

Apfelkuchen mit Quarkfüllung



Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig :

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pk Vanillzucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .

Käsemasse :

500 g Quark

30 g Zucker

Vanillzucker

2 Eier

2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver

Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen

Apfelmasse :

700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben , 1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit Zimtzucker bestreuen .

Backen 60 min (von Backofen abhängig) 180 Grad o/u Hitze

Und es gibt's mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :

□ mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)

□ **oder** nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen

□ **Oder**

15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :

100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren, 100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .

Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Parmesanbutter

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach “nur” über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.



**Zutaten:**

250g Butter

100g Parmesan

Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes

Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.

Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

Tipp:

Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.

Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel
(für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark
- 3 EL Reisessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer

- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reissessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Röhrelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Röhrelement entfernen und durch das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürrierstab so fein wie möglich pürrieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen

Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken.
In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reisessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sause bestreichen und als Deckel auflegen.

Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch „Auf die Hand“

von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen Weiß/Spitzkohl um näher am „Original“ zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Röhrelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Röhrelement, Pürierstab



Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage



Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
 - 2 EL Salz
 - 600ml Weißweinessig
 - 300g Zucker
 - Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
 - Nelken
-
- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt stecken und auf den Kohl legen.

Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wenn es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung

Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Maulwurfkuchen vom Blech



Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl
180 g Puderzucker
1 Pck.Backpulver
1 Pck.Vanillezucker
4 EL Backkakao (leicht gehäuft)
200 g Milch
200 g Öl
2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse

Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38×25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad O/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

Für die Creme:

500 ml Milchmit

2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack...ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit

1 Pck. Sahnesteif.....steif schlagen und unter die Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade.....raspeln (oder gekaufte Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

Außerdem: ca. 5-6 Bananen

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)



Kartoffelroulade



Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Original war aus tasty me aber wieder nach Claudias Art abgeändert. Sehr lecker 👍 ☐

Statt Parmesan, Emmentaler

Statt Spinat, Zucchini

Statt Ricotta, Mascarpone

Statt frischer Petersilie, frisch gemachte Petersilienpaste

Zutaten:

3-4 große oder 6 mittlere Kartoffeln

200g Parmesan/Emmentaler

2 TL Salz

1 Zwiebel

450-500g Hackfleisch

1 mittlere Zucchini (oder 180g Blattspinat wie im Original)

3 EL Mascarpone (oder 250g Ricotta)

etwas Knoblauchpaste

1/2 Dose gestückelte Tomaten

3 EL Petersilie

1 TL Paprika

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

250g Mozzarella

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Ich hatte den Großteil mit der Trommelraffel (dünne Raffel) gehobelt. Würde eher einen Handhobel oder Messer vorschlagen da man sonst bei großen Kartoffeln nur halbe Scheiben bekommt. Die Öffnung ist

zu klein um große ganze Kartoffeln durchzustecken.

Ein Blech mit Dauerbackfolie oder Backpapier auslegen und mit ca 100g Parmesan/Emmentaler bestreuen.



Dann die Scheiben von oben nach unten überlappend auf das Blech legen, bis die ganze Fläche abgedeckt ist.



Nun den restlichen Käse darauf verteilen und bei 180C ca 30min backen.

In der Zwischenzeit Zwiebel rösten, dann Hackfleisch anrösten, Tomatenstücke und Gewürze dazu geben und gut verrühren.

Wer Zucchini verwendet diese grob raffeln und auch anrösten bzw, Knoblauchpaste dazu und dann Mascarpone drunter mischen. (Wer Spinat und Ricotta nimmt – zuerst Spinat mit Knoblauch

anrösten und vom Herd nehmen und Ricotta drunter mischen).



Blech rausnehmen und mit Zucchini Mascarpone bestreichen,



Dann Hackfleisch darauf verteilen und mit geriebenen Mozzarella bestreuen und mit Hilfe der Folie oder Backpapier einrollen und nochmals ca 15min backen.



Die Rolle ist sehr saftig daher benötigt man keine Sauce dazu.

Ich habe grünen Salat dazu serviert.



Mousaka alla Giselle



Fotos Gisela M.

Zutaten:

600 gr Auberginen

grobes Salz

Öl

600 gr. Kartoffeln (wer keine Kartoffeln in der Mousaka will, erhöht die Auberginenmenge entsprechend)

600 gr. Hackfleisch Rind

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

4 EL Tomatenmark

0,5 TL Pfeffer

1 TL Paprika

Thymian/Oregano frisch oder getrocknet

1 TL Salz

ca. 100 gr. Paniermehl bzw. 1-1,5 alte Brötchen die z. B. mit Trommelraffel zerkleinert wurden.

Bechamel:

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

250 ml Brühe

200 ml Milch

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

1 Eigelb

ein paar Butterflöckchen

Zubereitung:

Auberginen waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit grobem Salz bestreuen und ca. 1-2 Stunden in geschlossenem Behälter lagern, damit Wasser gezogen wird. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben auswringen und in Grillpfanne von beiden Seiten mit wenig Öl herausbraten (Anmerkung: Normalerweise macht man das mit sehr viel mehr Öl, aber ich wollte es nicht so gehaltvoll).

Kartoffeln im Multizerkleinerer (grobe Scheibe) in Scheiben schneiden. Entweder in Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten oder meine Variante: Scheiben erst etwas wässern und dann in Heissluftfriteuse mit ein paar Spritzern Öl für ca. 12 Minuten/200 Grad geben (auch das ist eine leichtere Variante).

Etwas Öl in Pfanne geben, Hackfleisch ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, mit dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren, Gewürze und kleingeschnittene Petersilie zugeben, ebenso Hälfte vom Paniermehl. Alles ins Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten

braten.

Zutaten für Bechamel (Butter, Mehl, Brühe, Milch) in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur ca. 110 Grad, 5 Minuten kontinuierlich rühren lassen, Salz/Pfeffer/Muskatnuss zugeben. Temperatur abschalten und in der Zeit weiter rühren lassen. Wenn Temperatur nur noch knapp 80 Grad beträgt, das Eigelb zum legieren zugeben und noch etwas weiter (ohne Temperatur) rühren lassen.

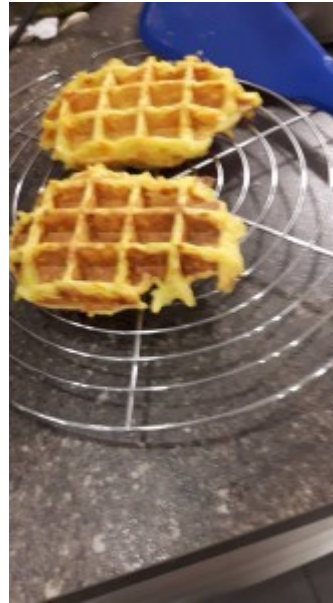
Nun schichten: 1/3 Auberginen/Kartoffeln, dann Hackfleisch, dann Auberginen/Kartoffeln etc. – Zum Schluss mit Bechamelsauce, dann Paniermehl, ggf. 50 gr. Käse und dann noch Butterflocken abschließen.

(Anmerkung: Falls Auberginenhasser in der Familien sind, kann man auch einen Teil nur mit Kartoffen und Hackfleisch schichten).



180 Grad/O-U/45 Minuten backen.

Pikante Waffeln mit Kartoffeln und Karotten



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Der Schnitzler hat die Erdäpfel und Karotten in Sekunden geraffelt. Mit Sauerrahm- Knoblauch Dip und Paradeisersalat

Zutaten:

5 mittelgroße Kartoffeln/Erdäpfel
2 große Karotten
2 große Eier
ca. 3 EL Mehl
Salz
Pfeffer
2-3 Knoblauchzehen
kleine Zwiebel
Fett für Waffeleisen

Zubereitung:

5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).

2 große Karotten schälen und in der Micro etwas vorkochen (ca. 2 Min.) mit etwas Wasser.

Dann habe ich die Erdäpfeln und Karotten in der Kenwood CC mit dem Schnitzler (alternativ Multizerkleinerer/Trommelraffel) geraffelt.

Ebenso 2 große Eier dazugegeben, ca. 3 Eßl. Mehl, Salz (ich habe Bärlauchsalz genommen), Pfeffer, 2-3 Zehen Knoblauch mit der Presse.

Dann noch eine kleine Zwiebel feingehackt – alles gut verrühren.



Waffeleisen etwas fetten, da eigentlich keine Fette in der Waffelmasse sind.

Ich habe es etwas länger im Waffeleisen gemacht, da ich es knusprig wollte. Ca 5- 6 Min. Stufe 5 (Krups-Waffeleisen).

Österliche Rüblitorte



Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren

2 Zitronen

50 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

125 g gemahlene Mandel

100 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Speisestärke

50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse

150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süß mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)

Zitronensaft

1 Becher Sahne

3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:

Teig :

250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).

Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:

Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.



Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

5 altbackene Semmel (Brioche Milchbrot)

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker
30 g Rosinen (oder Cranberrys)
Butter zum Ausstreichen der Form

$\frac{1}{2}$ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

Schneehaube

3 Eiweiß

100g Zucker

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.

30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebesen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.

