen verrühren. Eischnee dar-

auf geben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streiche und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei kleiner Hitze trocknen. Backzeit: 50 Minuten.

E.-Herd: 160°. G.-Herd: Stufe 1 oder kleinste Flamme.

Lebkuchen stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen vorsichtig wieder umdrehen und noch warm mit einem scharfen Messer in 3 mal 6 cm große Stücke schneiden.

Für die Glasur gesiebten Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen und auf einem Kuchendraht gut trocknen lassen. Ergibt 70 Stück.

Arbeitszeit: 30 Minuten

16.3.04 Sauer CK

8 Eiweiß

Mohnschlagoberstorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

8 Eiweiß (Eiweiß / Eiklar)

180 g Zucker

100 g Mohn (Graumohn), gerieben (Waldviertler Graumohn)

80 g Mehl

250 ml Schlagsahne, (Schlagobers)

Likör (Preiselbeerlikör oder -marmelade)

Zubereitung

Eiweiß / Eiklar mit Kristallzucker zu sehr steifem Schnee schlagen und das Mohn-Mehlgemisch vorsichtig unterheben. Die Masse in gewünschter Tortengröße auf Blech gleichmäßig dünn

aufstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 7 min. backen.

Die gebackenen Tortenblätter mit Preiselbeerlikör oder Marmelade

beträufeln und mit Schlagobers bestreichen. Blätter übereinander setzen

und mit Schlagobers verzieren - eventuell mit geriebenen Graumohn bestreichen.

13.9.03 Suppentopf CK

9 Eiweiß

Feigenkuchen 9 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

9 Eiweiß

250 g Puderzucker
250 g Mandeln, gemahlen
250 g Feigen, getrocknet, in Streifen geschnitten
2 EL Semmelbrösel
etwas Butter für die Form

Für die Glasur:

100 g Schokolade (Blockschokolade)

20 g Butter

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Puderzucker unterziehen. Mandeln, Feigen und die Hälfte der Semmelbrösel unterheben. Eine Springform (1,5 l Inhalt) mit Butter bestreichen und mit den restlichen Bröseln ausstreuen. Teig einfüllen und bei 175 °C ca. 50 Minuten backen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen. Schokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad zerlassen. Über den Kuchen geben.

16.3.01 Icefire CK

Eiweißtorte 9 Eiweiß

(Gâteau financier)

Zutaten:

100 - 150 g Butter

1 Pr. Salz

120 g Zucker

1 EL Kirsch

1-2 Tr. Bittermandelöl

50 g geschälte Mandeln, fein gerieben

150 g Weißmehl

1 Msp. Backpulver

9 Eiweiß

80 g Zucker

etw. Salz

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zubereitung:

35 cm Cakeform sehr gut bebuttern, Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Kirsch und Bittermandelöl an der Wärme zusammen schaumig rühren bis die Masse hell und luftig ist. Die feingeriebenen Mandeln dazumischen.

Das Eiweiß mit den 80 g Zucker (diesen nach und nach beigefügt) und ganz wenig Salz zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl und Backpulver sorgfältig unter die Masse ziehen.

Einfüllen in die vorbereitete Form.
Backen auf unterer Rille ca. 50 Min.

Anmerkung:

Ein Rezept zur Eiweißverwertung !!

Eiweiß lässt sich mit wenig Salz rascher zu Schnee schlagen, es wird dichter und feinporiger.

10 Eiweiß

Mandelkuchen , Französischer 10 Eiweiß M

Gâteau aux Amandes

Zutaten für 8 Portionen

10 Eiweiß

375 g Zucker, feiner

225 g Mehl, gesiebt

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, sehr weiche

1 Pck. Aroma (geriebene Zitrone)

75 g Mandeln, gehackt

Prise Salz

1 Becher Sahne, 250 g

1 Pck. Sauce (Vanillesoße)

Früchte

Zubereitung

Die 10 Eiweiß mit einer Prise Salz sehr, sehr steif schlagen. Den Zucker vorsichtig mit dem Rührlöffel unterheben, so dass die Masse fest bleibt. Dann das Mehl und das Backpulver unterheben, Zitrone, Butter vorsichtig mit der Masse mischen. In eine gut ausgebutterte Rhodonform geben und mit gehackten Mandeln bestreuen. Ca. 45-50 Minuten bei 150-160 Grad backen.

Nadelprobe! Stürzen und auskühlen lassen. Vanillesoße herstellen und die geschlagene Sahne unterheben, den Kuchen auf eine Platte mit Rand geben und von mit der Vanillesahnesoße übergießen, mit Früchten garnieren. Besonders lecker Himbeeren. Die Franzosen essen diesen Kuchen als Dessert und dazu ein Glas Sekt oder Champagner. Aus den Eigelb kann man Eierlikör machen

15.1.03 Tabea56 CK

Eiweißkuchen 10 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

10 Eiweiß

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade, geriebene

300 g Mandeln, geriebene oder Nüsse

2 TL Backpulver

20 ml Rum oder Amaretto

Zubereitung

Eiweiß mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen, Rum oder Amaretto hinzufügen, geriebene Nüsse oder Mandeln mit Backpulver mischen und unterrühren, ebenso die geriebene Schokolade. Eine Springform oder Kastenform mit gefettetem Backpapier auslegen und bei 180 Grad 45 -60 Minuten backen.

Den Teig kann man auch in Muffinsförmchen füllen und nach dem Backen mit Schokoglasur oder Zuckerglasur bestreichen oder bestreut die Muffins mit Puderzucker.

Wenn man den Teig in eine Springform backt, kann man ihn nach dem Auskühlen durchschneiden und mit einer beliebigen Creme (Nussahne, Schokosahne, Puddingcreme, Buttercreme oder was man sonst gerne mag) füllen.

Backt man ihn in einer Kastenform, serviert man ihn in Scheiben aufgeschnitten.

18.2.03 Barbie49 CK

Pikant

Zucchini- und Kürbisbeignets 2 Eiweiß M

mit Joghurt- Dip

200 g Zucchini
200 g Kürbis, geschält
125 g Mehl

125 ml Milch

1 TL Sonnenblumenöl

2 Eiweiß

200 g Joghurt

2 Tomaten
1 Bund Koriander, fein geschnitten
etwas Zitronensaft
1 TL Rosenpaprika
Zucker, Zimt
Salz, Pfeffer

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Kürbis und Zucchini in feine Streifen schneiden und Kürbis kurz blanchieren.

Mehl und Milch vermischen, Öl, eine Prise Salz, Zucker und Zimt untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Unter diese Masse langsam die Zucchini- und Kürbistreifen mischen. In einer beschichteten

Pfanne aus der Masse kleine Küchlein ausbacken und warm stellen.

Joghurt mit Paprikapulver vermischen. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenwürfel untermischen. Zum Schluss den gehackten Koriander unterheben.

Die Gemüsebeignets mit dem Joghurt- Dip anrichten.

Torten

2 Eiweiß

Aprikosentorte 2 Eiweiß M

Für 8 Stücke

Keksboden:

100 g Schneekoppe Butterkekse

50 g weiche Butter

Füllung:

1 unbehandelte Zitrone

500 g reife Aprikosen

6 Blatt weiße Gelatine

500 g fettarme Dickmilch

2 EL Schneekoppe

Aprikosenkonfitüre

Schneekoppe flüssige Süßkraft

2 frische Eiweiß

1 EL grüne Pistazienkerne

Zubereitungszeit 50 Minuten

Kühlzeit 4 Stunden

1. Die Kekse fein zerbröseln. Mit Butter zu Krümeln verarbeiten. Den Boden einer kleinen Springform (20 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Krümel mit einem Esslöffel auf den Boden drücken.

2. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften in Spalten schneiden. Mit 1 bis 2 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln. 200 Gramm Aprikosen auf dem Boden verteilen.

3. Gelatine in wenig Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Dickmilch, 3 Esslöffel Zitronensaft, Zitronenschale, Aprikosenkonfitüre und flüssige Süßkraft verrühren. Etwas Dickmilchmischung mit der Gelatine verrühren, die Gelatinemasse unter die restliche Dickmilchcreme rühren. Im Kühlschrank einige Minuten kalt stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.

4. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf den Krümelboden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen, bis die Creme vollständig erstarrt ist. Pistazien hacken. Die Torte mit restlichen Aprikosen und Pistazien garnieren.

Pro Stück 811/194 kJ/kcal

7 g Eiweiß
9 g Fett
22 g Kohlenhydrate
2 g Ballaststoffe
2 BE

Mit einem Trick können Sie die Kekse ganz leicht und schnell zerkleinern. Dafür die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz nach Belieben fein zerkrümeln.

4 Eiweiß

Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

4 Eiweiß

200 g Zucker
200 g Mandeln, gemahlene
2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
2 Dose/n Birne(n), (a 850 ml)
2 Pck. Puddingpulver, Vanille-Geschmack (für 500 ml Flüssigkeit)
2 Pck. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

15 g Schokolade (Borkenschokolade)

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Den Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Mandeln unter die Eiweißmasse rühren. Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse in der Form glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 Min. backen.

Birnen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 450 ml Birnensaft abmessen. Birnen in Stücke schneiden. Biskuit auf ein Kuchengitter setzen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Puddingpulver, 1 Pck. Vanillin-Zucker und 8 EL des abgemessenen Birnensaftes glatt verrühren. Übrigen abgemessenen Saft in einem Topf aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Birnen vorsichtig unterheben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Torte ca. 1 1/2 Std. kühlen.

Sahne steif schlagen, dabei restlichen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf die Birnen streichen. Schokolade zerbröseln und auf die Torte streuen.

6.9.03 Kleine Yvi CK

Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

4 Eiweiß

200 g Mandeln, gemahlene
200 g Zucker
1 TL Backpulver
2 EL Speisestärke
1 Dose/n Birne(n)

1 Becher Schlagsahne

Schokoladenraspel

Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker, Backpulver und Stärke mischen und unter den Eischnee heben. Die Masse in einer Springform 20 min bei 180°C backen.

Boden abkühlen lassen. Birnen abtropfen lassen, pürieren und auf dem Boden verteilen. Schlagsahne schlagen und ebenfalls darauf geben. Anschließend mit Schokoraspeeln verzieren.

Am besten schmeckt die Torte, wenn der Boden schon einen Tag vorher gebacken wird und auch die Birnen dann schon darauf kommen.

27.4.04 O+O+E+H CK

Kirsch-Mandel-Sahne 4 Eiweiß M

Zutaten für 16 Portionen

4 Eiweiß

200 g Mandeln, grob gemahlene
200 g Zucker
1 Msp. Zimt

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)
1 Pck. Tortenguss, roter
4 EL Kirschwasser oder Rum

3 Becher Sahne

3 Pck. Sahnesteif
3 Pck. Vanillezucker

1 Tafel Schokolade

etwas Kakaopulver

Zubereitung

Für den Boden das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und den Zimt gut unterrühren. Die gemahlene Mandeln unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform den Teig geben und bei 150 ca. 30 - 40 Minuten backen.

Für den Belag einen roten Tortenguss mit Kirschsafte zubereiten, mit dem Rum vermischen und zu den Sauerkirschen geben. Die Kirschen auf den erkalteten Boden geben. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Schokolade grob raspeln und unter die Sahne geben. Die Masse auf die Sauerkirschen streichen und mit Kakao bestäuben.

22.7.02 Rosi.R. CK

Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M

8 Blatt (23 cm) oder
2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem

5 El Back Kakaopulver

3- 5 El Rum 54 %

250 ml Milch oder mehr

250 g Vollrohr Zucker

1-2 Tüten Bourbone Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit

2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

4- 6 Eiweiß mit

1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,
zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren,
nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

1 Mürbeteig

100 g Haselnüsse; gemahlen
150 g Haselnüsse; gehackt
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine
; Vollmeersalz
1 Ei Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken,
wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

Zubereitung

Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen,
die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160° C Umluft ohne vorheizen ca 50 min , backen.
Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform , ca 1 cm hoch legen, dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Ohne Boden,

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.

Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.

Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

+ in vorbereitete , (mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel, geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Eiweiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne drauf geben

08.07.2004

6 Eiweiß

Pariser Torte 6 Eiweiß

6 Eiweiß

200 g gemahlene Mandeln
200 g Puderzucker
70 g Zitronat
0,5 Zitrone (Schale)

Guss:

150 g Puderzucker
Rum
Wasser

Eiweiß steif schlagen, Mandeln und Puderzucker unterheben, Zitronenschale und Zitronat zufügen. Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 40 Minuten backen.

Mit Rumglasur überziehen.

8 Eiweiß

Esterhazytorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

8 Eiweiß

250 g Haselnüsse, gerieben
300 g Zucker
Fett
Mehl
Marmelade (Marillenmarmelade)

500 ml Sahne

4 Blätter Gelatine
Vanillezucker

5 Rippe Schokolade (Kochschokolade)

Zubereitung

Eiweiß und Zucker zu schaumigen Schnee schlagen und leicht unter die geriebenen Haselnüsse heben. Auf ein befettetes und bemehltes Backblech sechs Ringe mit einem Tortenreifeindrücken, um eine Schablone zu erhalten. Die Teigmasse auf diese Ringe dünn aufstreichen und bei ca. 200 Grad hellbraun backen.

Böden mit dem Tortenreifeindrücken glatt schneiden, fünf Tortenböden mit der Creme füllen, den 6. Boden (den schönsten) mit der Unterseite nach oben

auflegen. Mit der erwärmten Marillenmarmelade dünn bestreichen und mit der Glasur überziehen.

Creme: Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, dann herausnehmen, erwärmen und unter die geschlagene, mit Vanillezucker gesüßte Sahne ziehen.

Glasur: 1-2 Eiweiß mit so viel gesiebttem Staubzucker verrühren, wie die Masse annimmt, und steif rühren, mit etwas Öl wird sie noch feiner.

Esterhazymuster: Fünf Rippen Kochschokolade mit etwas Butter über Dunst erwärmen. Die flüssige Schokolade in ein Papierstanitzel oder in einen Spritzsack mit dünner Düse füllen und Längsstreifen in ca. 2 Zentimeter Abstand über die Torte ziehen. Mit einem feinem Messer wechselseitig zueinander Querstreifen ziehen. Esterhazytorte kalt stellen und mit Sahne servieren

21.10.03 Whooly CK

Bosnische Torte 8 Eiweiß M

0.33 l = ca. 8 Eiweiß mit
150 g Kristallzucker aufschlagen

300 g Nüsse (ich nehme je 100 g Hasel- u. Walnüsse und Mandeln)

120 g Schokolade, grob hacken

70 g Orangeat, feinst gehackt
130 g Kristallzucker - untereinander mischen
1/1 TL Zimt

Das Nüsse- Schokoladegemisch vorsichtig unter den geschlagenen Schnee mischen.

Bei 175 bis 180° etwa 45 Min. backen. Hölzchenprobe machen - wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Noch ca. 5 Minuten im Backofen auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Mit Staubzucker und Schokoladenplättchen oder -spänen verzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und noch mehr beim Essen - liebe Grüße aus Österreich - Martha

3.8.04 Muehlebach CK /Foren

11 Eiweiß

Bosnische Torte 11 Eiweiß

altes Rezept

Zutaten für 8 Portionen

11 Eiweiß

250 g Puderzucker

250 g Mandeln (Haselnüsse), gemahlen

50 g Schokolade

80 g Zitronat, falls gewünscht

1 Prise Salz

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz schaumig rühren. Staubzucker, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, weiche in Würfel geschnittene Schokolade und evtl. gehacktes Zitronat unterrühren.

In einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Tortenform bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde backen.

Ist als Tortenboden zum Füllen geeignet oder auch ohne Füllung, mit Schokoladeglasur überzogen, sehr schmackhaft.

5.6.04 Traude CK

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Sonntag, 26. Juni 2005