

Kochen und backen mit ätherischen Ölen

Katrin Kahle



Käsekuchendessert im Glas (4 Personen)

Boden:

8 Spekulatiuskekse

1EL brauner Zucker

2 Tropfen Zimtöl

30 geschmolzene Butter

-> Kekse zerbröseln und mit braunem Zucker vermischen, Zimtöl dazugeben

-> in kleine Gläser füllen und mit geschmolzener Butter übergießen

Creme:

150 Magerquark

60 Frischkäse

30 Honig

2 P V-zucker

3-4 Tropfen wild Orangenöl

-> alles gut verrühren und auf die Keksmasse geben

-> zum Schluss mit selbstgemachter Früchtemarmelade (natürlich mit ätherischen Ölen) verzieren ;-)



Mandarinenlikör

- 10-15 Bio Mandarinen
- 4 Sternanis
- 1 Messerspitze Kardamom
- 2 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 Vanilleschote
- 2 Tropfen Grapefruitöl
- 3 Tropfen wilde Orange
- 1-2 Tropfen Red Mandarin
- 100 Zucker
- 200 ml Vodka



Mandarinen mit einem Sparschäler schälen und Mandarinen ausdrücken. Die Schalen mit dem Mandarinen-saft und den Gewürzen sowie dem Honig zu einem Sirup kochen (ca.10-15Minuten)-> abkühlen lassen.

Grapefruit-, wild Orangen-, und Red Mandarinöldazu und mit Vodka auffüllen-> 2-3 Stunden abgedeckt stehen lassen. Durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter abfiltern und in kleine Flaschen abfüllen.

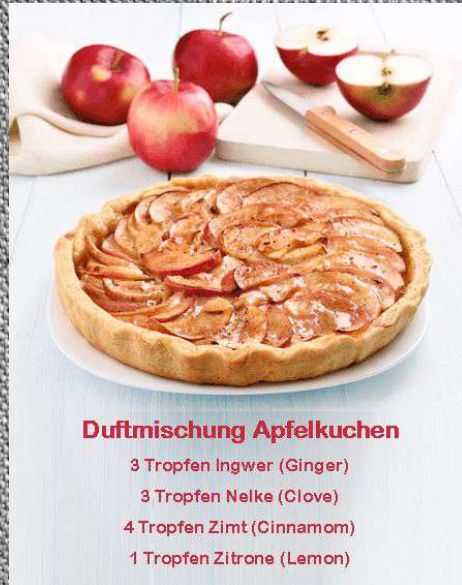
Apfelkuchen oder süße Sonntagssünde

Teig:

- 175 Mehl
- 50 Zucker
- 120 Butter
- etwas Salz
- 1 V-zucker
- 1 Eigelb
- 3 EL kaltes Wasser

Füllung:

- 5 Äpfel
- 80 Zucker
- 4 Tropfen Zimt (Cinnamom)
- 3 Tropfen Ingwer (Ginger)
- 2 Tropfen Nelke (Clove)
- 1 Tropfen Zitrone (Lemon)



Duftmischung Apfelkuchen

- 3 Tropfen Ingwer (Ginger)
- 3 Tropfen Nelke (Clove)
- 4 Tropfen Zimt (Cinnamom)
- 1 Tropfen Zitrone (Lemon)

→ Mübeteig herstellen und in eine Springform geben. Äpfel schälen, entkernen und in einer Schüssel mit den ätherischen Ölen wälzen. Äpfel fächerartig auf den Mübeteigboden legen, mit etwas flüssiger Butter bepinseln (wer mag noch Mandel drauf geben). Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Dinkelstollen mit getrockneten Sauerkirschen

100 getrocknete Sauerkirschen (über Nacht im Rum schlafen lassen)

50 Orangeat und 50 Zitronat

100 Schokotropfen

80 gehackte Mandeln

1 Msp. Kardamon

3 Tropfen Zimtöl

3-4 Tropfen Lemon

4-5 Tropfen wilde Orange

3-4 Tropfen Grapefruit

1 Msp. Anis

1 Würfel Hefe und 50ml Milch

250 Butter

1 Ei

Mark einer Vanilleschote

Butte zum bestreichen

Amaretto zum bestreichen und Puderzucker

-> Alle Zutaten zu einem Teig mischen und kräftig ausklopfen



Dinkelstollen mit getrockneten Sauerkirschen

Aus Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Ei und Butter einen Hefeteig herstellen und den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend die eingelegten Sauerkirschen, Mandeln, Orangeat, Zitronat, Gewürze und alle ätherischen Öle dazu geben und den teig gut durchkneten.

Den Teig zu einem Stollenleib formen und erneut an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen

Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen

Den abgekühlten Stollen mit Amaretto bestreichen (mehrmals ;-)) und gut durchziehen lassen (ich steche mit einem Zahnstocher immer Löcher in den Stollen)

Am nächsten Tag kräftig mit Butter bepinseln, gern mehrmals

Mit Puderzucker bestreuen und an einem kühlen, trockenen Ort ruhen lassen



Confiserie mit ätherischen Ölen

Nougattraum mit wild Orange

150 Nougat

100 Zartbitterkuvertüre

Pistazien zum verzieren

1 Msp. Spekulatiusgewürz

3-4 Tropfen wild Orangenöl



-> Zartbitterkuvertüre und Nougat getrennt voneinander im Wasserbad schmelzen.

-> Spekulatiusgewürz und wild Orangenöl in geschmolzene Nougatmasse geben und gut verrühren

-> Zartbitterkuvertüre und Nougatmasse abwechselnd in Silikonförmchen gießen

-> gehackte Pistazien drauf und ab in die Kühlung

Baileys- Nusskonfekt mit wild Orange

50 weiche Butter

80 ml Baileys

2 P V-zucker

100 Vollmilch Kuvertüre

200 Zartbitter Kuvertüre

Haselnüsse (ganz)

4-5 Tropfen wild Orangenöl

- > Zartbitter und Vollmilchkuvertüre getrennt voneinander im Wasserbad schmelzen
- > Butter, Baileys, V-Zucker und wild Orangenöl gut verrühren und die geschmolzene Vollmilch dazu geben, nochmals gut verrühren (Handrührgerät)-> kühl stellen
- > etwas geschmolzene Zartbitterschoki in die Silikonförmchen geben
- > etwas Baileysmasse drauf
- > Haselnuss drauf
- > mit Zartbitterschoki auffüllen
- > ab in die Kühlung



Eierlikör Schneebällchen mit Red Mandarinöl

200 weiße Kuvertüre

50 Butter

2 P.V-zucker

80 ml Eierlikör (selbstgemacht mit w.Orangenöl;-))

50 Kokosraspeln



- > Butter, V-Zucker und ätherische Öle sowie den Eierlikör mit dem Handrührgerät zu einer Masse verarbeiten
- > weiße Kuvertüre schmelzen und zur Eierlikörmasse dazugeben und nochmals gut verrühren
- > für ca 10 Minuten kühl stellen und dann kleine Kugeln formen
- > Kugeln in Kokosraspeln wälzen
- > ab in die Kühlung .

Pfefferminz Sterne

- 200 Zartbitter Kuvertüre
- 1 EL gehackte Mandeln
- 6 Tropfen Pfefferminzöl

-> Kuvertüre schmelzen und Pfefferminzöl dazugeben, alles gut verrühren

-> Masse in Silikonförmchen füllen

-> mit gehakten Mandeln verzieren

-> ab in die Kühlung



2 farbige Cranberry Mischung mit Grapefruitöl

100 weiße Kuvertüre

100 Zartbitter

Ca 15 Cranberrys

3-4 Tropfen Grapefruitöl

- > Kuvertüre getrennt voneinander im Wasserbad schmelzen
- > Grapefruitöl in die weiße Schoki geben
- > zur Hälfte in Silikonförmchen füllen
- > Cranberrys hacken und auf weiße Schokomasse geben
- > mit Zartbitterkuvertüre auffüllen
- > ab in die Kühlung!

