

ADVENTSKALENDER



24 Rezepte für deinen
Cookit

1
4
11
10
9
5
20
18
8
2
19
14
16
7
22
17
19

Gratis EBook



REZEPTE

01 | WEIHNACHTLICHE ENERGIE KUGELN

02 | WEIHNACHTSKONFITÜRE

03 | SCHNEEMANNSUPPE

04 | ONE POT PASTA MIT HÄHNCHEN

05 | MARZIPANLIKÖR

06 | QUITTENBROT

07 | ALKOHOLFREIER GIN-SIRUP

08 | SCHNELLE KEKS-HÄUSCHEN

09 | SPEKULATIUS MILCHREIS

10 | SCHOKO-CAFE-PEELING-MOUSSE

11 | MILCHREIS MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

12 | SCHOKO-KOKOS-PRALINEN

REZEPTE

13 | VEGANE VANILLE-WAFFELN

14 | VEGANES BUTTERBIER

15 | ZIMT-SCHNECKEN-KEKSE

16 | LEBKUCHEN-ANHÄNGER

17 | CHAI-SIRUP

18 | ENGELCHEN LIKÖR

19 | ENGELSAUGEN

20 | QUARK-MARZIPAN-STOLLEN MIT
MOHNFÜLLUNG

21 | VEGANEN HAFERKEKSE

22 | PLÄTZCHEN-DESSERT

23 | BADEKUGELN

24 | BLUTORANGENSIRUP MIT APEROL





A Christmas card for Vroni. The background is dark with gold stars. It features a large white Christmas ball with a blue star, a smaller white ball with a green snowflake, and a circular portrait of Vroni with a gold ribbon. The text is centered on a white ball.

Vroni
@cookitlikevroni

COOKIT BERATERIN
BAYERN | CHIEMSEE



A Christmas card for Yasin. The background is dark with gold stars. It features a large white Christmas ball with a blue star, a smaller white ball with a green snowflake, and a circular portrait of Yasin with a gold ribbon. The text is centered on a white ball.

Yasin
@cookit_kitchen

COOKIT TEAMLEADER
BONN



A Christmas card for Susanne. The background is dark with gold stars. It features a large white Christmas ball with a brown star, a smaller white ball with a green snowflake, and a circular portrait of Susanne with a gold ribbon. The text is centered on a white ball.

Susanne
@susannes_cookit_world

COOKIT TEAMLEADER
MELSUNGEN *



A Christmas card for Sylvia. The background is dark with gold stars. It features a large white Christmas ball with a pink star, a smaller white ball with a green snowflake, and a circular portrait of Sylvia with a gold ribbon. The text is centered on a white ball.

Sylvia
@cook.itlikesylvi

COOKIT BERATERIN
GREVESMÜHLEN





A Christmas card for Romy. The background is dark with gold stars. It features three white Christmas ornaments with gold bows: a large one with a grey star, a medium one with a snowflake, and a small one with a snowflake. A circular photo of Romy is in the top right. The text is centered in the bottom ornament.

Romy
[@cookit_vegan](#)
COOKIT BERATERIN
SETH



A Christmas card for Mala. The background is dark with gold stars. It features three white Christmas ornaments with gold bows: a large one with a tan star, a medium one with a snowflake, and a small one with a snowflake. A circular photo of Mala is in the top right. The text is centered in the bottom ornament.

Mala
COOKIT BERATERIN
GUDENSBERG



A Christmas card for Elisa. The background is dark with gold stars. It features three white Christmas ornaments with gold bows: a large one with a dark green star, a medium one with a snowflake, and a small one with a snowflake. A circular photo of Elisa is in the top right. The text is centered in the bottom ornament.

Elisa
[@cookit_healthy](#)
COOKIT BERATERIN
LEIPZIG

**WIR WÜNSCHEN
EUCH FROHE
WEIHNACHTEN
UND EINEN GUTEN
START IN DAS
NEUE JAHR!**

Dieses EBook kann Werbung
enthalten.
Für externe Links und den
Inhalt wird keine Haftung
übernommen!



24 REZEPTE für deinen Cookit

Wir haben unseren Adventskalender in einem EBook zusammen gefasst und freuen uns, euch somit alle 24 Rezepte gesammelt zur Verfügung zu stellen.

Viele Rezepte enthalten einen Link + QR-Code. Damit könnt ihr das Rezept über die Home-Connect-App öffnen und auf euren Cookit laden.

Wir wünschen Euch ganz viel Freude beim Kochen mit eurem Cookit!

Vroni und das Cookit Beraterteam



WEIHNACHTLICHE ENERGIE KUGELN

vegan

ZUTATEN

- 200 g Mandeln mit Haut
- 250 g Softdatteln entsteint
- 250 g Softpflaumen
- 2 EL geschroteter Leinsamen
- 1 TL Lebkuchengewürz
- Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

Das Crushmesser einsetzen und 200 g Mandeln mit Haut in den Topf geben. Zerkleinern lassen.

Stufe 16 | 25 Sek.

Etwa 1/3 der zerkleinerten Mandeln in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen.

Nun 250 g Softdatteln, 250 g Softpflaumen, 2 EL geschroteten Leinsamen (etwa 20 g) und 1 TL Lebkuchengewürz zugeben und alles vermischen lassen.

Stufe 16 | 20 Sek.

Etwas Kokosraspeln in eine Schüssel füllen und nun kleine Kugeln formen und abwechselnd in den Kokosraspeln oder zerkleinerten Mandeln wälzen.

Cookitlike Vroni



[Rezept-Link](#)



WEIHNACHTSKONFITÜRE

ZUTATEN

- 1000 g TK Himbeeren
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 60 ml Amaretto
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 20 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Himbeeren auftauen lassen, Vanilleschote der Länge nach aufschneiden.

3D-Rührer einsetzen.

1000g Himbeeren, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 60 ml Amaretto, 20 ml Zitronensaft und 500 g Gelierzucker 2:1 in den Topf geben.

Konfitüre auf **Stufe 5 | 97°C | 20 Min.** ohne Messbecher aufkochen lassen.

Vanilleschote, Zimtstangen, Anisstern sowie den 3D-Rührer vorsichtig entfernen und Universalmesser einsetzen.

Konfitüre mit eingesetztem Messbecher auf **Stufe 18 | 30 Sek.** pürieren und Gelierprobe durchführen. (Wenn die Konfitüre noch nicht richtig geliert, noch 2 - 3 Minuten Kochzeit zugeben.).

Die Weihnachtskonfitüre in sterile Gläser mit Schraubverschluss füllen, luftdicht verschließen und abkühlen lassen.

[Rezept-Link](#)

COOKIT
KITCHEN



SCHNEEMANNSUPPE

ZUTATEN

- 100 g Halbbitterschokolade
- 5 EL Backkakao
- 3 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 0,5 TL Lebkuchengewürz
- 20 Stück Zuckerstangen
- 20 Stück Geschenktüten
- Mini Marshmallows

Susanne Ebert

ZUBEREITUNG

Crushmesser einsetzen.

Schokolade in Stücken in den Topf geben.

Stufe 18 | 25 Sek.

5 EL Backkakao, 1 TL Zimt, 0,5 TL Lebkuchengewürz, 3 EL Vanillezucker zugeben und vermischen lassen.

Stufe 18 | 20 Sek.

1 EL Kakaopulver, 1 EL Mini Marshmallows in Geschenktüten abfüllen, mit dem Spruch versehen und eine Zuckerstange aufkleben.

“Vom Himmel fallen sanft die Flocken,
wollen Dich nach draußen locken.
Nach dem Spielen dann im Schnee,
friert es Dich an Hand und Zeh'
Schneemann Suppe, süß und heiß,
wärmt Dir nun Körper und Geist.
Lös das Pulver auf, in heißer Milch,
das kann wirklich der kleinste Knilch,
gib die Marshmallows und oben drauf,
rühr dann um mit dem Stick,
dass ist auch schon der ganze Trick!
Nun ist sie zum genießen bereit,
hab eine schöne Winterzeit!”

Schneemannsuppe in 240 ml Milch geben und mit der Zuckerstange verrühren.

[Rezept-Link](#)



ONE POT PASTA MIT HÄHNCHEN

ZUTATEN

- 500 g Nudeln vorgekocht
- 2 EL Olivenöl
- 2 Stücke Hähnchenbrustfilet
- 2 Knoblauch
- 0,5 TL Pfeffer
- 1 TL Paprika
- 400 g Sahne
- 1 TL Oregano
- 2 TL Salz
- 100 g geriebener Mozzarella oder Käse

ZUBEREITUNG

3D-Rührer einsetzen.

Olivenöl in den Topf geben. Den Deckel schließen und den Messbecher einsetzen - Öl erhitzen lassen.

Stufe 1 | 180 °C | 4 Min.

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und in 2 cm Stücke schneiden.

Die Fleischstücke in den Topf geben und anbraten lassen. Messbecher entnehmen.

Stufe 2 | 180 °C | 4 Min.

1 TL Salz, etwas Pfeffer und 1 TL Paprika zugeben. Nach belieben auch Knoblauch.

400 ml Sahne, 1 TL Salz und 1 TL Oregano zugeben.

Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und köcheln lassen.

Stufe 2 | 95 °C | 10 Min.

Die vorgekochten Nudeln zugeben und geriebenen Käse in den Topf geben.

Stufe 5 | 95 °C | 10 Min.

Den 3D-Rührer entnehmen, mit Mozzarella garnieren und servieren.

[Rezept-Link](#)



Sylvia



MARZIPANLIKÖR

ZUTATEN

- 300 g Marzipan
- 50 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 1 Zimtstange
- 100 ml Amaretto
- 200 ml brauner Rum

ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

300g Marzipan in Stücke sowie 50g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker in den Topf gebe und auf **Stufe 14 | 10 Sek.** vermischen.

200ml Sahne, 300ml Milch und die Zimtstange in den Topf geben und auf **Stufe 7 | 70°C | 10 Min.** erhitzen. Die Zimtstange entfernen.

100ml Amaretto und 200ml braunen Rum in den Topf geben und auf **Stufe 11 | 20 Sek.** untermischen.

Marzipan Likör durch ein Sieb in die vorbereiteten Flaschen füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

COOKIT
KITCHEN

[Rezept-Link](#)



QUITTENBROT

ZUTATEN

- 20 Quitten (15 - 20 Quitten ergeben etwa 1 kg Quittenmus)
- 1000 g Gelierzucker 1:1
- 1 Pck. Zitronensäure

ZUBEREITUNG

Das Rezept ist für 1 kg dampfgegarte Quitten ausgelegt. Dafür benötigt man etwa 20 mittelgroße Quitten.

Das komplette Rezept - da es etwas ausführlicher mit mehreren Schritten ist - findet ihr über den Link in der Home-Connect-App.

Mala

[Rezept-Link](#)



ALKOHOLFREIER GIN-SIRUP

ZUTATEN

- 1000 ml Wasser
- 4 Beutel Hagebuttentee
- 2 Beutel Hibiskustee
- 400 g Rohrzucker
- 50 g Wacholderbeeren getrocknet
- 0,25 TL Pimentpulver
- 2 Zimtstangen
- 25 g Bio-Ingwer grob gewürfelt
- 1 TL frischer Rosmarin gehackt

ZUBEREITUNG

Das Wasser und die Teebeutel (ohne die Papieranhänger, loser Tee funktioniert natürlich auch) in den Topf geben und aufkochen.

Das Wasser aufkochen und die Teebeutel 10 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel entnehmen. Die restlichen Zutaten zum Tee geben und das ganze 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend die Mischung durch ein feines Sieb abgessen und leicht ausdrücken.

In Flaschen abfüllen und auskühlen lassen.

Als Gin-Tonic 1:4 mit Tonic (Dry Tonic oder Elderflower mögen wir besonders gern) aufgessen und genießen.

Romy



[Rezept-Link](#)



SCHNELLE KEKS-HÄUSCHEN

ZUTATEN

- 1-2 Packungen Butterkekse
- 200 - 300 g Schokolade
- etwas Puderzucker
- 1 Zitrone oder Zitronensaft
- Gummibärchen
- Streusel
- Essbare Deko aller Art

ZUBEREITUNG

Das Universalmesser einsetzen und das **Automatikprogramm "Schokolade schmelzen"** starten. Die Schokolade schmelzen und in eine Schüssel umfüllen.

In einer weiteren Schüssel etwas Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und zu einem sehr dicken Zuckerguss anrühren.

Nun immer aus drei oder mehreren Butterkeksen ein Haus zusammenbauen, mit Schokolade / Zuckerguss bestreichen und verzieren.

CookieLikeVroni



SPEKULATIUS MILCHREIS

ZUTATEN

- 100 g Spekulatius
- 1 l Milch
- 1 Prise Salz
- 200 g Milchreis
- 50 g Zucker
- 2 TL Vanillepaste
- Zimt

ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

100g Spekulatius einwiegen und auf **Stufe 18 | 30 Sek.** zerkleinern, anschließend umfüllen.

3D-Rührer einsetzen.

1 l Milch, 200g Milchreis sowie 50g Zucker einwiegen. Anschließend 1 Prise Salz und 2 TL Vanillepaste hinzugeben und auf **Stufe 4 | 95°C | 40 Min.** garen.

Spekulatius-Krümel und Zimt hinzugeben und auf **Stufe 5 | 30 Sek.** vermischen.



COOKIT
KITCHEN

[Rezept-Link](#)



SCHOKO-CAFE-PEELING- MOUSSE

ZUTATEN

- 40 g Kokosöl
- 40 g Kakaobutter
- 2 EL Kaffeesatz getrocknet (optional frisches Kafeepulver)
- 2 TL Backkakao (kein Fertiggetränkpulver)
- 2 EL brauner Zucker
- 20 g Pflanzenöl*

*Sonnenblumenöl für mehr Elastizität
Mandelöl für extrazarte Haut
Rapsöl bei reifer, schlecht durchbluteter Haut

Jojobaöl für alle Hauttypen
Gegebenfalls noch 10 Tropfen ätherisches Öl wie Vanille oder Orange

Susanne Ebert



*Susanne Ebert
Cookit-Beraterin*

ZUBEREITUNG

Den Kaffeesatz am Morgen nicht wegwerfen, sondern leicht antrocknen lassen.

Optional kannst du auch frisches Kafeepulver nehmen.

3D-Rührer einsetzen.

40 g Kokosöl und 40 g Kakaobutter in den Topf geben und schmelzen lassen.

Stufe 5 | 40 °C | 3 Min.

2 EL Kaffeesatz, 2 EL Backkakao und 2 EL braunen Zucker zugeben. 20 ml Pflanzenöl einwiegen und alles gründlich vermischen lassen.

Stufe 5 | 1 Min.

3D-Rührer entnehmen und Zwillingsrührbesen einsetzen.

30 Min. erkalten lassen.

Und nun die Masse aufschlagen.

Stufe 4 | 2 Min.

Die Masse sollte jetzt fluffig sein wie eine Mousse au Chocolat, dann ggf. den nächsten Schritt überspringen.

Masse weiter aufschlagen.

Stufe 4 | 2 Min.

Zwillingsrührbesen entnehmen und Masse umfüllen.

[Rezept-Link](#)



MILCHREIS MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN

ZUTATEN

- 1 L Milch
- Prise Salz
- 250 g Milchreis
- 100 g Zucker
- Vanillezucker oder Vanilleschote
- 300 g Äpfel
- 60 g Butter
- 170 g Zucker
- 1 EL Zimt

ZUBEREITUNG

Den 3D-Rührer einsetzen.

1 L Milch, 250 g Milchreis, 100 g Zucker zugeben und 1 Pck. Vanillezucker oder ausgekratzte Vanilleschote zugeben.

Stufe 3 | 95 °C | 50 Min.

Den 3D-Rührer entnehmen und den Milchreis noch etwas ziehen lassen - dabei warmhalten und die Äpfel karamellisieren.

Topf ausspülen oder 2. Topf verwenden.

3D-Rührer einsetzen und 60 g Butter zugeben und schmelzen lassen.

Stufe 2 | 130 °C | 3 Min.

Die Äpfel entkernt und gewürfelt zugeben.

Stufe 2 | 130 °C | 5 Min.

170 g Zucker und 1 EL Zimt zugeben. Alles köcheln lassen.

Stufe 4 | 97 °C | 9 Min.

Sylvia



[Rezept-Link](#)



SCHOKO-KOKOS-PRALINEN

ZUTATEN

- 200 g Kokosraspeln
- 200 ml Kondensmilch
- 2 EL Puderzucker
- ca. 250 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

3D-Rührer einsetzen.

Kokos, Puderzucker und Kondensmilch in den Topf.

Stufe 5 | 2 Min.

Masse in Silikoneiswürfel pressen und 10 Min. einfrieren.

Schokolade im Automatikprogramm schmelzen.

Masse aus den Förmchen drücken und mit einer Grillzange in die Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

Elisa



VEGANE VANILLE- WAFFELN

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 125 g Margarine
- 340 ml Pflanzendrink, Vanille
- 2 TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

125 g Margarine und 100 g Zucker einwiegen und schaumig rühren.

Stufe 10 | 20 Sek.

340 ml Pflanzendrink, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz zugeben.

Stufe 10 | 20 Sek.

Nun portionsweise im Waffeleisen ausbacken.

Mala

[Rezept-Link](#)



VEGANES BUTTERBIER

ZUTATEN

- 25g Rohrzucker
- 30g vegane Butter (z.Bsp. Rama)
- 50g vegane Sahne
- 125ml Hafermilch
- 250ml Vitamalz
- ½ TL Zimt
- zum Dekorieren:
geschlagene Sahne,
Karamellsauce, Streusel

ZUBEREITUNG

Den Zwillingrührbesen einsetzen.

Butter und Zucker in den Topf geben und unter rühren zu einem Karamell kochen.

Stufe 1 | 100 °C | 5 Min.

Die Sahne dazugeben und unterrühren.

Stufe 3 | 100 °C | 15 Sek.

Die Hafermilch und den Zimt dazugeben und kurz aufkochen.

Stufe 2 | 100 °C | 3 Min.

Nun das Vitamalz zugeben und erwärmen –aber nicht mehr kochen!

Stufe 1 | 70 °C | 1:30 Min.

Das Butterbier heiß auf zwei Gläser aufteilen und mit geschlagener Sahne, Karamellsauce und Streuseln dekorieren.

[Rezept-Link](#)

Romy



ZIMT-SCHNECKEN-KEKSE

ZUTATEN

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 2 TL gestrichen Backpulver
- 200 g Erythrit
- 2 Eier
- 250 g Butter weich
- Vanille gemahlen
- 90 g Erythrit
- 4 TL Zimt gemahlen
- 50 g geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG

Das Universalmesser einsetzen und 500g Dinkelmehl in den Topf wiegen. 2 gestrichene TL Backpulver, 200 g Erythrit ODER 150 g Zucker zugeben. 2 Eier in den Topf schlagen, 250 g weiche Butter und etwas gemahlene Vanille zugeben.

Alles zu einer Teigkugel vermischen lassen.

Stufe 12 | etwa 2 Min.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

4 TL Zimt und 90 g Erythrit vermischen. 50 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Universalmesser entnehmen und den Teig mit etwas Mehl etwa 3 mm dick zu einem länglichen Rechteck ausrollen. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Zimt-Erythrit Mischung bestreuen. Von der langen Seite aufrollen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und etwa 18 - 20 Min. backen.

[Rezept-Link](#)

Cookitlike Uroni



LEBKUCHEN-ANHÄNGER

ZUTATEN

- 250 g Honig
- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 500 g Weizenmehl, Typ 405
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Kakao
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

3D-Rührer einsetzen.
250g Honig, 100g Butter sowie 125g Zucker einwiegen und auf **Stufe 2 | 60°C | 2 Min.** erhitzen.

Honig-Mischung beiseite stellen und kurz abkühlen lassen.

Universalmesser einsetzen.
Die Honigmischung, 500g Weizenmehl, 1 Ei, 1 TL Backpulver, 1 EL Lebkuchengewürz, 1 TL Kakao sowie 1 Prise Salz in den Topf geben und auf Stufe 11 | 2 Min. verkneten.

Den Teig aus dem Topf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 4 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf Ober-/Unterhitze | 200°C vorheizen.

Den Teig portionsweise 5 mm ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Zahnstocher n.B. Löcher in die Plätzen formen und bei **Ober-/Unterhitze | 200°C | 8-12 Min.** backen.

Nach dem backen sofort aus dem Backofen nehmen und auf einer geraden Fläche auskühlen lassen. Kekse n.B. weiterverarbeiten und verzieren und danach gut verschlossen in einer Keksdose aufbewahren.

[Rezept-Link](#)



COOKIT
KITCHEN

COOKIT
KITCHEN



CHAI-SIRUP

ZUTATEN

- 2 Stück Zimtstange
- 2 TL Gewürznelken
- 4 Stück Sternanis
- 3 Stück Kardamomkapseln
Alternativ
1 TL Kardamompulver
- 2 TL Fenchelsamen
- 1 Stück Apfel ca. 150 gr
- 600 g Brauner Zucker
- 600 ml Wasser

Susanne Ebert

ZUBEREITUNG

Wer Zeit hat kann den Sirup mit den Gewürzen ziehen lassen! Im Anschluss oder sogar am Folgetag noch mal kurz aufkochen und durch ein Sieb in Flaschen füllen, dann ist der Sirup intensiver.

3D-Rührer einsetzen.
Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Beiseite stellen.

2 Zimtstangen oder alternativ 4 TL Zimtpulver, 2 TL Gewürznelken, 4 Sternanis, 3 kardamomkapseln oder alternativ 1 TL Kardamimpulver, 2 TL Fenchelsamen in den Topf geben.

Alle Zutaten auf
Stufe 4 | 120° C | 3 Min. rösten.

600 ml Wasser einwiegen.
600 g braunen Zucker zugeben.
Geschnittene Apfel zugeben.

Deckel schließen und auf
Stufe 2 | 100° C | 20 Min. | Ø
Messbecher einkochen.

Sirup durch ein feines Sieb abgießen und in Flaschen füllen.

[Rezept-Link](#)



ENGELCHEN LIKÖR

ZUTATEN

- 200 g weiße Schokolade
- 650 ml Sahne
- 400 ml Amaretto
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Ei

Sylvia

ZUBEREITUNG

für 4 sterile Flasche a 250 ml.

Universalmesser einsetzen.

200 g weiße Schokolade in den Topf geben und zerkleinern.
Stufe 18 | 15 Sek.

Mit dem Spatel nach unten schieben und die Schokolade schmelzen lassen.

Stufe 5 | 60 ° C | 3 Min.

Universalmesser entnehmen und den Zwillingsrührbesen einsetzen.

100 g Zucker, 1 TL Zimt und 1 Ei in den Topf geben und vermischen lassen.

Stufe 4 | 3 Min.

650 ml Sahne zugeben.

Stufe 4 | 80 ° C | 5 Min.

400 ml Amaretto zugeben und nochmal kurz aufkochen.

Stufe 4 | 90 ° C | 3 Min.

In sterile Flaschen abfüllen.

[Rezept-Link](#)



ENGELSAUGEN

ZUTATEN

- 350 g Weizenmehl, Typ 405
- 130 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 250 g Butter
- Puderzucker

Johannisbeergelee

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf Heißluft | 175°C vorheizen.

Universalmesser einsetzen.

350g Weizenmehl, 130g Zucker und 250g Butter einwiegen. Anschließend 2 Pck. Vanillezucker sowie 4 Eigelb in den Topf geben und auf **Stufe 11 | 2 Min.** verkneten.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig ca. 3 cm große Kugeln formen und auf die Backbleche verteilen. In die Mitte jeder Kugel eine Mulde drücken.

Johannisbeergelee in eine separate Schüssel geben und mit einer Gabel gut verrühren.

Das Johannisbeergelee in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze mit einer Schere abschneiden und das Gelee in die Mulden füllen.

Die Kekse bei **Heißluft | 175°C | 10 - 12 Min.** backen.

Die Engelsaugen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit dem restlichen Gelee ausfüllen, trocknen lassen und n.B. mit Puderzucker bestreuen.

[Rezept-Link](#)



COOKIT
KITCHEN

COOKIT
KITCHEN

Engels-
augen



QUARK-MARZIPAN-STOLLEN MIT MOHNFÜLLUNG

ZUTATEN

- 500 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 200 g Margarine
- 250 g Quark
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 TL Backpulver
- 400 g Mohn, gemahlen
- 16 EL Milch
- 4 Eigelb
- 80 Zucker
- 8 EL Rum

ZUBEREITUNG

Da das Rezept etwas ausführlicher ist, siehe Anleitung bitte Guided Cooking Rezept per Link.

Mala



[Rezept-Link](#)



VEGANEN HAFERKEKSE

ZUTATEN

- 200 g zarte Haferflocken
- 70 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Rohrzucker
- 180 g vegane Butter
- 50 g Apfelmus
- 5 g Weinsteinbackpulver
- 0,5 TL Lebkuchengewürz
- 1 Stück Bio-Orange, Abrieb
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Universalmesser einsetzen.

Alle Zutaten in den Topf einwiegen und zu einem Teig kneten.
Stufe 11 | 2 Min.

Den Teig zu 20 kleinen Kugeln formen und flach drücken. Mit ausreichend Abstand auf ein Backblech verteilen und nacheinander 10 - 12 Min. bei 180 Grad Ober- Unterhitze backen, bis die Kekse anfangen leicht zu bräunen.

Romy

[Rezept-Link](#)



PLÄTZCHEN-DESSERT

ZUTATEN

- 200 g Plätzchen
- 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)
- 1 Becher Sahne
- 150 g Naturjoghurt (oder auch Quark, Mascarpone)
- 20 g Zucker
- 50 Schokolade (Lieblingssorte oder was weg muss)
- Für etwa 6 Gläser zu je 200 ml.

CookieLike Uroni

ZUBEREITUNG

Das Messer oder Crushmesser einsetzen und 200 g Plätzchen in den Topf geben. Zerkleinern lassen.

Stufe 16 | 10 - 15 Sek.

Das Messer entnehmen und die Brösel in Gläser umfüllen (etwa 6 Gläser zu je 200 ml).

Die Mandarinen abtropfen lassen - evtl. etwas Saft auffangen und über die Plätzchenbrösel geben - und die Mandarinen auf die Brösel verteilen.

Zwillingsrührbesen einsetzen.

Die kalte Sahne unter Aufsicht aufschlagen.

Stufe 4 | etwa 1:45 - 2 Min.

Joghurt zugeben und untermischen lassen. **Stufe 3 | 20 Sek.**

Zwillingsrührbesen entnehmen und den Zerkleinerungsaufsatz - feine Seitenscheibe einsetzen.

Nun die Schokolade auf Stufe 3 direkt auf die Creme reiben lassen.

Zerkleinerungsaufsatz entnehmen und die Schokolade mit einem Spatel untermischen.

Die Creme nun in die Gläser verteilen und mit restlichen Bröseln dekorieren.



BADEKUGELN

ZUTATEN

- 100 ml Kokosöl
- 400 g Natron
- 200 g Zitronensäure in Lebensmittelqualität
- 60 g Speisestärke

Lebensmittelfarbe nach Wahl
ätherisches Öl nach Wahl
Badekugelformen



ZUBEREITUNG

Universalmesser einsetzen.

100g Kokosöl einwiegen und auf Stufe **7 | 50°C | 2 Min.** schmelzen.

400g Natron, 200g Zitronensäure und 60g Speisestärke einwiegen und auf **Stufe 7 | 20 Sek.** verrühren. Mit dem Spatel nach unten schieben und erneut auf **Stufe 7 | 15 Sek.** verrühren.

Die Masse n.B. mit Lebensmittelfarben und einem Duft versetzen. Sofern du mehrere Farben bzw. verschiedene Düfte haben möchtest, verteil die Masse in mehreren Schälchen und färbe sie dann nach Wunsch ein, knete die Farbe dann am besten mit der Hand ein.

Die Masse soll leicht bröselig sein und beim zusammendrücken halten. In beide Kugelhälften bis etwas über den Rand füllen und fest zusammenpressen, so dass eine Kugel entsteht. Die Kugeln vorsichtig aus der Form lösen und über Nacht fest werden lassen.

[Rezept-Link](#)



Badekugeln

COOKIT
KITCHEN

BLUTORANGENSIRUP MIT APEROL

ZUTATEN

- 2 Stück Bio-Zitronen
- 800 ml Blutorangensaft frischgepresst oder Direktsaft
- 220 g Zucker
- 3 Stück Zimtstange
- 16 Stück Pimentkörner 12 Stück Nelke
- 150 ml Aperol

ZUBEREITUNG

3D-Rührer einsetzen.

Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben geschnitten in den Topf geben.

800 ml Blutorangensaft (frisch gepresst oder Direktsaft), 220 g Zucker, 3 Zimtstangen 16 Pimentkörner und 12 Nelken zufügen.

Den Deckel schließen und auf **Stufe 2 | 100°C | 20 min. | Ø Messbecher** aufkochen.

Zewa oder Dampfgaraufsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.

Den Sud nun bitte nicht unbeaufsichtigt lassen! , damit dieser nicht überkocht und auf **Stufe 2 | 110°C | 10 Min.** einreduzieren lassen.

Sirup bei offenem Deckel 10 Minuten abkühlen lassen.

150 ml Aperol einwiegen und auf **Stufe 5 | 10 Sek.** vermischen.

Durch ein feines Sieb in 1x750ml Flasche oder 3x250ml Flaschen füllen.

[Rezept-Link](#)

Susanne Ebert



*Susanne Ebert
Cocktail-Beraterin*



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 ([Impressum](#))

EMAIL: vroni@chiemseeblog.de

Handy: 01520 / 56 55 642

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

Veronika Engelhardt, Yasin Schwederski

Susanne Ebert, Sylvia Renzow,

Romy Kühl, Mala Friedrich, Elisa Papa

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.

Wir wünschen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!



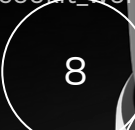
@cookitlikevroni



@susannes_cookit_world



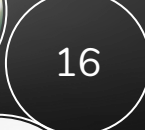
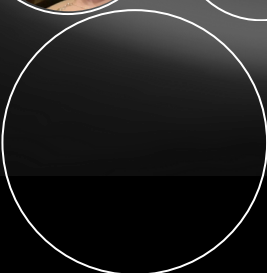
@cook.itlikesylvi



@cookit_kitchen



@cookit_vegan



@cookit_healthy

