Pikante Topfenlaibchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:
500g Topfen (Quark)
2 Eier
ca. 5/6El Brösel
ca. 5/6El Maismehl
etwas geriebener Käse, nach Belieben
1 gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gehackt
einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:
Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen (Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.



Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren

---

Kärtner Kasnudel





Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

Zutaten:

800 g mehlige Kartoffel gekocht
1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)
2 mittlere Zwiebeln mit
1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet
Salz und ganz wichtig
2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)
evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

Zubereitung:
Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

Gutes Gelingen!

Low Carb Topfenkuchen





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
2 Eier
1 EL Grieß
½ kg Topfen/Quark (verwendet wurde 20%iger)
100 g Mandeln gemahlen
Schuss Rum (kann muss nicht)
1 Packung Vanillepudding
1 Packung Vanillezucker
Saft von einer halben Zitrone
80 g Kokosblütenzucker (es geht auch Xucker, aber den mag ich nicht)
Beerenfrüchte

Zubereitung:
Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (Ballonschneebesen). Topfen und Grieß unterrühren.





Puddingpulver im Zitronensaft glatt rühren und unter die

Topfenmasse rühren. Mandeln mit dem Rum unterrühren.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und am Rand fetten. Topfenmasse einfüllen (auch wieder mit Ballonschneebesen) und oben die Beerenfrüchte (oder was man mag) drauf geben und im vorgeheiztem Backofen bei 175°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und servieren





Salattorte





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
ca. 7-9 Blätter eines Eisbergsalats

1-2 Tomaten in Scheiben (Multizerkleinerer)
1 Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer)
1 roter Paprika in Streifen
1 rote Zwiebel in Ringen (Multizerkleinerer)
1/2 Dose Mais
Stangensellerie und Karotten nach Belieben in Scheiben (Multizerkleinerer)
2 gekochte Eier in Scheiben
div. Käsereste aufgeschnitten (bei mir 8-10 scheiben Räucherkäse, 4-6 Blatt Emmentaler und 1 Eck Camembert)
optional Schinken (oder was man sonst will)
Sauce:
350 g Frischkäse Natur
250 g Topfen
1-2 TL Senf
2-4 TL Kren/Meerrettich aus dem Glas oder frisch gerieben
Prise Zucker
1 EL Kräuter
2 EL Balsamico hell
1 TL Paprikapulver
Salz Pfeffer

Zubereitung:
Saucenzutaten vermischen (auf Foto mit Blender, ggf. ist Multizerkleinerer mit Messer besser).





Ich hab zum Schichten eine Tortenform genommen. Am besten beginnen mit Salatblättern und enden mit Salatblättern, dazwischen ist es eigentlich recht egal welche Reihenfolge, zb Salat-Käse-Sauce-Gurke-Paprika-Sauce-Salat-Eier-Käse-Mais-Zwiebel-Sauce-Salat-…am besten immer 2 Gemüsesorten zusammen auflegen und nicht so viele Saucen-schichten.


















Ein paar Stunden kühl stellen, damit es durchziehen kann. Fertig!

Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
2 Eier
200 g Staubzucker/Puderzucker
1 P Vanillezucker
100 g Butter
Zitronenabrieb + Saft von halber Zitrone
1 Schuss Rum
250 g Topfen/Quark
400 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
300 ml Milch
1 kg Marillen/Aprikosen

Zutaten:
Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren (Ballonschneebesen).



Topfen einrühren, Rum und Zitronensaft dazu rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Marillen belegen.



Bei 180 Grad O/U, ca. 35 – 45 Minuten backen.



Mit Puderzucker bestäuben.

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