Schnelle Käsekuchenmuffins

Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tippp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

Zutaten:
100g Butter
180g Zucker
2 Eier
500g Magerquark
2El Weichweizengrieß
30g Speisestärke
Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder

etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!

Apfelsandwich mit Blätterteig

Foto von Birte Ri

Rezept von Kochbar.de und von Birte Ri auf CC abgewandeltl

Für den kleinen schnellen Hunger:

Für 2 „Sandwiches“

Zutaten:
4 Blätterteig Quadrate oder 2 längliche
1 großer Apfel
1-2 EL Zucker
Zimt
2 EL Apfelsaft

Zubereitung:
Apfel schälen und würfeln und zusammen mit restlichen Zutaten

in CC geben. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Flexielement einsetzen, Temperatur knapp unter 100 Grad und rühren lassen, bis das Kompott fertig ist.

Den Blätterteig in den Sandwich Maker legen, mit dem Kompott füllen und ca. 8-9 min ausbacken. Fertig!

Tipp: Müsste auch mit herzhaften Zutaten gehen!

Tipp: Bei größeren Mengen lohnt sich der Einsatz vom Würfelschneider.

Tomaten-Erbsen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)

Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten
Zeit bis zur Fertigstelllung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:
1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter
2 TL Korianderpulver
2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen
0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
2 Lorbeerblätter
1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten (ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)
5 große Tomaten, geviertelt
500 ml Wasser
400 ml Dose Kokosmilch
275 gr. tiefgefrorene Erbsen
1 TL Zucker oder Xucker
Pfeffer frisch gemahlen/Salz
wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische kleingeschnittene Minze

Zubereitung:
Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2, Kochrührelement einsetzen.
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2 Minuten rühren lassen.

Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze

zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen, Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)

Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.

Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)

Gemüsebratlinge

Rezept und Bild von Nicole Karagöl

Zutaten

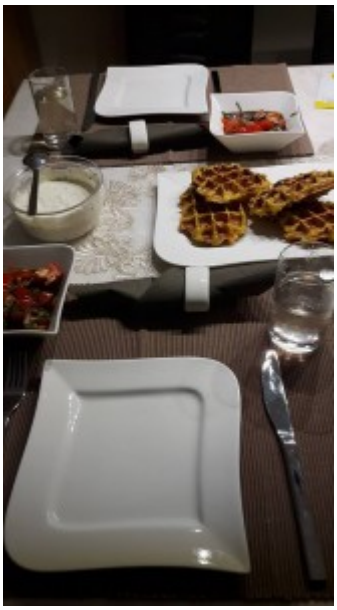
Für 4 Portionen:
1 kleinen Sellerie
4 mittelgroße Möhren
1 Zwiebel
1 Ei
80 gramm Haferflocken

40 gramm Mehl
Salz, Pfeffer
Ich mach gern noch etwas Marsala oder Curry dran (max halber tl)

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln, Möhren und Sellerie im Multi reiben (Scheibe 3). Zwiebel glasig dünsten danach restliches Gemüse dazu geben und anschwitzen.
Masse etwas abkühlen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen.
Kleine Küchlein formen und in Olivenöl ausbraten

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

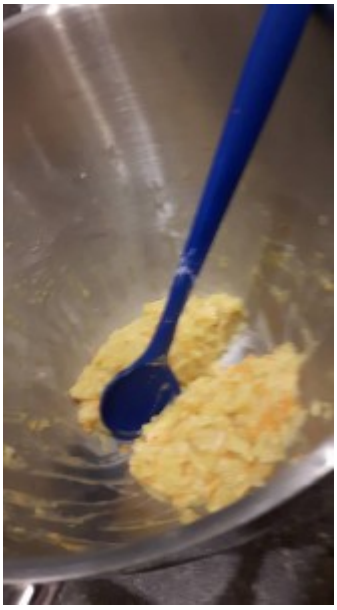
Zubereitung:
5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).

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 genomnen), 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).

Ofen-Frikadellen

Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von Chefkoch.de und von Corinna Schönenberg in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:
2 kg Hackfleisch
2 Becher Schmand
2 Becher Creme Fraiche
4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet
4 Eier
20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)
Salz
Pfeffer
2-3 EL Senf
Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter….

Zubereitung:
Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermahl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.

Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.

Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!

Baked Oatmeal

Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:
1 Banane
1 Ei
Schluck Milch
Ca. 200 ml Milch

3 EL Haferflocken
1 EL Rosinen
Butter für die Form
Etwas Apfelmus

Zubereitung:
1/2 Banane, 1 Ei und ein Schluck Milch in der Gewürzmühle pulsen.

In der Schüssel auf ca 200ml Milch auffüllen. 3 EL Haferflocken und 1 EL Rosinen dazugeben.

Die Backform (hier von Airfryer, Auflaufform geht auch) buttern, etwas Apfelmus unten reingeben. Dann die Masse hineingießen und oben drauf die restliche halbe Banane drauflegen.

180 Grad im Airfryer (alternativ Backofen), 20 Minuten. Sehr lecker!

Kokos-Tomaten-Suppe

Foto Barbara Kind
Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehen
1 EL Öl
400 ml Tomaten passiert
250 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsebrühe

2 EL Orangensaft
Salz/Cayennepfeffer/2-3 Prisen Zucker
3-4 Msp. Sambal Oelek
Garnelen

Zubereitung:
Die Frühlingszwieben in kleine Ringe schneiden (z. B. Multizerkleinerer oder normales Messer). Knoblauchzehen klein haken.

Öl in Kessel erhitzen, Temperatur 140 Grad/Kochrührelement/Rührintervall 2, Zwiebeln und Knoblauchzehen 3 MInuten anschwitzen.

Tomaten, Kokosmilch, Gemüsebrühe und Orangensaft zufügen, Temperatur auf 95 Grad zurückdrehen, mind. 6 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz/Pfeffer/Kreuzkümmel/Zucker/Sambal Oelek würzen.

Garnelen in einer Pfanne scharf anbraten und in die Suppe legen.

Süßkartoffel-Linsen-Cremesuppe

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melestti

In dieser Variante eine schnelle und sehr leckere Alltagssuppe, die auch bei Kindern gut ankommt.

Reicht man die Suppe mit kräftig gewürzten Hähnchenspießen und garniert mit Petersilie wird daraus eine leckere Festtagsvorspeise.

Zutaten:
2 Schalotten
2 El Öl
500 g Süßkartoffeln
200 g rote Linsen
2 Lorbeerblätter
500 ml Geflügelfond (oder Gemüsebrühe/Gemüsefond, dann vegetarisch/vegan/Anmerkung Gisela M.)
2 El weiße Tahine (Sesampaste)
Salz
6 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:
Die Schalotten fein würfeln und im heißen Öl bei mittlerer Hitze mit dem Kochrührelement glasig dünsten (140 Grad/Rührintervall 3).

Süßkartoffeln schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit den Linsen unterrühren.

Lorbeerblätter, Fond und 800 ml Wasser zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze, ca. 100 Grad, 20 Minuten kochen lassen.

Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, Tahine hinzugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe mit Salz würzen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Festliche Variante: Suppe mit Hähnchenspießen anrichten.

Tipp Sabine Zorba:

Wer dünnere Suppen bevorzugt, verdoppelt einfach die Flüssigkeitsmenge:

Foto Sabine Zorba

Flammkuchen ohne Mehlteig

Rezept und Fotos von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Mahlzeit! Heute gibts einen Flammkuchen anderer Art. Statt Teigboden mit Kartoffeln.

Zutaten:
3 mittelgroße Kartoffeln
1 große rote Zwiebel
1/5 Packung Würfelspeck
ca. 300 ml Jogurt 1,5% Fett
Salz, Pfeffer

1 Lauchzwiebel
etwas Olivenöl zum Bepinseln der Kartoffeln

Alternativ Belag: Feta, Walnüsse, Gorgonzola, Lachs

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und im Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.

Aufs Backblech legen (siehe Bild) mit Trennspray oder Olivenöl einsprayen bzw. bepinseln.

Salzen, pfeffern und für 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Mit Jogurt bestreichen, Speck und Zwiebeln verteilen und für weitere 15 bis 20 Minuten backen. Danach mit Lauchzwiebeln dekorieren. Genießen!