Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren…)
2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)
300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.

Tipp Elvira Preiß:
Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel

Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.
Dieses Rezept und mehr gibt es hier Töpfle und Deckele

Zutaten:
ZUERST DER TEIG:
200 ml Milch
80 g Butter
19 g Hefe
80 g Zucker
1 Ei
1 TL Salz
5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)
500 g Mehl
45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:
4 EL Lime-Curd
250 g Ricotta
300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber um die Jahreszeit

GLASUR:
50 g Puderzucker
2 EL Milch

Zubereitung:
◦Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
◦restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
◦Teig zu einer Kugel formen
◦mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
◦auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
◦Ricotta mit Lime-Curd verrühren
◦zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen

◦aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
◦Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
◦Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
◦auf das Backpapier legen

◦35 min mit Dampf backen
◦heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
◦Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen

Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.

Fotos von Dagmar Möller

Rotkohlsalat mit roter Beete und Walnüssen

Foto von Gisela Martin

Rezept aus Buch: “Kitchen Aid – Das Kochbuch” – leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Zutaten:
Halber Rotkohl
1-2 rote Beete (ich hatte eine fertig abgepackte und schon gekochte)
1 rote Zwiebel
75 gr. Walnüsse (Menge nach Belieben erhöhen)
lt. Rezept ca. 50 gr. Heidelbeeren (hatte ich keine)

Dressing:
2 EL Zitronensaft
4 EL Rotweinessig oder Balsamico
2 EL Honig
4 EL Walnussöl
4 EL Olivenöl
1 TL Kümmel
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:
Bei Rotkohl äussere Blätter und Strunk entfernen und im Multi oder in Schnitzler mit feiner Schneidscheibe (bei Multi ist es Nr. 4) zerkleinern. Rotkohl unter fließendem Wasser spülen bis Wasser klar ist und abtropfen lassen.

Rote Beete und geschälte rote Zwiebel mit grober Raspelscheibe (bei Multi Scheibe Nr. 3) reiben.

Walnüsse raspeln und zerkleinern.

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen.

Alle Zutaten (auch Heidelbeeren) vermengen und vor dem Servieren über Nacht durchziehen lassen.

Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre
200gr. Zucker
4 Eier
150 gr. Mehl
1 TL Backpulver
250 gr. Brombeeren
250 gr. Speisequark
100 gr. Creme double
200ml Sahne -

2 Pckg. „Sahnesteif“
1 Pckg. Vanillezucker
150 gr. Marzipanrohmasse
300gr. Heidelbeeren

Zubehör:
Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebesen

Zubereitung:
50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad

schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser)mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebesens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.