



Edelschmaus

Halloween Rezeptkarten 2022





Gehirn-Muffins

Zutaten Stracciatella-Muffins

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 140 g Zucker (optional Puderzucker)
- 1 TL Black and White
- 2 Eier
- 140 g Butter
- 200 g Milch
- 280 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Meersalz

Topping

- 125 g Zucker (optional Puderzucker)
- 125 g Butter
- 275 g Frischkäse

Blaubeer- und/oder Himbeercreme

(Optional noch Sweet Purple zum Einfärben)

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDEL & SCHMAUS
 kochen mit Herz

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
 2. Schokolade zerkleinern (TM: 5 Sek/Stufe 6)
 3. Zucker und Vanillezucker pulverisieren oder Puderzucker mit Black and White vermischen
 4. Eier und Butter dazugeben (TM: 30 Sek/Stufe 4)
 5. Milch, zerkleinerte Schokolade, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und verrühren (TM: 10 Sek/Linkslauf/Stufe 5)
 6. Teig in die Muffinform geben (können bei guter Dosierung 24 Stück ergeben)
 7. Muffins 25 Min. backen und abkühlen lassen
 8. Zucker pulverisieren (TM: 20 Sek/Stufe 10) oder Puderzucker in eine Schüssel
 9. Butter schmelzen (TM: 3 Min/50°C/Stufe 2)
 10. Puderzucker zugeben (TM: 10 Sek/Stufe 4)
 11. Frischkäse zugeben und verrühren (TM: 40 Sek/Stufe 4) und ca. 30 Min. kalt stellen
- Optional kann noch etwas Sweet purple für die Farbe in die Masse gemacht werden
12. Frischkäsecreme in eine Garnierspritze mit Lochtülle oder Spritzbeutel füllen und „gehirnmässig“ auf dem Muffin spritzen, anschließend vorsichtig mit dem zusammengedrückten Ausgießer über die „Gehirnmasse“ gießen



Hackmäuse

Zutaten:

500g Hackfleisch

1 Ei

3 EL Semmelbrösel

2 TL Oh my onion

2 TL Balkan

2 TL Schmauszeitsenf

1/2 TL Meersalz

Deko:

1/2 Paprika in Streifen und halbiert (ca 4cm lang)

gehobelte Mandeln

Regenbogenpfeffer oder Pinienkerne

Der Echte Ketchup

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Zubereitung:

Die Gewürze mit 8TL Wasser aktivieren und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.

Die Hackfleischmasse zu keinen ovalen „Mäusen“ formen und im Ofen auf einem Stein oder auf einem Backblech legen.

Die Mandelblättchen als Ohren, die Pfefferkörner oder Pinienkerne als Augen und die Paprika als Schwanz drapieren.

Bei 210 Grad für ca 25-30 min backen.

Mit dem Echten Ketchup gemeinsam servieren.

Als Hauptgericht kann man noch gewürfelte und gewürzte Kartoffeln dazu geben.



Kartoffel Käse Mäuse

Zutaten:

6 Kartoffeln (a ca 150-180g),
mehlig

60 g Bergkäse fein gerieben

2 EL Omas Butteröl

3 TL Oh my Onion

1-2 TL Creme Fraiche

Salz nach Bedarf

18 TK Erbsen aufgetaut

Karottenscheiben für die Ohren

Spaghetti für die Schnurrhaare

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Zubereitung:

- 1) Backofen auf 200° vorheizen.
- 2) Von jeder Kartoffel waagrecht einen Deckel abschneiden (ca. 5mm) und die Kartoffel kreuzweise innen einschneiden (ohne die Schale zu zerschneiden). Auf ein Backblech mit Backpapier geben
- 3) im heißen Ofen ca 50 Minuten backen
- 4) Kartoffeln vorsichtig mit einem TL aushöhlen - dabei einen dünnen Rand lassen
- 5) 2 TL Oh my Onion mit 4 TL Wasser aktivieren.
- 6) Kartoffelinneres mit Oh my Onion und allen restlichen Zutaten zerstampfen. Ggf mit Salz abschmecken
- 7) 1TL Oh my Onion für den Crunch nun noch unterheben
- 8) Masse zurück in die Kartoffeln geben und mit Möhren, Erbsen und Spaghetti verzieren
- 9) Mäuse nochmal für ca 10 Minuten bei 200° erwärmen

Dazu passt super ein Dip mit der Kräuterfreude und ein gemischter Salat.



Kürbismuffins

Zutaten Stracciatella-Muffins
 200 g Zartbitter-Schokolade
 140 g Zucker (optional Puderzucker)
 1 TL Black and White
 2 Eier
 140 g Butter
 200 g Milch
 280 g Mehl
 ½ Päckchen Backpulver
 1 Prise Meersalz

Topping
 125 g Zucker (optional Puderzucker)
 125 g Butter
 275 g Frischkäse
 Lebensmittelfarbe (orange oder Rot und Gelb)
 (Optional noch Orangencreme oder Mangocreme (Je nach Geschmack))

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Schokolade zerkleinern (TM: 5 Sek/Stufe 6)
3. Zucker und Vanillezucker pulverisieren oder Puderzucker mit Black and White vermischen
4. Eier und Butter dazugeben (TM: 30 Sek/Stufe 4)
5. Milch, zerkleinerte Schokolade, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und verrühren (TM: 10 Sek/Linkslauf/Stufe 5)
6. Teig in die Muffinform geben (können bei guter Dosierung 24 Stück ergeben)
7. Muffins 25 Min. backen und abkühlen lassen
8. Zucker pulverisieren (TM: 20 Sek/Stufe 10) oder Puderzucker in eine Schüssel
9. Butter schmelzen (TM: 3 Min/50°C/Stufe 2)
10. Puderzucker zugeben (TM: 10 Sek/Stufe 4)
11. Frischkäse zugeben und verrühren (TM: 40 Sek/Stufe 4) und ca. 30 Min. kalt stellen

Optional kann noch etwas Sweet purple für die Farbe in die Masse gemacht werden
 12. Frischkäsecreme in eine Garnierspritze mit breiter Lochtülle geben und von oben nach unten links- rechtsseitig und dann mittig auf den Muffin spritzen
 (Optional: noch verziehen mit ein wenig grünen Streuseln oder grünem Glitzer und/oder Zuckeraugen verziern)



Monster Ofenpfannkuchen

Zutaten:

600 g Milch

4 Eier

120 g Zucker

400 g Mehl (Type 405)

1 TL Black & White

2 Pck. Backpulver

2 Prisen Meersalz

1/2 Glas Pflaumenmus

1/2 TL Süße Verführung

1 TL Sweet Purple

2 EL Blaubeer Creme

Omas Butteröl zum Einfetten der Form

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren.

Backofen vorheizen auf 200°C Ober- und Unterhitze.

Das Backblech fetten und den Teig dazu geben.

Pflaumenmus mit Süßer Verführung verrühren und als Gesicht auf den Teig geben. Tip: Mit einer Garnierspitze geht es super.

Den Pfannkuchen 35 min backen.

Vor dem Verzehren mit Sweet Purple und Blaubeer Creme garnieren und genießen.



Mumien Pizza

Zutaten:

Teig:

150g Wasser

15g Hefe

1/2 TL Zucker

20 g Olivenöl

260g Mehl

1/2 TL italienisches Genuss Salz

Topping:

2 TL Bruschetta

2 TL Toscana

1/2 TL italienisches Genuss Salz

1/2 Dose passierten Tomaten

Käse am Stück

Schwarze Oliven in Scheiben zum verzieren

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDEL & SCHMAUS
kochen mit Herz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und ca 1h zugedeckt gehen lassen.

Gewürze aktivieren und mit passierten Tomaten vermischen.

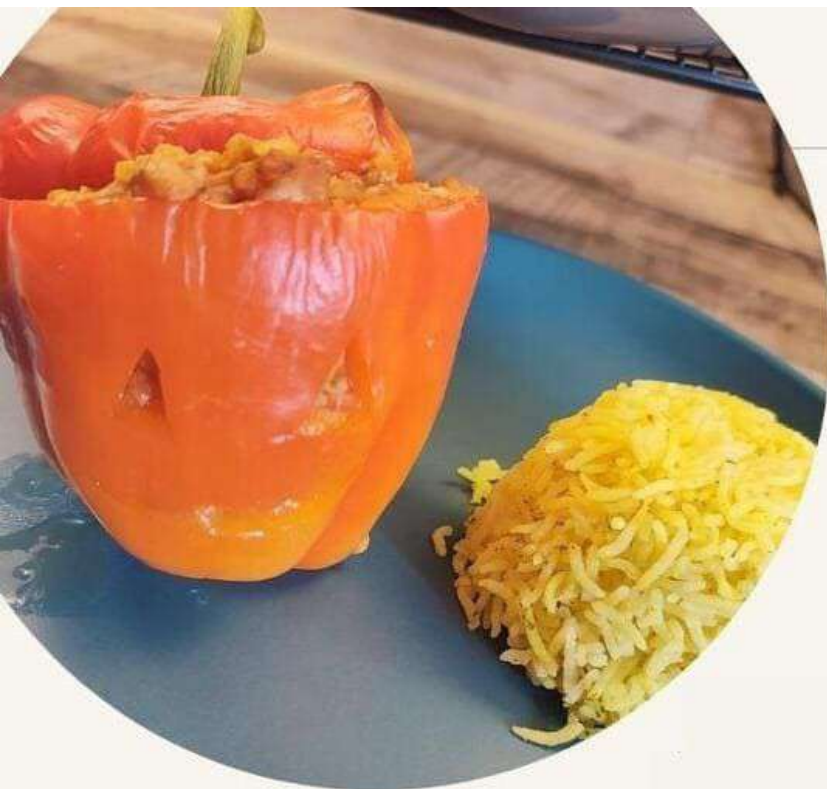
Den Ofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Den Teig in 12 Teile teilen und in eine Muffin oder Brownie Form geben.

Mit Tomatensauce bestreichen.

Käse mit einem Schäler in dünne Streifen schneiden und auf der Sauce wie eine Mumie verteilen. Die Oliven als Augen draufgeben.

Nach 20 min Backzeit sofort nochmal Käse im Streifen drauf verteilen um den Mumienlook perfekt zu machen.



Paprika-Fratzen

Zutaten:

- 150 g rote Linsen
- Salz
- 1 Zwiebel
- 2 EL Omas Butteröl Öl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Der Echte Ketchup
- 1 Dose (400 g) stückige Tomaten
- 150 ml Wasser + 2 TL Feines Süppchen
- 2 TL Tango Argentino
- 2 TL Knobli Genuss Salz
- 1 EL Feige Dattel Creme
- 4 Paprikaschoten

Zubereitung:

Rote Linsen in 200ml Wasser für ca 10 Min quellen lassen. In der Zeit Zwiebel fein hacken und das Hackfleisch scharf anbraten in Omas Butteröl. Zwiebeln und Linsen dazu geben und mit dem Echten und stückigen Tomaten aufkochen. mit den Gewürzen abschmecken und 10 Min einkochen lassen. Die Paprika am Deckel abschneiden und putzen. Mit einem scharfen Messer Gesichter reinschneiden. Das Hackfleisch in 4 Paprikaschoten verteilen, in eine Auflaufform stellen und für 25 Min in den Backofen geben bei 180°C . Perfekt dazu passt Reis gekocht mit 1 TL Indien Traum.

Rezept des Monats

Halloween



selbstständige Teamleitung
EDEL & SCHMAUS
kochen mit Herz

selbstständige Teamleitung
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kontakt

☎ 017648212807

✉ info@myfoodstory.de

Homepage

🌐 myfoodstory.de

Edelschmaussshop

myfoodstory.edelschmaus.com

