

Kochstudio 08.11.2018

„Geschenke aus der Küche“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Bruchschokolade mit verschiedenen Toppings

Gebrannte Sesam-Mandel-Cracker

Kaffee-Likör

Gesalzene Karamell

Orangen-Ingwer-Senf

Zwiebelmarmelade mit Sternanis

Speckmandeln

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de/kochstudio



Bruchschokolade mit verschiedenen Toppings

Zutaten (für 200 g)	Zubereitung
200 g Kuvertüre (nach Geschmack weiße, Vollmilch oder Zartbitter)	grob hacken und zusammen mit
1 EL Kokosfett	in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, diese vom Topf nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen.
	Die abgekühlte Kuvertüre gleichmäßig ½ cm dick auf ein Backpapier streichen.
	Nach Belieben mit verschiedenen Toppings belegen und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann in größere, grobe Stücke brechen und verpacken.
	Als Toppings eignen sich beispielsweise: <ul style="list-style-type: none">- Baiser-Brösel- Müsli- Puffreis- Cerealien- Popcorn- Schokolinsen- Weingummi- Nüsse- getrocknete Früchte- ... Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt 😊
	Die Schokolade hält sich luftdicht verpackt etwa 1 Woche.

Gebrannte Sesam-Mandel-Cracker

Zutaten (für ca. 800 g)	Zubereitung
	Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
400 g Mandeln 7 EL Sesam	bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten anrösten.
4 EL Puderzucker	nach und nach darüber stäuben und unter Rühren weitere 3-5 Minuten goldbraun schmelzen lassen.
	Die Kerne vom Herd nehmen, flach, aber dicht, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech kippen und abkühlen lassen. (Ggf. mit einem Esslöffel etwas flach drücken.) Währenddessen...
400 g Edelbitter-Schokolade	grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen.
2 TL Zimtpulver	einrühren und die Schokolade gleichmäßig über den Mandel-Sesam-Mix geben.
	Schokolade abkühlen lassen und alles in grobe Stücke brechen.

Kaffee-Likör

Zutaten (für ca. 400 ml)	Zubereitung
150 ml Rum 1 Päckchen Vanillezucker 2 TL lösliches Espressopulver 4 EL Nuss-Nougat-Creme	gut miteinander verrühren.
200 ml Sahne 40 g Puderzucker	cremig aufschlagen und dazugeben.
	Den Likör in abgekochte Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank gelagert etwa 2 Monate haltbar.

Gesalzenes Karamell

Zutaten (für ca. 240 ml)	Zubereitung
200 g Zucker	bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen, bis alle Kristalle aufgelöst sind und der Zucker eine leicht bräunliche Färbung angenommen hat. Vorsicht, nicht anbrennen lassen, sonst wird es bitter!
90 g Butter	stückchenweise zu dem Zucker geben, schmelzen lassen und verrühren.
120 ml Sahne	langsam angießen, unter ständigem Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und
1 TL Salz	einrühren.
	In abgekochte Gläser abfüllen.

Orangen-Ingwer-Senf

Zutaten (für 4 Gläser á 220 ml)	Zubereitung
80 g Ingwer	schälen und fein würfeln.
300 ml Orangensaft 320 ml weißer Balsamico-Essig 1 Bund Thymian	mit den Ingwerwürfeln aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. In der Zwischenzeit...
2 Bio-Orangen	heiß waschen und die Schale fein abreiben.
300 g gelbe Senfkörner	fein mahlen. Das Senfmehl zusammen mit...
8 EL Orangenmarmelade 6 EL abgeriebener Orangenschale	zu dem Orangensud geben und alles mit dem Stabmixer gut vermengen.
	Mit
Salz	abschmecken und in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen.
	Im Kühlschrank etwa 3 Wochen reifen lassen.
	Der Senf hält sich im Kühlschrank mindestens ein halbes Jahr.

Zwiebelmarmelade mit Sternanis

Zutaten (für 4 Schraubgläser á 250 ml)	Zubereitung
2,5 kg Zwiebeln	schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln.
5 EL Honig 2 EL Olivenöl	in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.
	Die Zwiebelstreifen in den Topf geben und alles 3-5 Minuten anschwitzen.
	Mit
8 EL Balsamico-Essig	ablöschen.
3 Lorbeerblätter 2 Sternanis	zugeben und die Zwiebelmarmelade für 10-15 Minuten einkochen.
	Die Gewürze mit einem Löffel entfernen und die kochende Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.
	Kühl und trocken gelagert ist die Marmelade etwa 3 Monate haltbar.

Speckmandeln

Zutaten (für 300 g)	Zubereitung
	Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
200 g dünne Bacon-Scheiben	nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten kross backen, nach 10 Minuten wenden. Anschließend auf Küchenpapier gut entfetten lassen.
300 g Mandeln	auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen ca. 6 Minuten rösten.
8 Stiele Majoran	zupfen.
	Bacon in kleine Stücke brechen und mit den Majoran-Blättchen im Blitzhacker fein mixen. Mischung erneut auf Küchenpapier entfetten.
1 Ei	trennen. Das Eiweiß mit dem Schneebesen schaumig rühren.
	Mandeln mit Eiweiß, Bacon-Majoran-Mischung und
1 Prise Meersalz	vermengen und wieder auf dem Blech verteilen.
	Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 3 Minuten backen und dann vollständig abkühlen lassen.