

# Eierlikörtorte ohne Mehl



Rezept und Foto von Gudrun Fischer

## Zutaten

- 80g weiche Butter
  - 80g Zucker ( ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
  - 1 Pck. Vanillin-Zucker
  - 4 Eigelb (Eier Gr L)
  - 200g gemahlene Mandeln
  - 1  $\frac{1}{2}$  TL (Weinstein)backpulver
  - 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
  - 4 Esslöffel Eierlikör
  - 4 Eiweiss
- 
- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
  - Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
  - 1 Tütchen Sahnesteif,

## Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebeesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexiröhrelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebrührelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach Geschmack über die Sahne laufen lassen.. Gutes Gelingen?

---

**Einkochen, einwecken, einrexen...**

Dieser Beitrag hat ausnahmsweise mal nichts mit der Cooking Chef, nicht mal etwas mit Kenwood zu tun. Aber weil das Thema in der Gruppe immer wieder angesprochen wird mal ein paar Gedanken dazu.



Man kann sehr vieles einkochen. Deutlich mehr als allgemein gedacht wird. Dieser Beitrag behandelt nur das Einkochen im Topf oder Schnellkochtopf. Im Backofen geht es auch aber das ist eine andere Baustelle.

Zuerst mal zum immer wieder propagierten heiß einfüllen in Twist-Off (T0) Gläser. Das ist sicher für Marmeladen, Konfitüren, Gelees die 50% Zucker enthalten oder mit Gelierzucker gemacht wurden. Dann nach Packungsanleitung herstellen, in saubere Gläser einfüllen und mit in Essigwasser aufgekochten Deckeln verschließen. **NICHT** auf den Kopf stellen. Das kann zu einem Scheinverschluss führen oder auch Weichmacher aus dem Gummi im Deckel in der Konfitüre lösen.

Für alles andere ist die Heißeinfüllmethode **nicht sicher**. Egal wie oft es gut geht, irgendwann geht es schief. Und es gibt Bakterien die man weder sieht, riecht oder schmeckt und die trotzdem gefährlich sind.

Und jetzt zum interessanten Teil.

Was man nicht einkochen sollte:

Gebundene Saucen und Suppen. Weil die Bindung verloren geht. Besser ungebunden einkochen und später binden.

Ölige und fettige Sachen wie Pesto, Butterschmalz usw. Weil es erstens nicht nötig ist und zweitens schmeckt wie Hund ☐

Nudeln und Reis. Weil das mit der Zeit nachquillt und beim Aufmachen oft nur noch Matsch ist.

Alkoholisches. Weil der gute Alkohol verdunstet.

Was man gut einkochen kann:

Alle Sorten Gemüse (oft ist es aber eingefroren besser), Obst, Fleischspeisen wie Bolognese, Suppen, Fonds, Jus, Demiglace, Kuchen, Plätzchen, Wurst und vieles mehr.

Was man nur im Schnellkochtopf einkochen sollte:

Stärke- und mehlhaltige Sachen wie Pudding, Milchreis usw. Ausnahmen sind Glaskuchen weil die ja schon gebacken sind.

Allgemeines Vorgehen:

Alle Speisen fertig vorgaren. Außer Gemüse und Obst das kann man auch roh einfüllen. In frisch heiß ausgespülte Gläser füllen. 2cm vom Rand frei lassen auch wenn es oft anders beschrieben wird. Deckel und Gummis in Essigwasser auskochen und direkt aus dem Essigwasser nehmen und die Gläser verschließen. Peinlich genau auf sauberen Rand achten. WECK Gläser mit 2 Klammern für Topf oder Einkochautomat oder mit 3 Klammern für SKT (Schnellkochtopf) verschließen. TO-Gläser Deckel gut aber nicht mit Gewalt anziehen.

Die Gläser in den Topf oder Einkochautomat oder SKT stapeln. Sie können aufeinander stehen, dürfen sich auch berühren aber sollten nicht auf dem Boden stehen. Ein Gitter oder notfalls ein Küchentuch unterlegen. Topf mit so viel Wasser füllen, dass die oberste Glasreihe zu mindestens 3/4 im Wasser steht. Mehr schadet auch nicht. Wenn das Einkochgut kalt war dann kaltes Wasser verwenden. War es heiß dann heißes Wasser verwenden. Im SKT reichen 2cm Wasser weil ja im Dampf eingekocht wird.

Wasser langsam zum kochen bringen. Der Automat macht das selbst, auf dem Herd nicht auf größte Stufe stellen. Das ist

insbesondere beim SKT wichtig weil sonst der hohe Druck die Gummis rausdrückt. SKT Stufe II, Topf oder Automat meist 100°C also leicht köchelnd.

Die Zeit beginnt zu laufen wenn das Wasser im Topf kocht bzw. die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Nach Zeitablauf kurz überkühlen lassen und dann so schnell wie möglich die Gläser (mit einer Zange) aus dem Topf nehmen und auf ein Tuch oder Holzbrett stellen. Fliesen oder Granitplatte lassen die Gläser zuverlässig springen. Auf keinen Fall auf den Kopf stellen.

War alles erfolgreich sieht man jetzt meist den Glasinhalt noch eine Weile siedeln. Wenn die Gläser völlig erkaltet sind prüfen ob sie Vakuum gezogen haben.

**WICHTIG:** Bei WECK Gläsern **müssen** die Klammern entfernt werden. Bei Bügelverschlussgläsern den Bügel aufmachen. Der Deckel muss vom Vakuum gehalten werden nicht vom Metallbügel.

T0-Gläser: Die Deckel müssen eine kleine Wölbung nach innen haben. Kann man am besten sehen wenn man ein Lineal drüber legt.

WECK Gläser: Klammern entfernen und prüfen ob der Deckel fest ist. Bei den neuen aktuellen Rundrandgläsern sieht man es auch an der Gummilasche. Die muss leicht nach unten zeigen.

Alles fleischhaltige muss 2 Stunden bei 100°C eingekocht werden. Oder 40 Minuten im SKT bei Stufe II. Wird im Topf bei 100°C eingekocht sollte man am nächsten Tag nochmal eine Stunde einkochen um die verbliebenen Sporen noch abzutöten. Ich habs noch nie gemacht aber der Vollständigkeit halber.

Tabelle mit Zeiten und Temperaturen wird noch ergänzt.

---

# Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

## **Zutaten Empanadateig:**

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

## **Füllung:**

600 g Rinderhackfleisch

300 ml Tomatensaft

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tl gemahlener Koriander

1 Tl gemahlener Zimt

1 Tl gemahlener Kreuzkümmel

Olivenöl zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack

50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet

50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

### **Zubereitung der Füllung:**

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

### **Zubereitung des Empanadeteigs:**

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

*Tipps D.F.:*

*Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!*

*Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:*

*<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...*



Foto von D. F.

---

# Erdäpfelkäse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

## **Zutaten:**

Ca. 500 gr. gekochte kalte Kartoffeln

150-200 gr. Sauerrahm

1 mittlere Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland)

optional: Knoblauch (ich gerne mit)

Salz

Schnittlauchröllchen

## **Zubereitung:**

Eine Handvoll gekochter kalter Kartoffeln, Sauerrahm, Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland), mit oder ohne Knoblauch (ich gerne mit), Salz.

Im Multi mit Messer gerade so viel mixen, dass noch Stücke zu sehen sind.

Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben und servieren (ich

konnte den ersten eigenen Schnittlauch ernten!).

Ich mag den Erdäpfelkas zu Dosenfisch oder Fleischlaberl.  
Manche streichen ihn aufs Brot. Mahlzeit!

---

## Exkurs Fattorina / Fimar MPF 1.5 – Tipps zu Rezepten und Anwendung

Bei diesem Beitrag handelt es sich um einen  
Gemeinschaftsbeitrag von diversen [Pastidea-Facebookgruppen](#).  
Bilder wurden von verschiedenen Mitglieder zur Verfügung  
gestellt , danke schön.

Matrizen und auch den Adapter zur Fattorina/MPF 1.5 findet  
ihr auf den [Gaumen-Freun.de](#)

1.) Früher gab es die Maschine mit Metalldeckel und optional  
mit Kunststoffdeckel





mit Metalldeckel

mit Kunststoffdeckel

2. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine verbaut ist.

Der Abschneider von Häussler kann [hier](#) bestellt werden.

Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelfen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matrizenadapter der Pastidea Matrizen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als es ist.

Es gibt einen Adapter, um den Abschneider von Häussler zu verwenden. Alternativ kann man sich auch so helfen:

Ihr braucht ein Stück Filz ( oder wer hat, kann sich mit einem 3D Drucker einen Plastikring drucken ) und einen Minidichtungsring mit ca 1cm Durchmesser .



Diese kleine Schraube vorne abschrauben (mit einem Schraubenzieher T10 geht es am besten) und das Messer entfernen, dann den Dichtungsring drauf machen und das Messer wieder anbringen und mit der Schraube wieder festschrauben.



ungefähr 19 bis 20 cm Filz um den Adapter kleben , aufpassen das die Schraube frei bleibt. Der Filz sollte ca 5mm dick sein.



Und wer nichts auf den Adapter kleben möchte, kann es auch auf die Innenseite vom Abschneider tun. Hier wurde ein doppelseitiges Klebeband innen befestigt und dann ein paar Filzreste daraufgelegt. Passt perfekt.



Den Adapter mit Matritze aufschrauben und den Abschneider aufsetzen und festziehen, das Messer muss an der Matritze anliegen.

Und dann kann es auch schon losgehen .

Zu den Rezepten:

Funghi/Fusilli etc. machte ich (Gisela) bislang nach folgendem Rezept:

1.000 gr. Semola

400 gr. Eier (ggf. teilweise Wasser)

in die Fattorina geben. Ca. 10 Minuten kneten, wenn man mag Ruhezeit, dann Ausgabe.





Mit diesem Rezept sind mir die kurzen Nudeln wie Risoni, Riso und Sternchen allerdings bislang nicht gelungen.

Elvira hat geholfen und mir diesen Tipp gegeben:

1.000 gr. Semola

450 gr. Eier

Mit K-Haken in der Kenwood 10 Minuten kneten. Wenn man mag abgedeckt ruhen lassen.

In die Fattorina geben und ausgeben.

Seht selbst, ein Träumchen mit Elvira's Rezept, oder?





