

Salatsoße auf Vorrat



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Hilde Fröh

Zutaten:

225 ml Balsamico (weiß)

275 ml Wasser

150 gr. Zucker (Anmerkung kann auch auf die Hälfte reduziert bzw. durch Honig ersetzt werden)

20 gr. Salz

20 gr. Gemüsebrühe gekörnt (Gefro)

200 gr Schmand o.saure Sahne

300 gr. Naturjoghurt, 0,1% Fett

225 ml. Öl, z.B. Thomy Öl

60 gr. Senf

1/4 Teel.Pfeffer, schwarz gemahlen

Petersilie o. Kräuter n. Wahl

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe in den CC-Kessel oder einem Topf geben und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und 5-8 Sek. mit dem Mixstab aufrühren (alternativ im Blender mixen) .

Das Dressing jetzt in Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht es ziemlich lange haltbar.

Schmeckt super zu allen Blattsalaten oder Rohkost.

Das Dressing ist auch ein tolles Mitbringsel oder kleines, selbst gemachtes Geschenk.

Tipp Starry E.:

Geht auch ohne Erhitzen. Alle Zutaten außer Wasser und nur 80-100gr Zucker in den Blender geben und ca. zwei Minuten laufen lassen. Wird super und hält sich min. 2 Wochen im Kühlschrank.

Schokoladenmuffins alla Giselle



Foto Gisela M.

Wir lieben diese Muffins, weil sie nicht so süß sind, auch am nächsten Tag noch saftig sind und sie sich perfekt zur Verwertung von alten Osterhasen und Weihnachtsmännern eignen.

Für ca. 18 kleinere Muffins (bzw. 9 megagroße)

Zutaten:

375 gr. Mehl

3 TL Backpulver

45 gr. Kakao

3 EL Zucker

300 gr. Schokolade (alte Osterhasen oder Weihnachtsmänner, andere Schokoladenreste, Blockschokolade)

1,5 Eier in Becher leicht verquirlt (wenn es kleine Eier sind, dann zwei Stück nehmen)

200 gr. saure Sahne

275 ml Milch

145 gr zerlassene Butter

Optional Verzierung:

75 gr. Schokolade

2 EL Sahne

15 gr. Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.

Backofen auf 180 Grad/Heissluft vorheizen.

In 18 Muffinmulden Papiereinsätze einlegen bzw. alternativ die Formen mit zerlassener Butter (noch nicht bei der Zutatenliste) ausstreichen.

Schokolade mit Trommelraffel grob reiben oder alternativ von Hand mit Messer in kleine Stücke schneiden.

Mehl, Backpulver und Kakao in Schüssel geben und mit K-Haken kurz rühren (das ersetzt das in die Schüssel sieben).

Zucker und Schokoladenstückchen dazugeben.

Von Hand mit Gabel Ei, saure Sahne, Milch und zerlassene Butter zusammenkippen und kurz mit Gabel glatt rühren. Alles in Kessel geben und kurz (!) mit K-Haken grob verrühren. Klumpen dürfen noch vorhanden sein.

Teig in Muffinformen füllen, ca. 18 Minuten backen (größere Muffins entsprechend länger, Stäbchenprobe).

Zum Abkühlen auf Kuchengitter geben.

Optional:

Schokolade, Sahne und Butter bei kleiner Temperatur und K-Haken in Schüssel schmelzen. Entweder in Kühlschrank stellen und leicht fest werden lassen. Danach mit Spritzbeutel aufspritzen. Oder flüssig über die Muffins laufen lassen und abkühlen lassen.

Spargelquiche mit Rucola und Schinken



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Keller

26 cm Form, 180 Grad 30 – 40 Min. Backen

Zutaten:

180 g Mehl

150 Butter

200 g saure Sahne

600 g weißer Spargel
1 Zitrone (Schale und Saft)
1 TL Speisestärke
75 g Rucola
4 EL Olivenöl
100 g italienischer Schinken oder anderer
Pfeffer, Muskat, Salz, Zucker

Zubereitung:

Aus Mehl und 120 g Butter, 1 EL Sauerrahm, 1/2 TL Salz mit K-Haken einen Mürbteig zaubern. In eine gefettete Tarteform auslegen, Rand dabei nicht vergessen, Boden einstechen. 30 Min. kalt stellen.

Spargel schälen und putzen. In ca. 5 – 6 cm lange Stücke schneiden. Schale einer Zitrone reiben. Mit 150 ml Wasser, 20 g Butter, 1/2 TL Zitronenschale, Salz und etwas Zucker aufkochen. 6 – 8 Min. bißfest garen. Kurz abtropfen lassen und auf den Teig geben.

2 Eier, mit 1 Speisestärke und restlicher saure Sahne und restliche Zitronenschale verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat. Über den Spargel gießen.

180 Grad, 30 – 40 Min. backen.

Rucola waschen und putzen. Zitronensaft einer Zitrone, etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl zu einer Vinagrette verrühren (z.B. Gewürzmühle). Auf die fertige Tarte, den Schinken und Rucola verteilen, Vinagrette drüber. Ich würd den Rucola wie Salat dazu essen.