



# WEIHNACHTS REZEPTE

Gratis EBook

für  
deinen Cookit!

Nr 2 | 2022

# REZEPTE

01

LINSEN-CURRY-AUFSTRICH

02

GRANATAPFEL-MANDEL-FRISCHKÄSE

03

PISTAZIEN-FETA-AUFSTRICH

04

CREMIGE MARONENSUPPE

05

KRUSTENBRATEN

06

BRATÄPFEL

07

"ECHTE" VANILLESOSSE

08

GRANATAPFEL-PUNSCH

09

SCHOKO-KIPFERL

10

BUTTERPLÄTZCHEN

# REZEPTE

11

HASELNUSS-SPRITZGEBÄCK

12

LEBKUCHEN VOM BLECH

13

MARZIPAN

14

VANILLESALZ

15

ZIMTSALZ

16

HIMBEERSALZ

17

ORANGENSALZ

18

GEWÜRZPASTE

19

EIERLIKÖR

20

WINTERLIKÖR





**Endlich ist es so weit!  
Mit großer Freude können wir  
Euch das zweite Rezepte EBook anbieten!**

**Ich freue mich sehr über die Unterstützung durch  
Yasin @cookit\_kitchen und Susanne @susa\_ebert,  
welche ihre köstlichen Weihnachtsideen in  
diesem EBook mit Euch teilen!**

**Die meisten Rezepte enthalten einen QR-Code + Link,  
mit welchem Du die Rezepte direkt auf deinen Cookit  
laden kannst!**

**Ich habe mir große Mühe bei der Erstellung gemacht!  
Dennoch kann ich Fehler nicht ausschließen. Sollte dir  
etwas "komisch" vorkommen, melde dich gerne bei mir,  
vroni@chiemseeblog.de  
Instagram: @cookitlikevroni  
Blog: [chiemseeblog.de](http://chiemseeblog.de)**

**Eure Vroni**



Dieses EBook enthält  
Werbung und Affiliate Links!  
Für externe Links und den  
Inhalt wird keine Haftung  
übernommen!



# AUFSTRICHE für den Weihnachtsbrunch

Wieder am Grübeln, was Du mit zum gemeinsamen Weihnachtsbrunch beisteuern bzw. am Buffet anbieten könntest? Wie wäre es mit einem dieser drei leckeren Aufstriche! Du hast die Wahl zwischen dem würzigen Linsen-Curry-Aufstrich (vegan), dem süßen Granatapfel-Mandel-Frischkäse und dem milden Pistazien-Aufstrich mit Feta. Sie schmecken zu Baguette & Brezen, aber auch zu Nudeln, auf Pfannkuchen und zum Dippen mit Gemüsesticks. Die Aufstriche können in große Gläser - aber auch in viele kleine - abgefüllt und serviert werden. Die Rezepte inkl. Link folgen auf den nächsten Seiten!



Bild von links nach rechts: Linsen-, Granatapfel-, Pistazien-Aufstrich

# LINSEN-CURRY-AUFSTRICH

*CookitlikeVroni* **vegan**

## ZUTATEN

- 150 g Linsen rot (gekocht)
- 100 g Cashewkerne
- 1 kleine rote Zwiebel
- Olivenöl
- 2 TL Currypulver (mild)
- 1/2 Orange (Saft)
- 1 gestr. TL Vanillesalz (oder Salz + Prise Vanille)
- 1/2 Mango (reif)

Ergibt 1 großes Glas 500 ml.  
Vor dem Servieren nochmal durchmischen, da sich der Aufstrich (oben) nach etwas Zeit bräunlich einfärbt! Daher gut verschlossen (mit Frischhaltefolie abgedeckt) im Kühlschrank aufbewahren.

## ZUBEREITUNG

150 g rote Linsen in einem Topf (oder im Cookit) nach Packungsanleitung weich kochen. Sie dürfen gerne dabei zerfallen!

Nach dem Kochen evtl. abgießen (sollte noch viel Restwasser übrig sein). Linsen etwas abkühlen lassen.

Universalmesser einsetzen.

Zwiebel schälen + halbieren und mit 100 g Cashewkernen in den Topf geben. Zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Stufe 16 | 20 Sek.**

Olivenöl in den Topf geben, Messbecher entnehmen und andünsten.

**Stufe 3 | 140°C | 3 Min.**

Weiche Linsen, 2 TL Currypulver und 1 TL Vanillesalz (normales Salz + Prise Vanille) hinzugeben.

**Stufe 3 | 140°C | 2 Min.**

Mit dem Saft von etwa 1/2 Orange ablöschen und vermischen lassen (evtl. noch etwas Orangensaft zugeben).

**Stufe 11 | 30 Sek.**

1/2 Mango schälen und würfeln. Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer evtl. noch etwas Currypulver abschmecken, die Mango zugeben und vermischen lassen.

**Stufe 10 | 20 Sek.**

[Link zum Rezept](#)



# GRANATAPFEL-MANDEL- FRISCHKÄSE *Cookitlike Uroni*

## ZUTATEN

- 1 Granatapfel
- 100 g Mandeln mit Haut
- 100 g Sauerkirschen (zuckerfrei)
- 300 g Frischkäse (cremig)
- 250 g Mascarpone
- gute Prise Zimt (oder mehr)
- knapp 1/2 TL Vanillesalz (Salz)
- Etwas Reissirup / Ahornsirup

Je nach Granatapfelmenge ergibt es 2 x je 440 ml Gläser oder sogar etwas mehr! Schmeckt sehr lecker auf Knäckebrot, Pfannkuchen, Reiswaffeln - aber auch zu Kastenkuchen.

## ZUBEREITUNG

Granatapfel entkernen (z.B. unter Wasser in einer Schüssel, um Spritzer zu vermeiden) und Granatapfelkerne zur Seite stellen.

Universalmesser einsetzen.

100 g Mandeln in den Topf wiegen und auf **Stufe 18 | 45 Sek.** zerkleinern.

Abgetropfte Sauerkirschen (100 g) zu den Mandeln geben und auf **Stufe 14 | 15 Sek.** mixen.

Vom Rand lösen und nochmal **Stufe 14 | 10 Sek.** vermischen lassen.

Hier die Zutatenmenge bitte nicht verringern, da sonst aufgrund der Topfgröße die Masse nicht richtig zerkleinert wird!

Nun 300 g Frischkäse, 250 g Mascarpone, eine gute Prise Zimt (oder mehr), knapp 1/2 TL Vanillesalz zugeben und auf **Stufe 10** vermengen lassen. Zwischendurch mit dem Spatel vom Rand lösen!

Den Frischkäse abschmecken (evtl. noch etwas Zimt, eine Prise Salz oder etwas Süßungsmittel wie Reissirup/ Ahornsirup zugeben) und nochmal auf **Stufe 10** vermischen lassen.

Universalmesser entnehmen, die Granatapfelkerne zugeben und mit einem Spatel untermischen.



[Link zum Rezept](#)



# PISTAZIEN-FETA- AUFSTRICH

*CookitlikeVroni*

## ZUTATEN

- 150 g Pistazien (ungesalzen)
- 300 g Frischkäse (cremig)
- 150 g Feta (aus Schaf+Ziegenmilch)
- 200 g körniger Frischkäse
- 1 gestr. TL Vanillesalz (Salz)
- 70 g Joghurt
- 20 - 30 ml Pistazienöl (oder ein anderes mildes Öl)

Ergibt 2 Gläser je 440 ml.

Er schmeckt sehr gut zu Nudeln, auf Baguette oder einfach aufs Brot.

Wer keine Pistazienstücke im Aufstrich mag, kann auch die gesamten Pistazien auf Stufe 18 fein zerkleinern.

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

150 g Pistazien in den Topf wiegen und zerkleinern.

**Stufe 16 | 20 Sek.**

Knapp die Hälfte entnehmen und zur Seite stellen. Den Rest weiter feinmixen.

**Stufe 18 | 1 Min.**

150 g Feta in Stücken, 300 g Frischkäse, 70 g Joghurt, 1 gest. TL Vanillesalz und 20 - 30 ml Pistazienöl zugeben und vermischen lassen.

**Stufe 13 | 45 Sek.**

Nun 200 g körnigen Frischkäse und die zur Seite gestellten Pistazien zugeben. Alles vermengen lassen.

**Stufe 8 | 30 Sek.**

Den Pistazien-Aufstrich abschmecken und in Gläser abfüllen.

Hinweis: Wenn ihr gesalzene Pistazien verwendet, erstmal vorsichtig salzen!

[Link zum Rezept](#)



# CREMIGE MARONENSUPPE



## ZUTATEN

- 1250 ml Wasser
- 150 g Maronen
- 400 g Karotte
- 2 Stangen Lauch
- 30 ml Olivenöl
- 2 TL Gewürzpaste
- 100 ml Weißwein
- 10 g brauner Zucker
- 0,5 TL Zimtpulver
- 200 ml Sahne (24 % Fett)
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Winterzeit ist Maronenzeit. Diese cremige Maronensuppe ist eine feine Komposition aus den kleinen Edelkastanien, Karotten und Gewürzen. Ideal als leckere Vorspeise. Nach der Zubereitung die Suppe sofort heiß servieren!

## ZUBEREITUNG

800 ml Wasser in den Topf einwiegen.

Maronen kreuzförmig einschneiden und in den Dampfgaraufsatz legen. Dampfgaraufsatz verschließen und die Maronen mit dem **Automatikprogramm Dampfgaren | Dampfgaren niedrige Intensität | 30 Min.** dämpfen.

Dampfgaraufsatz beiseitestellen und die Maronen abdampfen lassen.

Universalmesser einsetzen.

400 g Karotten einwiegen. Lauch in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 10 Sek.** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

3D-Rührer einsetzen.

30 ml Olivenöl einwiegen. Zutaten ohne Messbecher auf **Stufe 3 | 130°C | 5 Min.** dünsten.

750 ml Wasser, 100 ml Wasser sowie 10 g braunen Zucker einwiegen. Geschälte Maronen sowie einen 1/2 TL Zimt hinzugeben und köcheln lassen. **Stufe 4 | 98°C | 30 Min.**

3D-Rührer entnehmen und vorsichtig das Universalmesser einsetzen.

200 ml Sahne einwiegen. Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss hinzugeben und die Suppe auf **Stufe 18 | 1 Min.** pürieren.



[Link zum Rezept](#)



# KRUSTENBRATEN

 COOKIT  
KITCHEN

Auf der Suche nach einem deftigen Braten? Dann hab ich hier genau das Richtige für Euch!

Als Beilage eignen sich hervorragend Klöße und z.B. Rotkohl und während der Braten als letzter Stepp im Backofen ist, können im Cookit über das Automatikprogramm zum Simmern ganz bequem die Klöße gekocht werden. So ist alles zeitgleich fertig.



# KRUSTENBRATEN

## Teil 1



### ZUTATEN

- 300 g Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 g Knollensellerie
- 40 g Butter
- 2 l Wasser
- 1 l Malzbier
- 2 TL Gewürzpaste
- Salz u. Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1,60 kg Schweinefleisch (ohne Knochen, mit Schwarte)
- 200 g Kartoffeln
- 200 g Möhren

Notwendiges Zubehör:  
Auflaufform oder Bräter, Backofen

\*Baroma-Behälter = Dampfgarufsatz

### ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie in den Topf geben und auf **Stufe 15 | 5 Sek.** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

3D-Rührer einsetzen.

Butter zugeben und auf **Stufe 4 | 120°C | 4 Min.** dünsten.

1 l Wasser, 500 ml Malzbier, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Paprika in den Topf geben.

Fleisch von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Schwarte nach oben in den Baroma-Behälter\* geben und aufsetzen, Kartoffeln und Möhren zum Fleisch in den Baroma-Behälter geben.

Baroma verschließen und mit dem **Automatikprogramm Dampfaren | hohe Intensität | 60 Min.** garen, eventuell zwischendurch Wasser in den Topf hinzugeben.

Baroma absetzen, Fleischschwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, nach Belieben mit Kümmel bestreuen.

1 l Wasser und 500 ml Malzbier in den Topf geben, Baroma wieder aufsetzen und **60 Min.** weiter Dampfaren.



# KRUSTENBRATEN

## Teil 2



6 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT  
30 min

ZUBEREITUNGSZEIT  
2 Std 30 min

GESAMTZEIT  
3 Std

### ZUBEREITUNG

Am Ende dieser Zeit Backofen auf **250°C | Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Baroma absetzen, Fleisch mit der Schwarte nach oben in eine Auflaufform oder einen Bräter legen, das Gemüse aus dem Baroma-Behälter dazugeben, den Topfinhalt darübergießen und **20 - 30 Min. | 250°C | Ober-/Unterhitze** backen, bis die Kruste des Bratens schön braun und kross ist. (10 Min. vor Ende der Garzeit kann der Grill hinzugeschaltet werden.)

Universalmesser einsetzen.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Fleisch auf einem Holzbrett etwas ruhen lassen, Gemüse und Bratenflüssigkeit aus der Auflaufform vorsichtig in den Topf geben und auf **Stufe 18 | 1 Min.** pürieren.

[Link zum Rezept](#)



# BRATÄPFEL

## ZUTATEN

- 50 g blanchierte Mandel
- 80 g Marzipanrohmasse
- 30 ml brauner Rum
- 25 g Rosinen, in Rum eingelegt
- 4 Apfel säuerlich, z. B. Boskop
- 20 g Butter
- Zitronensaft

Ein absolutes Muss in der Weihnachtszeit!  
Genieße den herrlichen Duft und wunderbaren  
Geschmack gebratener Äpfel direkt aus  
deinem Cookit.

Tipp: Hierzu passt die „echte“ Vanillesoße.

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

50 g Mandeln einwiegen und auf  
**Stufe 14 | 5 Sek.** zerkleinern.

80 g Marzipan, 30 g brauner Rum und  
25 g Rosinen hinzugeben.

Zutaten auf **Stufe 15 | 7 Sek.**  
vermischen.

Äpfel mit Zitronensaft beträufeln,  
damit sie nicht so braun anlaufen.

Äpfel waschen, Kernhaus großzügig  
ausstechen und in den  
Dampfgaraufsatz stellen.  
Marzipanmasse in die Äpfel verteilen,  
kleine Butterflöckchen darauf geben.

800 ml Wasser einwiegen.  
Dampfgaraufsatz auf den Topf stellen  
und verschließen. Äpfel mit dem  
**Automatikprogramm  
Dampfgarer | Dampfgaren hohe  
Intensität | 20 Min.** dampfgaren  
lassen.

Wer mag kann die Äpfel danach in  
den Backofen geben und bei  
**175°C | Ober-/Unterhitze** auf  
mittlerer Schiene kurz anrösten  
lassen.

Anschließend auf einem Teller  
servieren und  
z.B. mit Vanillesoße  
übergießen.

[Link zum Rezept](#)



# "ECHTE" VANILLESOSSE

## ZUTATEN

- 300 ml Milch
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

Zwillingsrührbesen einsetzen

300 ml Milch und 50 g Zucker einwiegen.

Eigelb und Salz in den Topf geben.

Die Vanilleschote der Länge nach einschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit der Schote in den Topf geben und auf **Stufe 4 | 80°C | 7 Min.** aufschlagen.

Diese Vanillesauce ist so schnell gemacht, dass man wirklich keine Tüte benötigt. Sie enthält keine künstlichen Geschmacksverstärker, sondern nur „echte“ Vanille.



[Link zum Rezept](#)



# GRANATAPFEL-PUNSCH

*CookitlikeVroni* alkoholfrei

## ZUTATEN

- 1 L Apfelsaft (klar)
- 1 L Fruchtsaft mit Trauben, Granatapfel, Himbeer, Aronia (z.B. von albi „your Power + Eisen“)
- 500 ml Wasser (still)
- 5 Nelken
- 1-2 Zimtstangen
- 1 Granatapfel (oder Granatapfel-Muttersaft, z.B. von Rabenhorst)

Wer ein intensiveres Gewürz-Aroma wünscht, gibt einfach ein paar mehr Nelken, eine weitere Zimtstange und noch 1-2 Sternanise dazu. Du kannst auch noch eine Bio-Orange in Scheiben schneiden, in den Dampfgareinsatz (Körbchen) legen und mitziehen lassen.

## ZUBEREITUNG

Säfte in den Cookit Topf füllen und den Dampfgareinsatz (Körbchen) einsetzen.

Ich gebe meine Gewürze direkt in das Körbchen und kann sie dadurch wieder leicht entnehmen.

Den Granatapfel auspressen (z.B. in kleine Stücke schneiden und in die Zitronenpresse geben). Wem das zu sehr spritzt oder zu viel Arbeit ist, einfach etwas Granatapfel-Muttersaft (ohne Zuckerzusatz) zugeben.

**Ohne Werkzeug 85°C für 20 - 30 Min.** (oder länger) ziehen lassen. Deckel dabei schließen.

Nach der Ziehzeit einfach den Dampfgareinsatz mit den Gewürzen entnehmen.



# PLÄTZCHEN & LEBKUCHEN

Weihnachtszeit ohne Plätzchen & Lebkuchen...?

Zumindest für uns unvorstellbar!

Daher hilft der Cookit fleißig bei der Teigzubereitung mit und wir zeigen euch hier unsere Lieblingsrezepte!

Viel Spaß beim Backen!



# SCHOKO-KIPFERL

ohne Ei & zuckerfrei

*CookieLikeVroni*

## ZUTATEN

- 25 g Zartbitter-Schokolade (zuckerfrei)
  - 100 g Mandeln ganz (mit Haut)
  - 200 g Dinkelmehl Type 630
  - 1 Pck. Schoko-Pudding-Pulver
  - 80 g Puderzucker (aus Xylit)
  - Prise Salz
  - 200 g Butter (leicht weich)
  - etwas gem. Vanille/Vanillezucker
- Geschmolzene Schokolade

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen und 25 g Schokolade und 100 g Mandeln in den Topf wiegen. Zerkleinern lassen.

**Stufe 18 | 1 Min.**

Restliche Zutaten (200 g Dinkelmehl, 1 Pck. Schoko-Pudding-Pulver, Puderzucker, Prise Salz, 200 g Butter und etwas gem. Vanille) in den Topf wiegen und zu einem Teig vermischen lassen.

**Stufe 11 | 45 Sek.**

Die Kipferl vorsichtig behandeln. Sie sind schön zart und mürb und zerbröseln daher schnell. Auf der Zunge zergehen sie dafür wunderbar leicht!

Den Teig zu einer Kugel formen und etwa **30 - 40 Min.** in den Kühlschrank legen.

Backofen auf **180°C**  
**Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Stücke vom Teig schneiden und zu Kipferl formen.

Im Backofen etwa **10 - 11 Min.** backen.

Nach dem Abkühlen mit geschmolzener Schokolade dekorieren. Ich habe dafür Schokodrops in einen Spritzbeutel gefüllt und in warmem Wasser geschmolzen. Spitze abschneiden und Schokolade über die Kipferln verteilen.

[Link zum Rezept](#)



# BUTTERPLÄTZCHEN

ohne Ei & zuckerfrei

*CookitlikeVroni*

## ZUTATEN

- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 175 g kalte Butter oder Margarine
- 100 g Xylit (Zucker)
- Etwas gem. Vanille
- Streusel
- Eigelb
- Puderzucker Xylit
- Zitronensaft
- Marmelade

Ein Teig – viele Möglichkeiten! Dieser Teig ist ohne Ei und somit können die Kinder bereits beim Ausstechen vom Teig naschen! Zudem lässt sich der Plätzchenteig im Cookit wunderbar zubereiten! Wer die Butter durch Margarine ersetzt, erhält die vegane Variante.

## ZUBEREITUNG

**Automatikprogramm Teige** – feste Teige starten und Universalmesser einsetzen.

Zutaten (300 g Mehl, 175 g kalte Butter, 100 g Xylit, etwas gem. Vanille) in den Topf wiegen und Programm starten.

Messer entnehmen und mit den Händen eine Kugel formen und kurz (max. 30 Min.) in den Kühlschrank geben! Der Teig sollte nicht zu kalt sein, da er sonst zu fest zum Ausrollen ist!

Einfach mit etwas Mehl ausrollen (nicht zu dünn), ausstechen und ab in den Backofen!

Die Plätzchen können vor dem Backen mit Eigelb bestrichen und mit Streuseln dekoriert werden.

Im vorgeheiztem Backofen bei **200°C (Ober-/ Unterhitze)** je nach Dicke etwa **10 - 13 Min.** backen! Ab **10 Min.** gut im Auge behalten!!

Nach dem Backen mit Zuckerguss (Xylit Puderzucker) und Streusel verzieren! Oder Spitzbuben ausstechen und mit Marmelade füllen! Natürlich lassen sich auch Terrassen-Plätzchen mit Marmelade „türmen“....



[Link zum Rezept](#)



# HASELNUSS-SPRITZGEBÄCK

Susanne Ebert

## ZUTATEN

Teig

- 375 g Mehl 405
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 125 g Haselnüsse ganz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Stück Ei

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

- Spatel
- Gebäckpresse

Ich habe die Gebäckpresse von The Pampered Chef verwendet.  
Die Plätzchen bleiben recht hell. Sie sind fertig, wenn sie am Boden leicht gebräunt sind.

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Alle Zutaten in den Topf geben und **2 Min. auf Stufe 11** zu einem Teig verkneten.

Teig in die Gebäckpresse geben und die gewünschte Form auf ein Backblech mit Backpapier pressen.

Bei **175°C für 15 - 20 Min. bei Ober-/Unterhitze** backen.

Nach Wunsch mit Kuvertüre bestreichen.

Wenn ihr einmal davon gekostet habt, bekommt ihr nicht mehr die Finger davon weg - absolute Suchtgefahr!

Susanne Ebert  
Cookit Expertin

[Link zum Rezept](#)



# LEBKUCHEN VOM BLECH

Susanne Ebert

## ZUTATEN

- 500 ml Milch
- 500 g brauner Zucker
- 2 EL Backkakao
- 500 g Mehl, Typ 550
- 1 Beutel Backpulver
- 2 EL Sonnenblumenöl (oder ein anderes neutrales Öl deiner Wahl)
- 200 g Kuvertüre, z.B. Zartbitter
- 3 TL Kokosfett
- Zuckerperlen, Sterne, Tortenaufleger deiner Wahl für die Deko
- 1 Beutel Lebkuchengewürz

Anstatt Milch kann auch Mandelmilch etc. verwendet werden.

## ZUBEREITUNG

Backofen auf **180°C | Ober-/Unterhitze** vorheizen

Universalmesser einsetzen.

Bis auf Kokosfett, Kuvertüre und die Dekoration natürlich, alle Zutaten einwiegen und vermengen lassen.

**Stufe 12 | 1,5 Min.**

Teig auf einem Backblech verteilen und den Kuchen ca **20 - 25 Min.** backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen.

Topf und Messer abwaschen oder optional mit ca 300 ml Milch füllen, 10 Sekunden Turbo und die „Reinigungsmilch“ genießen, ausspülen, abtrocknen.

Universalmesser wieder in den Topf setzen.

Kuvertüre einwiegen und zerkleinern.  
**Stufe 18 | 15 Sek.**

Mit dem Spatel nach unten schieben und 3 TL Kokosfett hinzugeben. Die Schokolade schmelzen.

**Stufe 5 | 55°C | 5 Min.**

Schokolade über den Kuchen geben und nach belieben verzieren.

[Link zum Rezept](#)



# MARZIPAN

**zuckerfrei**

*CookitlikeUroni*

## ZUTATEN

- 200 g Mandeln blanchiert
- 100 g Puderzucker (aus Xylit)
- 3 EL Rosenblütenwasser
- 3 EL Mandelöl

Durch das Xylit erhält das Marzipan eine kühlende Note. Wer das nicht mag, verwendet normalen Puderzucker.

Wer es gerne sehr süß mag, verwendet einfach mehr Puderzucker!

Rosenblütenwasser und Mandelöl kann erstmal vorsichtig dosiert werden. Sollte das Marzipan noch zu trocken und bröselig sein, einfach noch ein wenig mehr zugeben und nochmal auf Stufe 18 vermischen lassen.

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

200 g Mandeln in den Topf geben und zerkleinern.

**Stufe 18 | 1 Min.**

Vorsicht laut! Zwischendurch mit dem Spatel nach unten schieben.

Puderzucker einwiegen, Rosenblütenwasser und Mandelöl zugeben.

**Stufe 18 | 30 Sek.**

Nach unten schieben und nochmal vermischen lassen.

**Stufe 18 | 30 Sek.**

Messer entnehmen und Marzipan zu einer Kugel formen.

Das Marzipan kann z.B. auch in Scheiben geschnitten und ausgestochen werden. Danach mit geschmolzener Schokolade bestreichen und mit gehackten Pistazien, Mandeln etc. bestreuen.

Oder zu Kugeln - z.B. gefüllt mit Nougat - geformt und in Zartbitterschokolade getaucht.

[Link zum Rezept](#)



# LAST-MINUTE-GESCHENKE aus dem Cookit

Du brauchst noch ein schnelles Mitbringsel an Weihnachten, ein Last-Minute-Geschenk oder eine Kleinigkeit für den Adventskalender? Gewürzsalz, Likör oder Gemüsepaste. Hier kommen ein paar Ideen für Euch...

Bei den Gewürzsalzen könnt ihr auch anstelle von Salz (grobem/ mittelfeinen) Zucker verwenden!  
Salz sowie Zucker luftdicht verschließen/verpacken!



Bild von links nach rechts: Zimt-, Himbeer-, Vanille-, Orangen-Salz

# VANILLESALZ

*Cookitlike Uroni*

## ZUTATEN

- 2 ausgekrazte Vanilleschoten
- 400 g Salz grob (für Salzmühle)
- 100 g Salz (mittelgrobe Körnung)

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

300 g Salz grob + 100 g Salz mittelgrobe Körnung und die ausgekrazten Vanilleschoten in den Topf geben.

**Stufe 18 | 2 - 3 Min.**

**Etwas pausieren, damit der Cookit nicht zu heiß wird!**

100 g grobes Salz zugeben und nochmal auf Stufe 18 mixen.

**Stufe 18 | 2 Min.**

Ich habe mit dem Vanillesalz begonnen, dann das Himbeersalz, danach das Zimtsalz zubereitet und am Ende das Orangensalz gemixt, ohne den Topf zwischendurch zu spülen.



# ZIMTSALZ

*Cookitlike Uroni*

## ZUTATEN

- 2 Zimtstangen
- 300 g Salz grob (für Salzmühle)
- 100 g Salz (mittelgrobe Körnung)

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

300 g Salz grob und 2 Zimtstangen in den Topf geben.

**Stufe 18 | 2 Min.**

**Etwas pausieren, damit der Cookit nicht zu heiß wird!**

Nun 100 g Salz mittelgrobe Körnung zugeben.

**Stufe 18 | 2 Min.**

Der Topf sollte komplett trocken sein. Nicht zu wenig Salz verwenden! Aufgrund der Topfform des Cookits wird eine gewisse Menge benötigt, da ansonsten sehr grobe Stücke zurückbleiben.



# HIMBEERSALZ

*Cookitlike Uroni*

## ZUTATEN

- 25 g gefriergetrocknete Himbeeren
- 300 g Salz grob (für Salzmühle – Himalaya Ur-Salz grob)
- 100 g Salz (mittelgrobe Körnung)

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

300 g Salz grob und 25 g gefriergetrocknete Himbeeren in den Topf geben.

**Stufe 18 | 2 Min.**

**Etwas pausieren, damit der Cookit nicht zu heiß wird!**

Nun 100 g Salz mittelgrobe Körnung zugeben.

**Stufe 18 | 2 Min.**

Meiner Erfahrung nach wird das Salz feiner, wenn sich mehr Inhalt (Salz) im Topf befindet. Bitte prüfen, ob der Cookit heiß wird und ihm zwischendurch eine Pause gönnen! Stufe 18 nie am Stück lange Zeit laufen lassen!



# ORANGENSALZ

*Cookitlike Uroni*

## ZUTATEN

- Orangenschalen (von zwei Bio-Orangen – etwas angetrocknet)
- 500 g Salz grob (für Salzmühle)

Anstelle von Salz kann auch (grober/mittelfeiner) Zucker verwendet werden!

Salz luftdicht verschließen/verpacken.

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

500 g Salz grob und Orangenschalen (leicht angetrocknet, etwa 40 g) in den Topf geben.

**Stufe 18 | 2 – 3 Min.**

**Etwas pausieren, damit der Cookit nicht zu heiß wird!**

Evtl. den Vorgang nochmal wiederholen.

Da die Orangenschalen nur etwas angetrocknet waren, habe ich das Salz auf ein Backblech verteilt und im leicht warmen Backofen/auf der Heizung noch trocknen lassen.

Das Salz könnte im trockenen Zustand nochmal in den Cookit gegeben und auf **Stufe 18** feiner zerkleinert werden.



# GEWÜRZPASTE

## ZUTATEN

- 50 g Parmesan, gerieben
- 600 g Gemüse nach Belieben, z.B. Zucchini, Staudensellerie in groben Stücken
- 100 g Zwiebeln, halbiert
- 100 g Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Champignons, frisch
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Zweige gemischte Kräuter
- 4 Stängel Petersilie
- 120 g Meersalz, grob
- 30 ml Weißwein, trocken (optional)
- 1 EL Olivenöl

**Tipp:** Du kannst die Paste nach dem Einkochen auch abgekühlt in Eiswürfelformen geben und diese so portionsweise einfrieren. Zum Kochen dann einfach einen Würfel in das Essen geben.

## ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Champignons, Lorbeerblatt, Kräuter sowie die Petersilie in den Topf geben und alles auf **Stufe 18 | 40 - 60 Sek.** zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben und auf **Stufe 18 | 20 Sek.** weiter zerkleinern.

Salz, Wein und Olivenöl einwiegen und auf **Stufe 7 | 98 °C | 40 Min.** mit eingesetztem Messbecher einkochen.

**Tipp:**

Sofern es zu stark sprudelt beim Kochen, kannst du den Messbecher auch umgedreht einsetzen, dann entweicht mehr Dampf

Parmesan hinzugeben und die Masse auf **Stufe 18 | 1 Min.** pürieren

In ein oder mehrere saubere Schraubgläser umfüllen und abkühlen lassen, im Kühlschrank lagern.

Die Paste hält sich aufgrund des Salzes im Kühlschrank sehr lange und kann als Würze für alle gängigen Gerichte genutzt werden.

[Link zum Rezept](#)



# EIERLIKÖR

## ZUTATEN

- 8 Eigelb
- 200 g Zucker
- 250 g Kochsahne 7%
- 250 ml Doppelkorn (alternativ Wodka)
- 1 Pck. Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

Zwillingsrührbesen einsetzen.

Alle Zutaten in den Topf geben und auf **Stufe 7 | 70°C | 8 Min.** aufkochen.

In saubere Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Dieser selbstgemachter Eierlikör ist cremig und lecker. Im Cookit superschnell zubereitet und das perfekte Mitbringsel für Freunde.

[Link zum Rezept](#)



# WINTER-LIKÖR

Susanne Ebert

## ZUTATEN

- 300 ml roter Traubensaft
- 200 ml Rotwein
- 320 ml Rum
- 120 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 St. Orange
- 1 St. Zimtstange
- 3 St. Pimentkörner
- ½ TL Kardamom gemahlen

Lecker - süffig!

6 Flaschen á 150ml

Am besten den Likör 1 - 2 Tage ziehen lassen  
bevor er verschenkt wird!

## ZUBEREITUNG

3D-Rührer einsetzen.

Puderzucker, Vanillinzucker, Traubensaft, Orangenschale und -saft, Zimtstange, Kardamom und Pimentkörner einwiegen und auf **Stufe 2 | 90° | 10 Min.** erhitzen.

Rotwein und Rum zugeben und auf **Stufe 5 | 10 Sekunden** verrühren.

Durch ein Sieb abgießen und in Flaschen füllen.



Prost, Cheers, Bedankt , Pozdrawiam,  
Şerefe!  
Egal welche Sprache...  
Auf Euer Wohl!

[Link zum Rezept](#)



Susanne Ebert  
Cookit Expertin



Werbung

**Du brauchst noch mehr  
Geschenkideen?  
Hier mein Lieblingszubehör für den  
Cookit!**



*Cookitlike Veroni*



Display-Schutzfolie für  
den Cookit von mixcover.



Einlegeboden  
(Dampfgar Silikonform)  
für den Cookit  
Zwischenboden.

\*Werbung: Mit dem Code "mixcoverVeronikaEn"  
erhältst du 7% Rabatt auf deine Bestellung im

**mixcover-shop**



**mixcover.de**

(Affiliate Link)

**\*Vom 19.11. bis 28.11.2022 gibt es 20% Rabatt (für Artikel  
der Eigenmarke mixcover)!**

Link zum Affiliate Partnerprogramm von Mixcover.

Als Mixcover-Partner verdiene ich an qualifizierten Verkäufen!

Du interessierst dich für weiteres  
sinnvolles Zubehör für deinen Cookit?  
Besuche gerne meinen Beitrag:

**"Zubehör für deinen Cookit"**



## Wer sind wir?



Hallo! Ich bin Vroni und habe im Sommer 2020 meine Leidenschaft für das Kochen mit dem Cookit entdeckt. Seitdem veröffentliche ich auf meinem Blog [chiemseeblog.de](http://chiemseeblog.de) und auf Instagram @cookitlikevroni meine Rezepte & Ideen rund um den Cookit!

Du möchtest mehr Rezeptideen & Inspirationen? Schau gerne auf meinem Blog vorbei!  
Vroni



Kochen ist mein Yoga, besser als in der Küche kann ich nur noch beim Malen entspannen. Egal, ob klassische Gerichte von Oma, experimentelle Rezepte beim Kochen und Backen, thailändisch, italienisch, es gibt fast nichts, an das ich mich herantraue.

Der Cookit verkörpert alles, was ich brauche, Guided Cooking wenn's nebenbei und lecker sein soll, manuelles Kochen, wenn ich meiner Leidenschaft nachgehen möchte und mich „frei Schnautze“ austoben will. Cookit ♥ - weil kochen Leidenschaft ist!



Cookit Beratung | Hessen  
E-MAIL: [susanne.ebert@icloud.com](mailto:susanne.ebert@icloud.com)  
TELEFON: 0151 / 54 65 05 04



Hi ihr Lieben,  
mein Name ist Yasin, bin 31 Jahre jung, verheiratet und der kreative Kopf hinter **Cookit-Kitchen**, welches in der ehemaligen Hauptstadt Bonn sein Zuhause hat.

Ich bin immer auf der Suche nach den neusten Küchentrends, egal ob technischer Natur oder leckere Rezepte, die ich für Euch testen und bereitstellen kann. Als Ästhetik-Freak erstelle ich die Rezeptbilder sowie die Rezepte für Cookit-Kitchen.

Ich freue mich immer, Menschen für den Cookit sowie meine leckeren Rezepte zu begeistern.  
Euer Yasin



Cookit Beratung | NRW  
E-MAIL: [yasin.schwederski@cookit-kitchen.de](mailto:yasin.schwederski@cookit-kitchen.de)  
TELEFON: 0152 / 54 19 02 21

# IMPRESSUM



CookitlikeVroni - Veronika Engelhardt und dieses EBook stehen in keiner Verbindung zu der Marke Bosch und Cookit. Die Markennamen werden lediglich als Bestandteil der Rezepte und Zubereitung verwendet.

**Die Rezepte wurden von uns im Cookit zubereitet und mehrmals geprüft. Dennoch können sich trotz sorgfältiger Prüfung Fehler eingeschlichen haben. Dir ist etwas im EBook aufgefallen? Du hast Fragen oder Anmerkungen? Schreib uns gerne!**

## Autorin & Kontakt (Herausgeber)

Veronika Engelhardt - CookitlikeVroni

WEBSITE: [chiemseeblog.de](http://chiemseeblog.de) ([Impressum](#))

EMAIL: [vroni@chiemseeblog.de](mailto:vroni@chiemseeblog.de)

Handy: 01520 / 56 55 642

Texte, Rezepte, Fotos, Layout und Satz, Styling:

Veronika Engelhardt

Yasin Schwederski

Susanne Ebert

**Die Rezepte & Texte habe wir nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt und verfasst. Wir übernehmen keine Haftung für Fehler im Text/in der Zubereitung. Für mögliche Schäden wird ebenfalls keine Haftung übernommen. Bitte stets auf die Bedienungsanleitung und Hinweise der kochenden Küchenmaschine achten.**



Urheberrecht: Die veröffentlichten Rezepte und Bilder in diesem EBook sind urheberrechtlich geschützt. Eine Reproduktion ist (ohne Genehmigung) nicht erlaubt.