



Für Mama Geschenke aus der Küche

INHALT

- 01. Schoko-Erdbeeren
 - 02. Muttertagskuchen
 - 03. Toffifee-Likör
 - 04. Backmischung im Glas
 - 05. Tomaten-Mango-Chutney
-

Mama ist die Beste! Und das wollen wir sie auch wissen lassen. Deshalb haben wir hier kreative Ideen gesammelt, damit du deine Mutter mit einem Leckerbissen aus deiner Küche überraschen kannst. Egal, ob es schnell gehen muss oder du Zeit zum Backen hast, mit diesen Rezepten zum Muttertag bist du bestens ausgerüstet.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

SCHOKO- ERDBEEREN



Zutaten

- 20 Erdbeeren
- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiße Schokolade

Zubereitung

Schritt 1

Als Erstes wäschst du die Erdbeeren gründlich ab und lässt sie in einem Sieb abtropfen.

Dann setzt du ein Wasserbad auf: Erhitze Wasser in einem Topf. Auf den Topf stellst du eine Schüssel, die von dem Dampf erhitzt wird. Teile die Zartbitterschokolade in Stückchen und gib sie zum Schmelzen in die Schüssel über dem Wasserbad.

Schritt 2

Lege dir ein Backpapier bereit. Tauche die Erdbeeren einzeln in die geschmolzene Schokolade, lasse sie gut abtropfen und lege sie dann auf das Backpapier. So gehst du vor, bis alle Erdbeeren mit Schokolade überzogen sind. Stelle sie für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank.

Schritt 3

Setze erneut ein Wasserbad auf und gib die weiße Schokolade zum Schmelzen hinein. Die geschmolzene Schokolade kommt dann in einen kleinen Spritzbeutel. Mit diesem kannst du die helle Schokolade in feinen Linien auf die dunkle Schokolade auftragen. Anschließend die Schoko-Erdbeeren erneut kühl stellen.



Muttertagskuchen Schokokuchen mit Sahnecreme

Zutaten für 1 Herzform Für den Boden:

- 250 g Weizenmehl
- 50 g Backkakao
- 2 TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 230 g weiche Butter
- 150 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst gibst du die trockenen Zutaten in eine Rührschüssel: Vermenge Weizenmehl, Backkakao und Backpulver locker mit einem Teigschaber.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vor und fette deine Herzform mit etwas Butter oder Margarine ein.

Schritt 2

In eine zweite Schüssel kommen jetzt die weiche Butter und der Zucker. Mixe beides mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig. Reduziere dann die Geschwindigkeit und gib nach und nach die Eier und die Milch hinzu.

Anschließend hebst du die trockenen Zutaten unter die flüssigen. Jetzt reicht es, wenn du sie grob mit einem Teigschaber vermengst – nicht mehr zu stark mixen! Fülle den Rührteig in die Herzform und stelle ihn für ca. 40 Minuten in den Backofen. Mache eine Stäbchenprobe, um zu testen, ob der Teig durch ist. Stelle ihn dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.

Für die Creme:

- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Mascarpone
- 5 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 300 g gemischte Beeren
- dunkle Schokoladenraspel

Schritt 3

Schlage die kalte Sahne steif und lasse dabei Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln. Anschließend hebst du die Mascarpone unter und verrührst alles zu einer festen Creme. Diese wandert nun für eine Stunde in den Kühlschrank.

Schritt 4

Wasche die Beeren für dein Topping und schneide besonders große Früchte bei Bedarf in mundgerechte Stücke. Verteile die kalte Sahnecreme auf dem Herzkuchen und arrangiere die Beeren darauf. Zu guter Letzt streust du noch dunkle Schokoladenraspel über die Creme – fertig ist das süße Geschenk zum Muttertag.



Toffifee-Likör selber machen

Zutaten für ca. 750 ml

- 15 Toffifee
- 90 g (brauner) Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Kondensmilch
- 1 Ei
- 200 ml Sahne
- 200 ml Wodka

Zubereitung

Schritt 1

Gib die Toffifee zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Kondensmilch in einen Topf. Erhitze das Ganze unter Rühren, bis die Toffifee komplett geschmolzen sind.

Schritt 2

Püriere nun alles mit einem Pürierstab ganz fein. Gib anschließend die Sahne hinzu und lasse den Mix noch einmal kurz aufkochen. Nimm den Topf dann zum Abkühlen vom Herd.

Schritt 3

Wenn die Mischung nur noch lauwarm ist, kannst du den Wodka unterrühren. Achtung! Ist die Mischung noch zu heiß, verfliegt der Alkohol. Also, nicht zu früh hineingeben. Gieße den fertigen Toffifee-Likör durch ein feines Sieb, um letzte Nussstückchen zurückzuhalten und fülle ihn mithilfe eines sauberen Trichters in sterilisierte Flaschen ab. Den fertigen Likör lagerst du am besten luftdicht verschlossen im Kühlschrank.



Backmischung im Glas

Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 50g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g Backkakao
- 1 Pck. Backpulver
- Prise Salz
- 100 g Zuckerstreusel oder Schokonips
- 1 Einmachglas oder ähnliches

Zubereitung

Schritt 1

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen. Dann die Zutaten abwechselnd in Schichten in das Glas geben – das funktioniert am besten mit einem Trichter. Damit das Glas besonders schön geschichtet aussieht, empfiehlt es sich, die hellen Zutaten mit den dunklen abzuwechseln und das Glas nach jeder Zutat fest aufzuklopfen, damit sich die Schichten setzen können.

Schritt 2

Anschließend dazu dann noch eine Anleitung mit folgendem Text vorbereiten: Alle Zutaten mit 100 ml Milch, 100 ml Öl und 3 Eiern verrühren. Teig in Muffinförmchen füllen und bei 180° Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen.

TOMATEN-MANGO-CHUTNEY



Zutaten für 4 Gläser

- 400 g Tomaten
- 150 g rote Zwiebeln
- 1 Mango
- 1 kleine Chili oder rote Peperoni
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Als erstes die Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln oder mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Die Mango ebenfalls schälen und grob würfeln. Nun die Peperoni abwaschen und sehr fein schneiden, dabei die Kerne entfernen.

Schritt 2

Jetzt werden die kleingeschnittenen Zutaten mit dem Öl in einen Topf gegeben und unter ständigem Rühren aufgekocht. Das Ganze 5 Minuten kochen lassen und dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Masse pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Meist sind in einem Chutney auch noch Stückchen enthalten. Das Chutney nach Belieben würzen.

Schritt 3

Die heiße Masse in die zuvor ausgespülten Gläser geben und diese bis zum Rand füllen. Jetzt die Gläser sofort verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de

Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für
den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Seite 1+2: @stock.adobe.com/juefraphoto

Seite 3+4: @stock.adobe.com/Brent Hofacker

Seite 5+6: @stock.adobe.com/juefraphoto

Seite 7: @stock.adobe.com/fahrwasser

Seite 8: @stock.adobe.com/ekatherina

Seite 9 (links)+10: @stock.adobe.com/wsf-f

Seite 9 (rechts): @stock.adobe.com/Neven Krcmarek

Seite 11+12: @stock.adobe.com/losangela