Pull apart bread





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:
500g Mehl
50g Butter
2 Eier
150ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1/2 Würfel Hefe

Für die Füllung kann man alles nehmen was “Ofenfest” ist. Ich habe Pesto oder Nutella verwendet.

Zubereitung:
Alles bis auf die Butter in die CC geben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Dann die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ca. 10min. Dann bei 30° ca. 45 Min gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der CC nehmen und zu einem großen Quadrat ausrollen. (So dünn wie möglich, sollte aber noch gut von der Arbeitsfläche abzuheben sein).

Das Quadrat mit der gewünschten Füllung bestreichen. Dann in Streifen schneiden, diese sollten etwas schmäler als die Kastenform sein. Dann jeweils drei Streifen aufeinander legen, dabei den obersten Streifen mit der Pesto/Nutella Seite nach unten auf den mittleren Streifen legen. Eine Kastenform fetten und senkrecht aufstellen. Diese “3er” Streifen dann in Quadrate schneiden und in der Kastenform aufeinander stapeln. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und nochmal 30min gehen lassen.

Das ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze 35min backen. Sollte es oben drauf zu dunkel werden mit Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen. Fertig





Fotos Anna Weidner

Buondi – original italienisches Rezept





Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:
Vorteig:
100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:
400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:
48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur
100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren
Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:
Hefe in lauwarmer Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem Homogenen Teig verkneten.
1 Std in der CC bei 21Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:
Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.
Dann wechseln zum Knethaken , nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.
Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man

den nächsten Löffel hinzufügt.
Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.
Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.
2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbeiten:
Eiweiß (flüssig) Mandel-& Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:
Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.
Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.
Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.
Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Flammkuchen mit Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:
Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet
100 gr Creme fraiche
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Paprikapulver
500 gr. grüner Spargel
1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten
1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)
80 gr Schwarzwälder Schinken
ggf. Schnittlauch

Zubereitung:
Teig mit Knethaken, z.B. von hier oder hier zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Creme fraiche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen.Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Creme fraiche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Creme in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

Milchschnittenkuchen – Kühlschrankkuchen ohne Backen



Foto und Rezept Nadine Detzel

Zutaten:
Milchschnitten für den Boden
Erdbeeren als Zwischenschicht
Creme
500 g Magerquark
Saft einer halben Zitrone
90 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Blatt Gelatine

Zubereitung:
Der Boden ist aus Milchschnitten, darauf wurden Erdbeeren gelegt.
Die Creme hab ich in der CC cremig gerührt (K-Haken).

Holunder-Curd

Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten für 4 Glaeser a 200 ml.
10 gr. Holunderbluetendolden
4 Eier + 2 Eigelb
200 gr. Zucker (Rohrohrzucker)
2 El Speisestaerke
abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio Zitronen
200 Butter

Zubereitung:
Dolden ausschuetteln, eventuell kurz durch sehendes Wasser ziehen und abtropfen lassen.
Blüten mit einer Schere von den Stielen schneiden.

Eier, Eigelb, Zucker, Staerke und Blueten in der CC auf 80 Grad mit dem Profiballonbesen bei hoechster Stufe ca. 5 Min. schlagen.

Holunderblüten mit Tuch abseihen.

Zitronenschale-Saft und Butter zur Eimasse geben und ruehren bis eine dickliche Creme entsteht. Creme durch ein Sieb streichen und in vorbereitete Glaeser fuellen. Glaeser verschliesen und auskuehlen lassen.

Gekühlt ist es ca. 2 Wochen haltbar.

Trüffel – Grundrezept



Foto Gisela M.

Rezept von Christa Groß

Zutaten:
1 Lage Hohlkugeln
Füllung:
150g Sahne
250g kleingehackte Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch (bei weißer Kuvertüre die Menge um 50 gr. erhöhen)

Zzgl. Kuvertüre zum Verschließen und für die letzte Schicht

Zubereitung:
Sahne in CC aufkochen, Kuvertüre einrühren, abkühlen lassen.

Falls gewünscht Geschmack zusetzen, z.B. Rum, Cointreau, Amaretto, Zimt,…….

In die Hohlkörper gießen, etwas „anziehen“ lassen.

Die Öffnungen mit Kuvertüre verschließen (kleiner Klecks Schokolade z.B. mit Löffel auf Öffnung gießen).

Die Kugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und kurz über ein

Gitter rollen, auf Backpapier fest werden lassen (Schokolade temperieren vgl. hier).
Das Temperieren mache ich auch in der CC, allerdings ohne Rührelement. Ich mische lediglich mit der mitgelieferten anthrazitfarbenen Silkonspachtel) .

(Alternativ kann man auch temperierte Kuvertüre in die Hand geben (ggf. Plastikhandschuhe anziehen) und rollt die Kugeln kurz in den Handflächen.

Menge ergibt ca. 1 Lage Trüffel

Tipp: Man kann sowohl Vollmilch als auch Zartbitter Kuvertüre nehmen, oder sogar mischen, je nach Geschmack.

Taralli pugliese





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:
250g Mehl 00

5g Salz
100ml Weisswein
65g gutes Olivenöl
1TL Fenchelsamen

Zubereitung:
Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.
Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang Rollen und zu einem “Tropfen” formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.



Abschöpfen und auf ein mit Backpapier auslegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezepz: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.



Puddingschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr. Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:
Hefeteig:
750g Mehl
1.5 Päckchen Trockenhefe

120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:
2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:
Puderzucker/Wasser

Zubereitung:
Hefeteig:
Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

Füllung:
Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

Erdbeertiramisu



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Bertsch

Zutaten:
Mascarponecrème:
4 Eier
6 EL Zucker
500 g Mascarpone

Erdbeerpüree mit Stückchen:
500g Erdbeeren, gerüstet
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Kirsch nach Belieben

Löffelbiskuits

Zubereitung:
Eier und Zucker gut schaumig rühren (Ballonschneebesen). Mascarpone drunterrühren.

300g der Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben etwas Kirsch dazugeben. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und drunterrühren.

Eine geeignete Auflaufform am Boden mit Löffelbisquits

belegen. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit Stückchen darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darübergeben. Dann wieder mit Löffelbisquits belegen, mit Erdbeerpüree bedecken und mit Mascarponecrème abschliessen.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel



Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:
2 kg festkochende Kartoffeln
180 g Schinkenwürfel
5 Eier (hart gekocht)
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
2 EL Kefir natur (gerne selbst hergestellt mit Kefirpilz)
2 EL mittel scharfen Senf
5 EL hellen Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

etwas geschmacksneutrales Öl zum Braten

Zubereitung:
Da es schnell gehen musste, habe ich die Kartoffeln roh geschält, dann durch die grobe Schneidscheibe der Trommelraffel gegeben und dann gekocht. Es funktioniert sicher auch mit dem Multi oder dem Schnitzelwerk. Ebenso kann man auch die klassische Methode nehmen (erst Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden).

Während die Kartoffeln auskühlen, die Zwiebeln häuten, vierteln und durch die feine Scheibenscheibe geben. In dem Kessel (oder in einer Pfanne) die Schinkenwürfel mit etwas Öl bräunen, dann die Zwiebeln dazugeben. Die Eier im Multi mit dem Messer grob hacken.

Im Multi die Mayo, Kefir, Essig, Senf, Salz, Pfeffer gut mit dem Messer mixen. Danach die abgekühlten Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und dem ausgebratenen Öl mit einem Teigschaber unterheben. Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, mit etwas Milch oder Molke verdünnen.

Das Dressing über die Kartoffelscheiben und die gehackten Eier geben und vorsichtig vermengen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Wenn man keine selbstgemachte Mayo hat, geht auch Miracel Whip (auch light). An warmen Tagen nehme ich die selbstgemachte Mayo ohne Ei und mit Milch
(steht im Blog).