Pfirsich-Zwetschgen Chutney

Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)
http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut
750 gr. Zwetschgen
5 große Knoblauchzehen
500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)
500 gr. Zucker
4-5 rote Spitzpaprika
ca 2-3 cm Ingwer
1/2 scharfe Chilischote
200ml Weisweinessig
Salz , Pfeffer ,
1 TL Curry
1/4 TL Zimt
2 Eßl. Gelierzucker
2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.

Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.

Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .

Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Rührelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe

4.

Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.

Mini Gugels mit Schinken + Lachs

Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:
300 ml Milch
120 ml Rapsöl
2 Eier

3 Teel. Salz
1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)
auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren
440 g Mehl
3 Teel. Gehäufte Backpulver
– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /
Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:
2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz
200 g Hähnchenbrust Schinken
60 g ca. Schwarze Oliven
1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf
(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:
200 g Lachs
2 Eßl. Meerrettich scharf
15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4

Toppings:
200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :
Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken
Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen
Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen
Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .
Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😁 □ 😊 □ 😋 □
Gutes Gelingen 😁 □ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott □ 😊 □ 😊 □