

Zitronenkuchen extra saftig



Rezept in Anlehnung an Backbuch "Meine kleinen Backgeheimnisse"

Zutaten:

250 gr. Butter
200 gr. Zucker
5 Eier
200 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
2 TL Backpulver
4 Biozitronen

Fett/Mehl zum Ausfetten der Form

100 gr. Zucker, die man später für Zitronsirup benötigt

100 gr. Puderzucker für die Glasur

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen, damit sie alle Zimmertemperatur haben.



Butter in Stücken und Zucker in die Schüssel geben, mit K-Haken rühren, bis die Butter schaumig ist. Nach und nach die Eier zugeben.

Zitronenabrieb von 2 Zitronen zugeben.

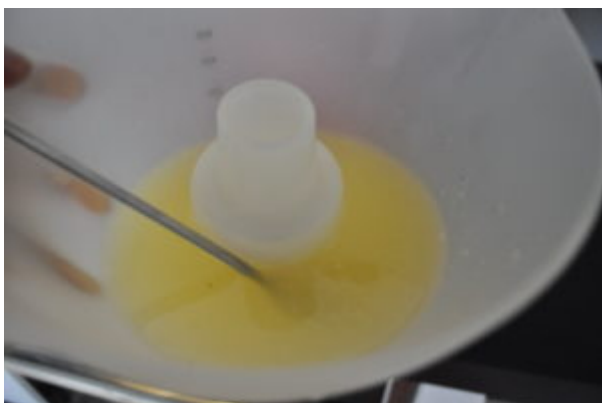
Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Backform ausfetten.

Mehl/Stärke/Backpulver zugeben und nur kurz unterheben.

Teig in Backform füllen und 45 Minuten backen



In der Zwischenzeit Saft der Zitronen auspressen, ich habe die Zitronenpresse genommen. Dann 100 gr. Zucker zugeben und etwas mit einem Löffel umrühren, damit der Zucker sich auflöst.



Den noch warmen Kuchen mit Zahnstocher mehrfach einstechen. Zitronen-Zucker-Mischung zu ca. 3/4 darübergießen und den Kuchen tränken. Es ist nicht schlimm, wenn es teilweise am Rand in die Form läuft.

Dann Kuchen aus der Form lösen.



Wenn der Kuchen ausgekühlt ist aus der Form nehmen. Und Puderzucker mit Rest von Zitronensaft vermischen. Achtung nicht zu viel Zitronensaft, sonst wird Glasur nicht weiss, wie bei mir ☐



Kuchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.



Mango Fruchtgummi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 frische Mango

Saft einer halben Zitrone

1,5 TL Agar Agar

Zubereitung:

2 Reife Mango schälen und im Multi oder Blender pürieren.

Saft einer 1/2 Zitrone

1,5Tl Agar Agar

Alles min. 2 min bei 100 Grad mit dem Flexi rühren und aufkochen. Nicht kürzer.

Die Dosierung von Agar Agar hängt von der Marke ab. Ebenso die Gelierfähigkeit. Manche sollen fischig schmecken, dann mit Sirup arbeiten.

Wenn die Festigkeit nicht gegeben ist einfach nach dem erkalten nochmals aufkochen und etwas Agar Agar hinzufügen.

Achtung. Es geliert erst wenn es 2-3h gekühlt wurde.

Daher nicht vorher Agar Agar erhöhen. Umso öfter aufgekocht wird, umso eher verliert es frischen Geschmack der Mango.



**Pasta fresca mit Brokoli-
Paprika-Gemüse**



Für 3 Personen

Zutaten:

Aus 250 gr. Semola gefertigte frische Nudeln, hier [Radmatrize](#) von Pastidea

500 gr. Broccoli

2 Paprikaschoten (ich hatte nur rote, aber eine rot und eine gelb oder orange wäre sicher auch hübsch gewesen)

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

2 Orangen unbehandelt

4 EL Öl

Optional: eine Hand voll Walnüsse, grob zerkleinert

30 gr. Honig

3 EL Sojasauce

150 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mit der Pastafresca aus 250 gr. Semola Nudeln herstellen. Rezepte findet man [hier](#).



Nudeln kochen, abschrecken und zur Seite stellen.

Broccoli putzen und in kleine Stücke schneiden.

Paprikaschoten in Streifen oder Würfel schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln könnte man mit dem Multizerkleinerer schneiden. Paprika mit der Juliennescheiben vom Multi. Ich habe alles herkömmlich mit dem Messer geschnitten.

Orangen heiss abspülen und Schale abreiben. Orangen mit der Zitruspresse oder dem Entsafter auspressen (wir nutzen immer die Gelegenheit und Entsaften gleich mehr Orangen).

Einen Löffel Öl in Gourmet geben. Röhrelement einspannen, 180 Grad, Rührintervallstufe 2.

Hälfte vom Brokkoli zugeben, ca. 1,5 Minuten, herausnehmen.

Weiteren Löffel Öl zugeben, Rest Brokkoli ebenso 1,5 Minuten anbraten, herausnehmen.

Mit Paprika gleich verfahren, herausnehmen.

In restlichem Öl Knoblauch, Zwiebeln, Orangenschale und Walnüsse ca. eine Minute braten.



Dann Sojasauce, Honig, Gemüsebrühe und Orangensaft zugeben und Temperatur auf 140 Grad zurückstellen.



Brokkoli zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach Ablauf Paprika zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln vorsichtig unterheben und geniessen.

Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck



Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:

300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)

30 gr. Puderzucker

1 Prise Salz

30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)

20 ml. Grappa/Schnaps

1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)

Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)

Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:

Orange oder Mandarine auspressen.



Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.

Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.

Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.



Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.



Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.



Nach und nach immer Teigstücke in das heiße Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos genießen <3



Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:

Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.

Und... mit der Mafaldematrize:



Fotos Dagmar Möller

Kalkreiniger Allzweckreinigungsmittel



Foto Stine Helm

Zutaten:

Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Mandarinen, Zitronen
weißer Essig bzw. verdünnte Essigessenz (mit Wasser verdünnt
auf 5 %ige Essigessenz, siehe unten)

Zubereitung:

Orangen, Zitronen etc. mit Zitruspresse, Entsafter oder
Slowjuicer entsaften und Saft hemmungslos genießen.

Die Schalen in Gläser füllen, stopfen und mit weißem Essig
oder verdünnter Essigessenz (Bei 25%iger 1Teil Essigessenz
und 4 Teile Wasser

Bei 20%iger 1Teil Essenz und 3 Teile Wasser)

auffüllen, so dass die Schalen gut bedeckt sind. Dann ca. 2-3
Wochen stehen lassen, in der Zeit verfärbt sich der Essig
dunkel. Ggf. gelegentlich Essig nachfüllen.

Abseihen und jetzt ist der Kalkreiniger bereit zum Frühlingsputz.

Wer mag, fügt zum Schluss noch ein paar Tropfen Spülmittel zu.

Glühweinglee



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

700ml Rotwein

300ml Orangesaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)

Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis

1kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen und noch heiß in Gläser abfüllen.

Zitronenwasser

Zitronenlimonade



Fotos Gisela M.

Für ca. 10 Gläser

Zutaten:

5 große Bio-Zitronen

550 ml Wasser

150 gr. Zucker (wir verwendeten 75 gr. Birkenzucker und 75 gr. Zucker. Man kann auch alles durch Birkenzucker ersetzen, aber dann sollte man nicht zu viel auf einmal von dem fertigen

Getränk zu sich nehmen).

3 Lagen Eiswürfel

Zubereitung:

Zitronen heiss waschen und Schale mit Sparschäler schälen.



550 ml Wasser in Kessel geben und kurz aufkochen (etwas über 100 Grad/Rührintervallstufe 3)

CC ausstellen und Zitronenschalen hineinfüllen und warten bis Wasser etwas abgekühlt ist.



Die halbierten Zitronen mit Zitronenpresse auspressen (falls die Temperatur unten im Kessel noch über 60 Grad ist, bitte die P-Taste benutzen, zum Entriegeln der Kindersicherung).



Die Zitronenschalen aus dem Wasser herausnehmen.

Nun in das Wasser den (Birken)zucker zugeben, Flexi einsetzen und 5 Minuten rühren lassen, damit der Zucker sich gut auflöst. Dann auch den ausgepressten Zitronensaft zugeben. Die Flüssigkeit war nun nur noch lauwarm, darf jetzt noch komplett abkühlen.

Bitte aufpassen, denn die Diebe lauern überall...



Jetzt noch Gläser und Behälter mit Eiswürfel (ggf. zerstossenem Eis) füllen und hemmungslos geniessen.



Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen ☐

Orangen-Ingwer-Sirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn – Auf dem Foto sieht man Ingwerschalen.

Bevor die Orangen Saison zu Ende geht hab ich nochmal Orangen-Ingwer-Sirup (eher Saft Konsistenz) gekocht.

Zutaten:

1l Orangensaft (ich nehme frisch gepressten, z.B. mit Zitruspresse)

100g Ingwer (ungeschält in Scheiben geschnitten)
300g braunen Zucker
6 Nelken
1 Zimtstange
10 gr. Zitronensäure

Zubereitung:

Alles bis auf Zitronensäure in den Kessel geben und Kochrührelement einspannen. Zum Kochen bringen und 10 Min kochen (Rührstufe 3).

Dann Ingwer, Nelken und Zimtstange entfernen.

10g Zitronensäure hinzugeben und nochmal für 2Min. kochen. In Flaschen abfüllen.

Ich nehme davon ca. 1 cm hoch in eine Tasse und fülle es mit heißem Wasser auf. Ich finde das wärmt so schön.



Gummibärchen



Fotos Gisela M.

Rezept von kenwoodcookingblog.it und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

Zutaten:

4 gr. Agar Agar

20 ml Wasser

100 gr. Zucker (fanden wir sehr süß, würden wir das nächste Mal reduzieren)

100 ml Orangensaft (ca. halbe-ganze Orange, kommt auf Größe der Orange an und ob es eine Saftorange ist)

15 ml Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

Zubereitung:

Alle Zutaten bereit stellen.



Saft auspressen.

Bei Einsatz von Slowjuicer und Beerenpresse müssen die Zitrusfrüchte vorher geschält werden. Bei der Zitruspresse halbiert und dann kann gepresst werden. Wir haben die Chance

genutzt und gleich viel mehr Saft produziert.



Wasser und Agar Agar in den Kessel geben, Flexielement einspannen, 1 Minute bei Geschwindigkeit 1 rühren.

Temperatur auf 95 Grad stellen und wenn die Temperatur erreicht ist auf Rührintervall 1 stellen.

Während der Flexi rührt den Zucker reinkippen, ebenso den Orangensaft und weiterrühren lassen, bis die Temperatur wieder auf 95 Grad ist.

Zitronensaft zugeben und noch eine Minute rühren lassen.

Geliertest mit einem kleinen Löffel machen. Wenn die Masse am Löffel fest wird, passt es – ansonsten noch eine weitere Minute rühren lassen.

Die Flüssigkeit in kleine Eiswürfelbehälter einfüllen.



2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen. Fertig □



Kinderpunsch Punsch



Rezept in Anlehnung an "Kochen mit Pettersson und Findus"/Foto Gisela M.

Zutaten:

Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange

Saft einer halben Zitrone

Saft einer Orange

1l Apfelsaft

1l Traubensaft

6-8 Nelken

2 Stangen Zimt

1 Prise Muskat

Optional: etwas Honig

Zubereitung:

Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.



Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süß genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.