# Pfirsich-Rosmarintarte

Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

**Zutaten:**

*Mürbteig:*

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

*Guss:*

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

*Belag:*

Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

**Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.

---

# Schneebrötchen nach Plötz

Fotos Karsten Remeisch/Rezept ursprünglich von plötzblog.de und von Karsten abgewandelt.

Vorbereitung am Abend:

**(für 8 Brötchen)**

**Zubereitung:**
580 g Weizenmehl Type 550 (alternativ T45)
380 g Wasser
12 g Salz
3 g Frischhefe
30g Olivenöl

**Zubereitung:**
Alle Zutaten, außer dem Öl, 10 Minuten auf „Min“, zu einem weichen Teig kneten. (Knethaken).

Das Öl zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten, bis das Öl vollkommen eingearbeitet und der Teig glatt und geschmeidig ist.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun für ca. 12-15 Stunden, bei 10°C abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen, den weichen Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte heben und 8 Teiglinge abstechen.

Die Teiglinge bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech heben und in Form schieben.

Bei 240°C 20-25 Minuten mit Dampf backen.

Varianten: Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln machen sich wunderbar in den Brötchen.
Es lassen sich auch tolle Ciabatta Brote daraus backen.

---

# Einkorn-Zimt-Minis

Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

**Zutaten:**
160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

**Zubereitung:**
Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die
Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag).
Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von Jana Rühle), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 . Wobei die als Knabbereien durchgehen.

Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genützt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.

---

# Bunte Tomaten-Quiche mit Basilikum

Fotos Ines Glück
Rezept aus Genussmagazin Juni 2018

**Zutaten :**
250 gr. Mehl
100 gr. Butter
200 gr. Ricotta (insgesamt)
1 Eigelb
500 gr. Tomaten
1 Bund Basilikum
3 Eier
75 gr. Parmesan
100 ml MIlch
Salz/Pfeffer/Muskat
Basilikum/Meersalz/Pfeffer zum Bestreuen

**Zubereitung:**
250 gr Mehl mit 100 gr Butter und 100 gr Ricotta sowie 1 Eigelb und etwas Salz in der Schüssel mit dem KHaken auf Stufe 3 zu einem Teig kneten, der dann in Frischhaltefolie für 1 h im Kühlschrank ruhen darf.

In der Zeit 500 gr Tomaten halbieren, 75 gr Parmesan reiben. (Multi oder Trommelraffel)
in den Blender 100 ml Milch, 100gr Ricotta, Parmesan, 3 Eier sowie etwa 8 Stängel Basilikum geben und mit Pfeffer, Salz

sowie Muskat würzen und anschliessend mixen.

Den Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen, den Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform geben, die Tomaten drauf und mit der Masse aus dem Blender übergiessen.
das Ganze für 45 min (Anmerkung Gisela: Bei mir nur 35 Minuten) Ober/Unterhitze backen.

*Tipp Gisela:*
*Ich habe den Teig im Multi mit Messer gemacht. Den Parmesan im Multi mit Scheibe gerieben und die Füllung auch im Multi gemixt. So kam ich mit einem Zubehörteil durch und musste nicht viel saubermachen* 

---

# Pfirsich-Tomatenketchup

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

**Zubereitung:**
800 Gramm Tomaten
1 Kilo Pfirsiche
6 Schalotten
1 Soloknoblauch

Ingwer
150 Gramm braunen Zucker
80 Gramm Rotweinessig (ich habe Apfelessig genommen)
1 TL Senfkörner
Piment gemahlen
1 Rote Chili oder mehr
Lorbeerblätter
Öl zum anschwitzen

**Zubereitung:**
Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Kessel der CC mit Kochrührelement ein bisschen Öl mit der auf Ringe geschnittenen Chili anschwitzen.

Zucker zugeben und karamelisieren lassen.

Geviertelte Tomaten ohne Strunk und entsteinte Pfirsiche beigeben. Mit dem Essig ablöschen.

Die restlichen Gewürze beigeben und das Ganze 45 Minuten leise köcheln lassen (ca. 80 Grad).

Im Blender pürieren und abschmecken.

Das Ketchup hat eine fruchtig süßlich scharfe Note und ist idealer Begleiter zu Fleisch, Fisch, Käse oder Kartoffeln. Heiss eingefüllt oder in vakumierten Gläser geschlossen sechs Monate haltbar. Es wird aber nicht so lange überleben!

---

# Erdbeer-Reis

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

**Zutaten:**
1 Teil Milch
3 Teile Wasser
1 Teil Reis
Erdbeeren
Zitronensaft
Vanillezucker
Saurer Rahm
Zucker

**Zubereitung:**
Aus einem Teil Milch, drei Teilen Wasser und einem Teil Reis in der CC Milchreis kochen, Flexielement, 100 Grad/25 Minuten, Intervallstufe 1, kontinuierlich rühren.

Inzwischen Erdbeeren waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Etwas Zitronensaft und Vanillezucker zufügen und ziehen lassen.

Milchreis ein wenig abkühlen lassen und die Hälfte in eine Schüssel füllen. Erdbeeren darüber verteilen und mit dem restlichen Reis bedecken.

Abkühlen lassen und in der Eiskasten ( =Kühlschrank!) stellen ( Das ist dabei die schwerste Übung! 😄 ).

Sauren Rahm mit etwas Zucker (Ballonschneebesen) aufschlagen und über den kalten Milchreis gießen und genießen 😊