# Cocktailsoße



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn

**Zutaten:**
Alle Angaben in Gramm!
50g Milch
70g Öl
Etwas Salz
50g Ketchup
Etwas Worchester-Soße, Tabasco und Zitronensaft

**Zubereitung:**
50g Milch, 70g Öl, etwas Salz in der Gewürzmühle mit ein paar Mal P-Taste zu Majo schlagen.

50g Ketchup, etwas Worchester-Soße, Tabasco und Zitronensaft dazugeben.
Und nochmal kurz auf “Max” verrühren.

Schon ist die 70er Jahre Standard-Soße fertig.
Mir hätte die Hälfte  davon für meine 200g Garnelen (gekocht) und 1 Dose Mandarinen auch gereicht.



---

# Bozner Soße Bozener Soße – passt gut zu Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Für 2-3 Portionen Spargel (wir mögen gern ausreichend Soße)

**Zutaten:**
4 Eier
2 TL Senf
Ca. 200 ml Öl, eher weniger
4 EL heiße Fleischsuppe
1 EL Schnittlauch
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**
Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischsuppe gut mischen (Flexielement), dann das Öl einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen, den Schnittlauch und das feingehackte
Eiweiß unterrühren.

*Tipp Monika Klein: So habe ich es gemacht, nur mit im Verhältnis Hälfte der Ölmenge und mit etwas Weißweinessig zusätzlich. War sehr lecker. Da ich nur 1/4 der Menge gemacht habe, konnte ich die Sauce in der Gewürzmühle zubereiten, dadurch war sie sehr cremig, so wie Mayonnaise. Das kleingehackte Eiweiß und der Schnittlauch kamen bei meiner Variante am Schluß dazu.*
*Anmerkung Gisela: Ich habs wie Monika gemacht und alles im Multizerkleinerer mit Messer zubereitet. Auch etwas weißen Balsamessig zugegeben und die Ölmenge stark reduziert. Sehr lecker.*

---

# Salatsoße auf Vorrat




Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

**Zutaten:**
225 ml Balsamico ( weiß )
275 ml Wasser
150 gr. Zucker (Anmerkung kann auch auf die Hälfte reduziert bzw. durch Honig ersetzt werden)
20 gr. Salz
20 gr. Gemüsebrühe gekörnt ( Gefro )
200 gr Schmand o.saure Sahne
300 gr. Naturjoghurt, 0,1% Fett
225 ml. Öl, z.B. Thomy Öl
60 gr. Senf
1/4 Teel.Pfeffer, schwarz gemahlen
Petersilie o. Kräuter n. Wahl

**Zubereitung:**
Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe in den CC-Kessel oder einem Topf geben und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und 5-8 Sek. mit dem Mixstab aufrühren (alternativ im Blender mixen) .

Das Dressing jetzt in Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht es ziemlich lange haltbar.
Schmeckt super zu allen Blattsalaten oder Rohkost.

Das Dressing ist auch ein tolles Mitbringsel oder kleines, selbst gemachtes Geschenk.

*Tipp Starry E.:*
*Geht auch ohne Erhitzen. Alle Zutaten außer Wasser und nur 80-100gr Zucker in den Blender geben und ca. zwei Minuten laufen lassen. Wird super und hält sich min. 2 Wochen im Kühlschrank.*

# Pizzamuffins – ideal zum Mitnehmen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Für 12 Muffins

**Zutaten:**
1 kleine Dose Maiskörner
1 rote Paprikaschote, in sehr kleinen Würfeln
100 g geriebenen Käse
4 Eier
100 g Creme Fraiche oder Schmand
100 ml neutrales Öl
200 g Mehl 405
1 Päckchen Backpulver
Salz und Pfeffer, italienische Gewürze
50 g Salami in kleinen Würfel
12 Papier-Backförmchen

**Zubereitung:**
Erst die flüssigen Zutaten mit dem Ballonbesen aufschlagen.

Mehl, Backpulver, Gewürze beimischen.

Nun die restlichen Zutaten unterheben.

Den Teig in die Muffinform füllen. Mit Käse bestreuen.

Backen bei 180grad Umluft etwa 20-30 min., Stäbchenprobe, backen.

Warm mit einem Salat servieren.

Schmecken auch kalt sehr gut.

Geeignet zum Mitnehmen.



Foto von Franziska Fischer

---

# Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

**Zutaten:**
1 Becher Dinkelmehl
1 Becher Vollrohrzucker
3 Eier
halber Becher Ől
1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)
halbe Packung Backpulver
1 Prise Kuchengewűrz von Sonnentor
Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone
1 Becher Äpfel geraspelt

**Zubereitung:**
Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewűrz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rűhren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskűhlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:
Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeerenoder Nűssen zubereiten.

---

# Tessinerbrot



Rezept und Foto von Barbara Gerber

**Zutaten:**
300 ml Wasser handwarm
21 gr Hefe
1 TL
Salz
500 gr Weissmehl (Typ 405)
25 ml Öl

**Zubereitung:**
In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

---

# Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

**Zutaten:**
300 gr Zucchini
200 gr Karotten
5 Eier
370ml Öl
300 gr Zucker
500 gr Mehl
200 gr geriebene Nüsse
1 Tl Zimt

1 Packung Backpulver.

**Zubereitung:**
Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen

---

# Maroni Törtchen Maronitörtchen



Foto und Rezept von Claudia Kraft

**Zutaten:**
*Teig:*
1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)
1 Becher Zucker
1,5 Becher Mehl
1/4 Becher Öl
3 Eier
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
3 EL Nutella

*Maronicreme:*
200 gramm Maronipüree
150 gramm Zucker
400 gramm Sahne
600 gramm Quimic (2 Pkg) – Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

**Zubereitung:**
Sahne schlagen (Ballonschneebesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebesen), dann Öl langsam dazugeben.  Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.

---

# Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte …..mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.
Mit Schritt für Schritt Anleitung.  Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

**Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier
150gr Zucker
1 Vanillezucker
150ml Öl
150ml Milch
220 gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*
1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*
7 Blatt Gelatine
2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme
2 Becher Rahm (Schmand)
70gr Zucker
1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*
3 Blatt Gelatine
300 gr Himbeeren
50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*
*Mandelplättchen*
**Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren (Ballonschneebesen)
Öl und Milch abwechselnd einrühren.
Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B. Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini) Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

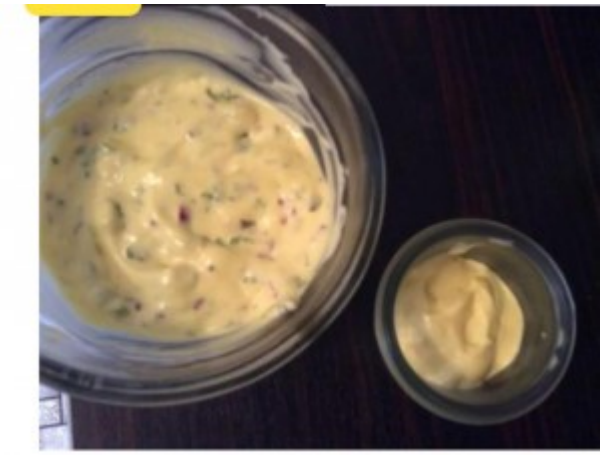
Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.





Fotos Claudia Kraft

# Mayonnaise (Mayo) – Variationen



## 1. Rezept Mayonnaise mit der Gewürzmühle

Foto von  Martina Shawky

**Zutaten:**

1 Ei
110g Öl
1 TL Senf
1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer
Salz

**Zubereitung:**

55g Öl mit den restlichen Zutaten ca. 5mal mit der P Taste verrühren, dann noch mal die restlichen 55g Öl zugeben und erneut einige Male die p Taste drücken.
Man hört wie die Mayo fest wird..
Ich komme meist auf Ca. 30 Sekunden Gesamtlaufzeit. Erst gestern für Remoulade gemacht

## 2. Rezept Mayonnaise mit dem Multizerkleinerer von Katja Heckmann

**Zutaten:**

1 Ei
250ml Öl

kann beliebig in dem Verhältnis erhöht werden

**Zubereitung:**
Ei in den Multi mit dem Messer geben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen. Dabei dann das Öl langsam reinträufeln lassen.

*Tipp:*
Das Ei darf aber nicht kalt sein, sondern muss die gleiche Temperatur wie das Öl haben.

Abwandlung Aioli:
Für Aioli müsste man zuerst einfach nur drei Knoblauchzehen im Multi klein häckseln und dann 1 TL Salz und Senf mit dem Ei mixen. Rest wie oben bei Mayonnaise-Rezept 2

## 3. Rezept Mayonnaise mit Milch von Stefanie Passarella-Spielmann

Die Milch-Variante bereite ich genau gleich zu wie die mit Ei. Ersetze einfach dabei das Ei mit Milch.
100ml Milch
200ml Öl

Die Zubereitung erfolgt hier mit dem Multizerkleinerer. Bei kleineren Mengen kann auch die Gewürzmühle verwendet werden. Hierbei am besten an Rezept eins orientieren.

## 3. Rezept – Die 10-Sekunden-Variante von Sabine Dorn in der Gewürzmühle



Foto Sabine Dorn

Zutaten:
50g Milch
65g Öl
Prise Salz

Zubereitung:
In Gewürzmühle geben.  Erst 3 x P-Taste drücken, dann Maximum, für ca. 5 Sekunden, bis sie fest ist.