Schokoladen-Dessert-Creme Thermomix

Wieder einmal habe ich beim Stöbern auf Marias Blog „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ ein tolles Rezept gefunden. Ihre Einleitung war so schön geschrieben, dass mich der Wunsch nach einem Becher lauwarmen Schokoladenpudding in die Küche trieb.

Alle Zutaten waren vorhanden und es ließ sich problemlos auch mit dem Thermomix zubereiten.



<u>Für 4 kleine Gläser oder Espressotassen :</u>

75 gr Edelbitter mild 70% (z.B. von Lindt)

125 gr Milch

125 gr Sahne

2 EL Zucker

1 TL selbstgemachter Vanillezucker

1 TL Kakaopulver

15 gr. Speisestärke (z.B. Mondamin)

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf ***5 Sekunden / Stufe 10*** zerkleinern.

Sahne und die Hälfte der Milch dazugeben und die Schokolade darin ***2,5 Minuten / 90°C / Stufe 2*** auflösen lassen.

Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und mit der übrigen Milch verrühren. Dem Schokoladengemisch zufügen und ***6 Minuten / 100°C / Stufe 3*** kochen lassen.

Die Masse sollte nun eine noch fließfähige Pudding Konsistenz haben und in kleine Gläser oder Espressotassen gefüllt werden.

Abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladencreme ist am nächsten Tag stichfest und zergeht zartschmelzend auf der Zunge. Da sie jedoch auch sehr gehaltvoll ist, reicht eine kleine Portion als Dessert gut aus.

Als Variante könnte ich mir einige Verfeinerungen auch gut vorstellen :

etwas Cointreau, eine Prise frisch geriebene Tonkabohne, etwas Instant Espressopulver, eine Prise Fleur de Sel oder etwas Rum

Den warmen Schokoladenpudding direkt zu genießen ist allerdings auch nicht zu verachten und wie von Maria beschrieben *„Soulfood par excellence“* . Da reichte die Menge nur für zwei Portionen !!!



Rezept drucken : Zartschmelzende Schokoladen-Dessert-Creme

Double Chocolate Cookies

Wieder einmal bin ich bei „Miri“ fündig geworden. Dort gibt es ein schönes Rezept für diese knusprigen Schoko-Kekse.



Fü

r ca 50 Cookies :

110 gr weiche Butter

110 gr Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

135 gr Mehl

30 gr Kakao

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 gr Zartbitterschokolade, gehackt

100 gr Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade, gehackt

Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Mehl, Kakao, Salz und Backpulver mischen und unterrühren. Die gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem TL Haselnuß große Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken. Auf genügend Abstand achten !!!

Auf der mittleren Schiene ca. 10 – 12 Minuten backen.



Macadamia White Chocolate und Cashew Chocolate Chip Cookies



Nachdem ich die leckeren Oatmeal Chocolate Cookies von Miri bereits erfolgreich nachgebacken habe, wollte ich auch unbedingt die Macadamia White Chocolate Cookies ausprobieren.

Obwohl ich mich an das Rezept gehalten habe, sind meine Cookies optisch nicht so schön geworden wie bei Miri – aber geschmacklich sind sie wirklich lecker.

Aus einer kleinen, Walnuß großen Teigkugel sind riesige, flache Fladen geworden von ca. 12 – 15 cm Durchmesser.

Für ca. 24 große Cookies :

180 gr. Mehl

1 TL Natron

1/4 TL Salz

110 gr. weiche Butter

220 gr. feiner, weißer Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

_____

125 gr. Schokolade, gehackt

100 gr. geröstete und gesalzene Nüsse, grob gehackt

Da ich persönlich weiße Schokolade gar nicht mag, wollte ich gleich eine weitere Variante probieren. Daher habe ich den Teig geteilt und

Für die Macadamie Cookies : 50 gr. gesalzene Macadamianüsse und 60 gr. weiße Schokolade untergehoben.

Für die Cashew Cookies : 50 gr. geröstete, gesalzene Cashewnüsse und 60 gr. 70% dunkle Schokolade untergehoben.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten (bis auf die Nüsse und Schokolade) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluß die gehackten Nüsse und die Schokolade unterheben.

Mit einem Löffel etwas Teig abstechen und mit den Händen zu einer kleinen Kugel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken.

Unbedingt auf genügend Abstand achten. Sie gehen sehr auseinander.

Ca. 12 – 14 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Die Cashew Chocolate Chip Cookies sind knusprig und durch die dunkle Schokolade etwas herber im Geschmack.



Die Macadamia White Chocolate Cookies sind etwas weicher und um einiges süßer.





Beide Varianten sind lecker. Der salzige Geschmack der Nüsse und die Süße der Schokolade harmonieren sehr gut zusammen.

Oatmeal Chocolate Cookies

Während meiner abendlichen Blog-Runde bin ich kürzlich bei „miris-kitchen“ auf diese tollen Cookies gestoßen.



Die Zutaten waren alle vorhanden und so habe ich mich ans Nachbacken gemacht.

Die Kekse sind zügig herzustellen und verbreiten einen wunderbaren Duft.

Der Rand ist knusprig und die Mitte saftig weich. Durch die Haferflocken hat man auch ein bisschen „Biß“

<u>Für ca. 20 Stück :</u>

110 gr. weiche Butter

110 gr. Zucker (ich habe Mascobado verwendet)

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

120 gr. Mehl (ich habe Instant Mehl genommen)

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

130 gr. Haferflocken, kernige

100 gr Zartbitterschokolade, klein gehackt

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Unter die Buttermasse rühren.

Haferflocken und klein gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem Eßlöffel Teig abstechen und zu einer kleinen Kugel formen. Diese Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwas flach drücken. Dabei genügend Abstand lassen, da die Cookies ziemlich auseinander gehen.

Für ca. 10 – 12 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Mich haben diese Cookies an einen Urlaubsaufenthalt in Florida erinnert. Dort habe ich vor vielen Jahren in einem kleinen privaten Hotel übernachtet, dass von zwei alten Damen geführt wurde. Sie haben jeden Nachmittag für ihre Gäste frische Cookies gebacken und liebevoll dekoriert in einem kleinem Körbchen auf´s Zimmer gestellt.

schokoladige Schokomuffins

Inzwischen habe ich einige Food Blogs gespeichert, die ich regelmäßig „besuche“ und von denen ich mich sehr gerne inspirieren lasse.

Einer davon ist „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ . Hier habe ich auch dieses wunderbare Rezept für die schokoladigsten Schokoladenmuffins überhaupt entdeckt.



Da

s Rezept reicht für 12 Muffins

90 gr Butter

165 gr Zucker (ich habe braunen benutzt)

2 Eier

150 gr Mehl

5 gr Backpulver

1/2 TL Natron

40 gr Kakaopulver (ich habe ungesüßtes, reines Kakaopulver verwendet)

140 ml Buttermilch

100 gr Schokoladendrops

100 gr Schokoladenraspel

(Da ich weder Drops noch Raspel hatte, gab es je eine 100gr Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade)

Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier dazugeben und gut verrühren, Buttermilch zufügen.

Die Schokolade mit einem großen Küchenmesser fein hacken und unterrühren.

(ansonsten werden die Schokoladenraspel unter den Teig gehoben und die Drops

anschließend vor dem Backen auf den einzelnen Muffins verteilt)

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver,Natron,Kakaopulver) mischen und unterrühren.

Papierförmchen in ein 12-er Muffinblech stellen und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Für ca. 20 Minuten (mein Ofen brauchte 30 Minuten) backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen.



Di

ese leckeren Minikuchen sind auch ein willkommenes Mitbringsel zu ganz vielen Gelegenheiten.