

Risone Risotto



Zutaten:

Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Paprikaschoten rot

2 Karotten

1/2 Zucchini

0l bzw. Butter zum Anbraten

Etwas Safran

Salz/Pfeffer/Raselhanout

Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter

Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:

Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.



Nun das Gemüse zurechtstellen.

Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte. Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.



Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfeler gewürfelt.



Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).



Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.



Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.



Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.
Guten Appetit!



Präsidentenbaguette Plötzblog



Das Rezept stammt von hier:
<https://www.ploetzblog.de/2013/02/16/leserwunsch-frankreichs-bestes-baguette-1995-und-2006/>

Da dieser Blog auch mein persönliches Koch- und Backbuch ist, schreibe ich es auch hier auf, da das nächste Frühstück bestimmt kommt und ich es so automatisch über die Rubrik "Frühstück" angezeigt bekomme.

Zutaten:

- 290 g Weizenmehl 550 (ich hatte Farina Manitoba)
- 70 g Weizenmehl 1050 (ich hatte kein 1050er Weizenmehl zuhause und habe beim ersten Versuch 1050er Dinkelmehl genommen, das funktionierte genauso)
- 240 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 2 g Backmalz (enzymaktiv) oder Zucker (hier hatte ich Zucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten von Hand vermengen. Ich habe stattdessen alle Zutaten in den Kessel gegeben und ca. 40 Sekunden mit dem K-Haken vermischt.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank (lt. Gruppe gehen auch 72 Stunden).

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen, Anleitung z.B. im Video unten.

15 Minuten in bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen (Anleitung z .B. im Video unten) und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen. Einschneiden, siehe auch im Video.

Jetzt den Ofen vorheizen, ich verwende einen Backstahl.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen.

Hinweis:

Da ich regelmäßig vergesse wie das mit dem Aufrollen zu Zylindern geht und auch dem Formen und Einschneiden, schaue ich jeweils in dieses Video, da ist es perfekt erklärt:

[Video: Baguettes formen](#)

Knotenbrötchen



Rezept und Fotos von Stine Helm

Zutaten:

550g Weizenmehl Type 550

150ml Milch

110 ml Wasser

2 gr frische Hefe

250g Quark halbfett

50g kalte Butter

12 gr Salz

Mehl zum Formen

Zubereitung:

Mehl, Milch, 70 ml Wasser, Quark, Salz und Hefe 5 Min auf min mischen. Danach auf Stufe 1 das restliche Wasser nach und nach einkneten. Insgesamt mindestens 5 Min auf 1 kneten. Danach die Butter in dünne Scheiben schneiden und auch über mindestens 5 Min. einkneten.

Teig zur Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur ca 10 Stunden gehen lassen.

In 12 Teile teilen, Teiglinge rund schleifen, abgedeckt entspannen lassen. Zu Strängen formen ca 40 cm lang. In der Mitte falten und verdrehen, verknoten. Zur Stückgare stellen (ca. eine halbe Stunde. Teigling anstupsen. Wenn die Kuhle gleich verschwindet noch etwas warten. Wenn sie etwas langsam raus kommt können sie in den Ofen).

Backofen mit Stahl auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Teiglinge mit Wasser besprühen, einschließen, schwaden, Temperatur auf 225 zurückdrehen. Nach 10 min Schwaden ablassen, weitere 10 min backen. Nach dem Backen mit Wasser besprühen.



Fasolia sto fuorno (Dicke Bohnen aus dem Ofen)



Rezept und Bild von Karsten Remeisch

für 4 Personen

- 2 Dosen Dicke Weiße Bohnen je 800g
- 3 Dosen geschälte Tomaten je 400g (von Mutti)
- 2 Gemüsezwiebel, klein gewürfelt
- 6-7 große Knoblauchzehen, klein gehackt
- Oregano, reichlich davon
- Salz
- Zucker
- Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt, nach Geschmack auch etwas mehr
- getrocknete Chilis zerkrümelt (nach Geschmack)
- Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie

- Optional: gewürfelte, grobe Chorizo gehört eigentlich nicht rein, schmeckt aber hervorragend

Zubehör CCG: Koch-Rührelement, Flexi oder K-Haken.

Der Flexi kann sich durch das Sugo verfärben, was aber rein optisch ist. Allerdings werden die Tomaten mit ihm besser zerrieben.

Das Koch-Röhrelement mit dem Rührhilfeclip einsetzen, die Temperatur auf 180°C einstellen und den Knoblauch mit den Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen. Dabei dauerhaft rühren lassen bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Rührhilfeclip entfernen!

Nun den K-Haken, oder den Flexi zusätzlich zum Röhrelement einsetzen, die Tomaten zugeben und kurz aufkochen lassen dabei dauerhaft rühren lassen. Spritzschutz nicht vergessen.

Das Sugo mit viel Oregano, Salz, wenig Zucker ein wenig Kreuzkümmel, einer Prise Zimt und den zerkrümelten Chilis würzen. Die Temperatur auf 99°C reduzieren, den Rührintervall auf 5 Minuten einstellen und den Deckel des Spritzschutzes aufklappen. Es schadet nichts, ein Tuch neben die Maschine zu legen, da der ein oder andere Spritzer den Weg nach draußen findet.

Für rund 2-3 Stunden leise köcheln lassen, damit die Sauce reduziert und dickflüssig wird.

Das Sugo noch einmal abschmecken.

Jetzt die Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und in eine ofenfeste Form füllen, den Sugo dazu geben. Die Bohnen sollen gut bedeckt sein, aber nicht in der Soße schwimmen. (Den übrig gebliebenen Sugo kann man gut in einem Twist off-Glas aufbewahren).

Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180°C ca. 20Minuten im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passen Baguette und ein gemischter Salat.

Sehr gut passt auch grobe Chorizo zu den Bohnen. Einfach grob würfeln und vor dem Backen in die Sauce geben.

Hinterberger Haustorte



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Beim suchen im alten Ordner, dieses Rezept gefunden welches ich ewig lange nicht mehr gebacken habe ☐

Sie ist etwas aufwendig aber super zum vorbereiten ☐ ich habe 2 Tage vorher die Böden und 1 Tag vorher die Torte zusammengesetzt.

Zutaten:

400g Eier (ich hatte 8 Eier)

350g. feinen Zucker (sollte dieselbe Menge sein – für mich zuviel)

270g. Mehl (2/3 der Eiermenge sollte es sein)

2 gestr. TL. Backpulver

1 Eßl. Vanillezucker

Eier + Zucker mit dem Ballonbesen cremig schlagen/
anschließend die trockenen Zutaten /

Traditionell werden die Böden erst in der Pfanne und dann im Backofen fertig gebacken ☐ kann man aber sicher auch gleich im Ofen/ ich mach es original mit 1ner Suppenkelle voll/ dann 28er Keramikpfanne mit Butterschmalz bepinselt – kurz anziehen lassen dann in den vorgeheizten 200° Backofen ca. 7-8 Minuten//

Kurz abkühlen + dann auf's Gitter ☐

In dieser Reihenfolge alle Böden backen

Der Letzte wurde bei mir etwas dicker, der wurde als Boden benutzt//

Die Böden mit Pergamentpapier stapeln und mit Folie oder ich habe sie in die Tupper-Tortenform über Nacht gepackt – kühl stellen//

7-800g Sahne

4 TL. Zucker

3P. Sahnesteif (oder 3 leicht gehäufte TL Lumara Vanille Creme)

Alles steif schlagen //

1 Glas Aprikosen Konfitüre

Für den Guss:

100g Bitterschokolade (ich hatte 50%)

80- 100g Sahne

Beides zusammen bei 47Grad mit dem Flexi schmelzen und etwas abkühlen lassen//

Original werden alle Schichten mit Sahne gefüllt – ich mag es aber fruchtiger somit habe ich auf den 2ten und 5ten Boden mit Aprikosen Konfitüre bestrichen//

Den Guß zum Schluss darüber laufen lassen//

Die fertige Torte über Nacht kühl stellen//

Schmeckt auch am 2ten Tag noch Spitze ☐☐





Donauwellen Variationen

1.Rezept Nummer 1 von Nina Oberacker



Rezept und Bilder von Nina Oberacker

Zutaten

Teig:

175 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

6 Eier (zimmerwarm)

1 Prise Salz

200 g Schmand (zimmerwarm)

350 g Weizenmehl Typ 550

1 Pck. Weinsteinbackpulver

2 gehäuft EL Kakao

Ca. 3 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen

Buttercreme:

500 g Milch

1 Pck. Vanillepudding

2 EL Zucker

250 g Butter (zimmerwarm)

Schale und Saft 1 Zitrone

Schoko-Guss:

200 g zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

Vorbereitung:

Backblech mit Backrahmen und Backpapier auslegen.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Kuchen braucht man den Saft zwar nicht, aber ich habe ihn getrunken. Auch die Butter für die Buttercreme gerne schon rausstellen.

Teig:

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ich hatte den K-Haken, habe aber im Nachhinein gelesen, dass Puderzucker und Fkexirührer besser ist. Bei mir hat das ganze ca 10 Minuten auf Stufe 6 gedauert. Wenn die Butter-Zucker-Mischung ausflockt, ca 25 bis 30°C dazu geben und schauen, wann es sich wieder verbindet und sofort die Temperatur wieder ausstellen, sonst schmilzt die Butter.

Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei mindestens 1 Minute bei Stufe 6 rühren. Schmand und Salz bei 6 unterrühren. Zum Schluss Mehl-Backpulver-Gemisch unterrühren.

Backofen Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.

Bei mir waren es 1286 g Teig. Etwa die Hälfte (643 g) in den vorbereiteten Backrahmen geben und glatt rühren.

Kakao und Milch in den verbleibenden Teig rühren. Der dunkle Teig sollte etwas flüssiger sein als der helle. Jetzt den dunklen Teig auf dem hellen im Backrahmen verstreichen.

Kirschen auf den Teig legen. Sie sinken beim Backen von alleine ein.

Jetzt den Kuchen bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.

Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Buttercreme:

Pudding nach Packungsanweisung kochen.

Den Pudding erkalten lassen, ohne dass eine Haut entsteht (entweder Folie drauf oder regelmäßig rühren)

Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Butter mit Flexi aufschlagen (etwa 5 Minuten). Zitronenabrieb dazu. Den kalten Pudding löffelweise dazu geben. Zum Schluss den Zitronensaft dazu. (Das nächste Mal ohne Saft)

Auf den kalten Kuchen die Buttercreme streichen.

Alles in den Kühlschrank stellen.

Schokoguss:

CCG Programm dunkle Schokolade: Programm-süß-Schokolade
temperieren-dunkle Schokolade

Rührelement einsetzen – bestätigen

120 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre in den Topf geben.

Arm runter – bestätigen

Drehknopf auf Rühren stellen und es fängt an

Bei Phase 2 80 g Zartbitterkuvertüre rein – bestätigen

Schokolade auf der Buttercreme verteilen.

Chaos aufräumen, Kaffee machen, gemütlich an den Tisch setzen
und Kuchen genießen.





Verbesserungstipps von Nina :

Verbesserung:

1. Kirschen 1 Tag vorher abtropfen lassen. Wirklich schauen, dass die Kirschen möglichst trocken sind
2. Buttercreme ohne Zitronensaft, mit mehr Zucker, mehr Vanillegeschmack und irgendwie nicht so buttrig machen
3. Kein ganzes Blech für diese Menge. Den Backrahmen kleiner einstellen
4. Ich glaube etwas mehr als die Hälfte des hellen Teiges nehmen
5. Ich mag den Schokoguss dicker. Entweder reichen die 200g für die kleinere Fläche von 3. aus oder mehr Schoki nehmen

2.Rezept Nummer 2 von Patricia Kessner

Donauwelle/ Schneewittchenkuchen

(Rezept für ein Blech)1. Teig

250 g Margarine

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier (glutenfrei 6 Eier)

375 g Mehl

(glutenfrei: 335g Mehl + 1 TL gemahlene Flohsamenschalen)

1 Päckchen Backpulver

4 Esslöffel Kakao

2 Gläser Sauerkirschen (abgetropft)2. Buttercreme

250 g Butter

$\frac{1}{2}$ l Milch

1 Päckchen Puddingpulver Vanille

2 EL. Zucker3. Schokoglasur

4 EL. Puderzucker

5 EL. Kakao

4 EL. Kaffeesahne

1-2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker1. Teig

Margarine (weich!), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig teilen, unter eine Hälfte den Kakao mischen, evtl. noch etwas Milch dazugeben, wenn das Ganze zu zäh ist. Den Schokoteig auf ein gefettetes Backblech streichen, den hellen Teig darüber.

Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen für circa 40-50 min bei 175°C backen. Auskühlen lassen.2. Buttercreme

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und ihn noch heiß ohne Luftbläschen mit Frischhaltefolie abgedeckt und vollständig(!) kalt werden lassen. (Wenn der Pudding mit Folie abgedeckt wird, bildet sich keine typische Puddinghaut.)

Butter sehr weich werden lassen und schaumig schlagen. Falls die Butter im Kühlschrank vergessen wurde, kann bei der CC oder CCG natürlich gern die Temperatur erhöht werden.

Nach und nach den kalten Pudding ohne Haut unter die Butter rühren und die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.

3. Schokoglasur

Puderzucker, Kakao, Kaffeesahne, Vanillezucker und Eier vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.

Kokosfett zerlassen (Vorsicht: sehr heiß!) und in kleinen Mengen nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kakaomasse rühren. Schokoglasur auf der Buttercreme verteilen.

Kuchen anschließend kühl stellen und dann...guten Appetit ☐!

Diesen Inhalt verbergen oder melden