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.

Zwetschgen – Pfirsich Kompott

Rezept und Bild von Elvira Preiß

Zutaten

ca 1,5 kg Zwetschgen entsteint
ca 1 kg Pfirsiche entsteint
500g Zucker
1 Schuß Rum
1 Vanillstange
1 TL Zimt

Zubereitung

Zwetschgen und Pfirsiche durch den Würfler lasser oder klein schneiden

restliche Zutaten zufügen und mit dem Koch Rühr Element ca 20 Minuten weich kochen , ich wollte das die Pfirsiche noch etwa Biss haben.

Kochend in sterile Gläser füllen und sofort heiß verschließen .

Ich habe das ganze auch noch als Marmelade gemacht mit Gelierzucker 2:1 und dann aber fein püriert.

Pflaumen- / Zwetschgenkuchen mit Guss – Variationen

Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zwetschkenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser

Zutaten für 1 tiefes Blech:

Teig:

400 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

200 g Butter

Belag:

1 kg Zwetschken

100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

Guss:

4 Eier

1/4 l Schlagobers

30 g Mehl

200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süss)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).
In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebesen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.
Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes

Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pckg. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma
4 Eier
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
Belag:
Ca. 750g Pflaumen / ZwetschgenGuss:
750 ml Milch
125 g Gries
200 g Zucker
2-3 Eier
Zubereitung:
Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexirührelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen.Geputzte Pflaumen darauf verteilen.Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebesen). Die Eigelbe werden gleich benötigt.Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen.Bei 180° Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Zwetschgenkuchen Zwetschgendatschi – Variationen

Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:

Mürbeteig

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei
Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig

200g Butter
200g Zucker
200g Ei
200g Mehl
300g Marzipan Rohmasse
Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen
Zimtzucker
Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Mürbteig:
Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.
Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Back papier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:
Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten
Ist die Masse glatt, auf “max.” stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).
Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen,diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschgenkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli

Zutaten:
110 g Butter
110 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
210 g Dinkelmehl
1/2 P. Backpulver
1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen
Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:
Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren (Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren
zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen
mit den Zwetschgen belegen
mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.
Ausgekühlt in Stücke schneiden.
Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)

Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:
Teig
20g Butter
150g Quark (ich hab Magerquark genommen)
6 EL Öl (z.B. Rapsöl)
1 Ei
4 EL Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
300g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:
1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)
nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:
Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.
Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

Aprikosen-/Marillen-/Zwetschgenknödel – Variationen –

Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

Zutaten:
75g Butter, zimmerwarm
4 Eier
4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten
175g Magerquark
½ TL Salz
2 EL Zucker
3 EL Sahne
180g Mehl
12 Zwetschgen oder Aprikosen
6 Würfelzucker
Paniermehl
etwas flüssige Butter
ev. Puderzucker

Zubereitung:
Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.
Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand

in sehr kleine Würfel schneiden).
K-Haken einsetzen.
Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne beigeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.
Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.

Und weitere Varianten findet ihr hier.

Rezept 2

Marillenknödel mit Brandteig

Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
3/8l Milch
20g Butter
1 Prise Salz
250g Mehl
1 Ei

Zubereitung:
Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.
Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst.
Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.
Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.

Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.

Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.

Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.
Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben.
Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.

l

3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch “So kocht Südtirol”, ausprobiert von Christine Mair

Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:
400gr Kartoffeln
2 Eigelb
1El Butter
120 gr Mehl
Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8 Marillen/Aprikosen
4 Würfelzucker

1Tl Zimt
50gr Zucker
100gr Weißbrotbrösel
50 gr Butter

Zubereitung:
Für den Kartoffelteig:
400 gr mehlige Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.

Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Knethaken einen Teig herstellen .

Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben Würfelzucker füllen .
Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .
Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).

100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen …

Pflaumenmus Zwetschgenmus Powidl Quetschemus Latwerge

Latwersch

Zutaten (Mengen können auch verdoppelt werden):
1 kg reife Pflaumen oder Zwetschgen
0 – 200 g Zucker/alternativ Birkenzucker (meistens nehme ich lediglich einen Löffel bzw. 50 gr.)
Vanilleschote
1 Msp Zimt, Nelken etc.
großzügiger Schluck Rum o.ä.
nach Belieben Zitronensaft

Zubereitung:
Variante 1 mit Zucker oder Birkenzucker:
Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Pflaumen bzw. Zwetschgen in die Rührschüssel geben mit dem Zucker bedecken und kurz verrühren.
Ich verwende auf 1 kg Pflaumen nur 50 gr. Zucker/Birkenzucker. Allerdings ist das Mus dann nicht so lange haltbar – Wer auf Vorrat einkochen möchte, muss mehr Zucker verwenden.

Pflaumen/Zuckergemisch mind. eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen, es zieht dann Wasser (ist kein Zeitdruck, wenn es einen Tag stehen bleibt, ist es auch in Ordnung).

Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochrührelement oder

Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Variante 2 ohne Zucker (Achtung: im Kühlschrank aufbewahren und binnen der nächsten Wochen verzehren):
Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Einen Schluck Wasser zugeben.

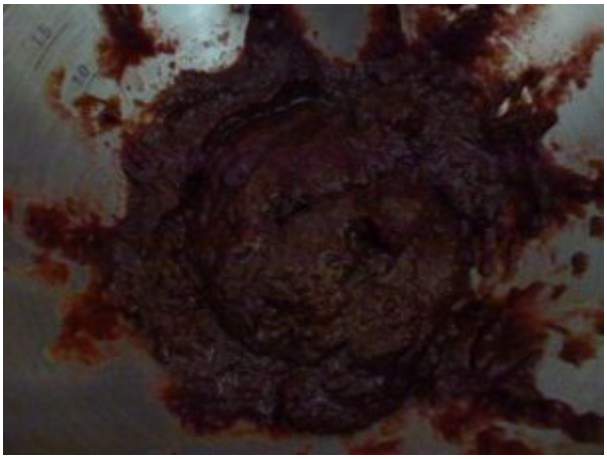
Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochrührelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Tipp: Mit dem Kochrührelement werden die Pflaumen nicht zerkleinert. Man kann alternativ auch das Flexielement nehmen. Flexi püriert auch nebenher. Allerdings wird beim Flexielement auch mehr Feuchtigkeit entzogen, d.h. bei Flexielement bitte immer wieder mal nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und ggf. etwas Wasser zugeben. Die Konsistenz vom Pflaumen/Zwetschgenmus kann man über die Dauer des Rührens und auch der Zugabe von einem Schluck Wasser steuern.

*Später in ein Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.
Wenn mehr Zucker verwendet wurde, ist es länger haltbar. Dann lohnt es sich das Pflaumenmus in heiß abgespülte Gläser abzufüllen. Bei der zuckerarmen Variante spare ich mir das.*

Tipp: Pflaumenmus schmeckt nicht nur als Brotbelag oder im Milchreis. Ich gönne mir im Herbst/Winter immer einen Löffel im selbstgemachtem Müsli.

Tipp Barbie Steber: Vor dem ins Glas füllen noch etwas geriebene Blockschokolade unterrühren, gibt extra Glückshormone für den Tag….



Zwetschgenröster – Variationen

Rezept 1 von Waltraud Kogler:

Entkernte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser in der CC köcheln lassen (ich bevorzuge den Rührhaken, wer's sehr sämig haben will: Flexi) und Zimt- und Nelkenpulver dazu, ev. etwas Bio-Zitronenschale (je nach Geschmack der Zwetschgen) und Rum o.ä.

Rezept 2 von Kathleen Pfennig:

Zutaten:
400g Zwetschgen
50g Zucker
300ml Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher)1 Vanilleschote
Zimtstange
Speisestärke

nach Bedarf Orangen- oder Zitronenschale

Zubereitung:
Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen (es gehen auch gefrorene Zwetschgen).

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und dann mit dem Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher) ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen und rühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

1 ausgekratze Vanilleschote, das ausgekratzte Mark und eine Zimtstange dazu geben, 3min köcheln lassen. Dann die Zwetschgen dazu geben und weitere 5min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1EL Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu dem Sud geben und das ganze so etwas andicken. Ich hatte auch experimentell mal Zitronenschale und mal Orangenschale dazu, auch sehr lecker!