Käse-Variationen aus Milch und Sahne selbstgemacht

1 Käse und Molke aus Frischmilch von Jana Rühle

Zutaten
2 Liter Frischmilch 3,5%
2-3 TL. Salz
2 TL Essigessenz

Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2 rühren

2 Teelöffel Essigessenz und 2-3 TL Salz zugeben eingeben >> 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

10 Minuten im Topf ruhen lassen

Abgießen (Topf+ Sieb + feines Tuch) und gut ausdrücken

(Der Frischkäse jetzt… Hat jetzt schon eine hohe Schnittfestigkeit. Das nächste Mal werde ich auch nicht so viel Molke auspressen. Ich werde Ihnen jetzt erst ein wenig im Kühlschrank reifen lassen… Sofern man in dieser kurzen Zeit überhaupt von reifen lassen sprechen kann) dient als Mozarella Ersatz

(Rezept durch Unterstützung Blog Kochtrotz www.kochtrotz.de)

2. Variante als Frischkäse von Jana Rühle

Rezept

2 Liter Frischmilch 3,5%
2-3 TL. Salz
2 TL Essigessenz
100ml Sahne
Kräuter nach Wahl

Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2 rühren

2 Teelöffel Essigessenz zugeben > 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

15 Minuten stehen lassen >> wieder zurück in Kenwood Topf + je nach Gusto 1-2 Tl Salz + Kräuter + geschätzte 100 ml flüssige Schlagsahne >> Flexi-Rührer, Stufe 2-3, 2-3 Minuten >> in Glas/Behälter abfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Valentinstagsherz

Fotos Gisela M.

Anmerkung:
Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht, fand aber, dass unser Hefezopfteig von hier/3. Rezept lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich

Zutaten und Zubereitung:
500 g Mehl Type 550
0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen
0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufter EL LM)
1 TL Zucker
60 g Butter, in Stücken, weich
1 ausgekratzte Vanilleschote
300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und

bei bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit
30 gr. Kakao und
2 EL Milch
kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgeben lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebutterte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.

Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.

Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.
30 Minuten gehen lassen.

Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.

Breznknödl Breznknödel – Variationen

Foto Marie Na/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:
5 Brezen
1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat
Etwas Petersilie und Schnittlauch
2 Eier
1/4 l lauwarme Milch

Zubereitung:
Brezen in Würfel schneiden, in den Kessel geben und mit Gewürzen und der Milch vermengen (K-Haken).

Die Masse in ein Geschirrtuch geben, und wie eine Wurst einrollen. Die enden mit einem Bindfaden zubinden.

Im gesalzenen Wasserbad (in CC ohne Rührelement, oder herkömmlich im Topf) ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Variante:
Lecker auch mit 2 kleingeschnittenen Weißwürsten, 1/2 glasig gedünstete Zwiebel (fein geschnitten), ca. 20 g flüssiger brauner Butter……. zur Masse hinzugeben !

Hinweis: Auf 1/4 l Milch rechnet man in etwa 250 g der Brotmenge

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:
10-12 trockene Breznteile
0,5 l Milch
3 Eier
Prise Salz
frische Petersilie
bei Bedarf Semmelbrösel

Zubereitung:
10-12 trockene Breznteile in Scheiben schneiden.

Im Topf der CC 0,5l Milch lauwarm erhitzen. Breznteile hinzugeben.

Mit dem K-Haken auch 3 Eier, eine Prise Salz und frische Petersilie einarbeiten.

Falls der Teig zu weich geraten ist, kann man mit Semmelbrösel nachhelfen.

Forme mit nassen Händen die Knödel und lass diese z.B. im Dampfgarer der CC (oder in kochendem Wasser) ca. 15. Minuten ziehen. => ergibt 20 Knödel, 8-10 Minuten reichen für 4 Personen.

Fress-mich-dumm-Kuchen

Rezept und Fotos von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Boden:
250g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
100g Zucker
1 Prise Salz
Je 3 tropfen Butter Vanille und Bitter Mandel Aroma
1 Ei
125g Butter

Für die Buttercreme:
Aus 500ml Milch Vanillepudding kochen
125g Butter

Für den Belag:
400g gehackte Walnusskerne
125g Zucker
125g Butter
30g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Boden:
Für den Mürbeteigboden alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem 30x30cm Boden ausrollen. Wenn er zu weich ist, vorher nochmal kalt stellen.
Boden bei 200°C Ober und Unterhitze 15-20min backen.

Für die Buttercreme:
Währenddessen in der CC mit dem Flexi Pudding kochen (Rezepte ohne Tütchen gibt es in unserem Portal einige). Pudding abkühlen lassen. Sobald er Zimmertemperatur hat mit Butter (K Haken) aufschlagen. Butter sollte auch Zimmertemperatur haben. Creme auf ausgekühltem Boden verstreichen.

Für den Belag:
Butter mit Zucker und Walnüssen im der Pfanne rösten, die Nüsse noch warm auf der Creme verteilen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen in kleinen Gefrierbeutel geben, kleine Spitze abschneiden und Kuchen damit verzieren.

Gebackener Schokoladenpudding LowCarb

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:

360ml Milch
2 Eier
1TL Vanillebackaroma
3 EL Erythritol, siehe Erläuterung unten
1 EL Backkakao

Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.360ml Milch
2 Eier
1TL Vanillebackaroma
im Blender gut mixen.
3 EL Erythritol
1 EL Backkakao
vermischen und durch die Deckelöffnung beim Mixen dazugeben. Auf feuerfeste Formen/Tassen verteilen und im Wasserbad für 40 Minuten im Ofen stocken lassen. Abkühlen lassen und genießen.

Varianten: statt Backkakao löslichen Kaffee nehmen
Gewürze, wie Zimt, Chili … dazu geben

Erythritol = Sucolin = Sukrin = Xucker light = ist der LC Zucker ohne KH und ohne kcal

Mozzarella selber herstellen

Rezept und Fotos von Manu Beeken

Zutaten:
1l frische Milch, mind. 3,5% Fett
1 TL Salz
1 EL Essigessenz

Zubereitung:
Die Milch zusammen mit dem Salz aufkochen in der Schüssel der CC mit dem Flexi aufkochen.
Temperatur ausstellen, den Essig reingeben und umrühren.
Eine Schüssel, darauf ein Sieb stellen und 1 sauberes Geschirrtuch oder wie ich den Nussbeutel, dann die Milchmischung da hineingießen und drehen bis ein Ball entstanden ist und so lassen, dann wieder in die Molke legen und in der Molke auskühlen lassen.
Fertig

Vor 1 Std. hergestellt, dann auf dem Balkon auskühlen lassen!

Tipp:
Bei Bedarf kann man da auch Kräuter hineingeben, dann hat man Kräutermozzarella!

Toastbrot Variationen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1 und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:
Vorteig
25 g Mehl, 550
100 g Wasser

Teig:
125 g Vollmilch
1 Pk.Trockenhefe
350 g Mehl , Typ 550
50 g Zucker
1 Teelöffel Salz
1 großes Ei
30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zubereitung:
Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.
Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)
5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portinen teilen, zu einer Kugel

formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.
Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever

Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

Zutaten:
500 g Mehl Type 550
150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad

stellen)
150 ml Milch, lauwarme
10 g Salz
10 g Zucker
21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
35 g Butter
15 g Backmalz

Zubereitung:
Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen,
das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und
alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig
kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten
binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2
Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ
“klitschig”, was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll
so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen denTeig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.
Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten
backen.

Pull apart bread

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:
500g Mehl
50g Butter
2 Eier
150ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1/2 Würfel Hefe

Für die Füllung kann man alles nehmen was “Ofenfest” ist. Ich habe Pesto oder Nutella verwendet.

Zubereitung:
Alles bis auf die Butter in die CC geben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Dann die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ca. 10min. Dann bei 30° ca. 45 Min gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der CC nehmen und zu einem großen Quadrat ausrollen. (So dünn wie möglich, sollte aber noch gut von der Arbeitsfläche abzuheben sein).

Das Quadrat mit der gewünschten Füllung bestreichen. Dann in Streifen schneiden, diese sollten etwas schmäler als die Kastenform sein. Dann jeweils drei Streifen aufeinander legen, dabei den obersten Streifen mit der Pesto/Nutella Seite nach unten auf den mittleren Streifen legen. Eine Kastenform fetten und senkrecht aufstellen. Diese “3er” Streifen dann in Quadrate schneiden und in der Kastenform aufeinander stapeln. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und nochmal 30min gehen lassen.

Das ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze 35min backen. Sollte es oben drauf zu dunkel werden mit Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen. Fertig

Fotos Anna Weidner

Puddingschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr. Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:
Hefeteig:
750g Mehl
1.5 Päckchen Trockenhefe
120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:
2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:
Puderzucker/Wasser

Zubereitung:
Hefeteig:
Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

Füllung:
Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

Topfenpalatschinken von Linda

Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

Zutaten:
Für die Palatschinken:
250 ml Milch
2 Eier
100 g Mehl (glatt)
1 Prise Salz
Öl (zum Ausbacken)

Für die Topfenfülle:
40 g Butter
50 g Kristallzucker
2 Eidotter
250 g Topfen (20 %)
1 EL Grieß
1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale)
2 Eiklar
Für den Guss:
125 g Sauerrahm
2 Eidotter
1 Vanilleschote (Mark)
1 Schuss Orangensaft
1/8 l Schlagobers
1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:
Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen.
Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.

Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch ¼ übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar