

Zucchini-Chutney



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

1kg Zucchini
1kg rote Gemüsepaprika
500 g Zwiebeln
500 ml passierte Tomaten
500 ml Ketchup
Knoblauch, Pfeffer, Salz
250 ml Olivenöl
Etwas Sambal Oelek

Zubereitung:

Zucchini , Paprika und die Zwiebel mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln.

Im Kessel Tomate, Ketchup, Öl und Gewürze zum kochen bringen, Gemüse dazugeben und 30-40 min mit Stufe 1 und Kochrührelement köcheln lassen..,

Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken...

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu

Reis... Euch fällt bestimmt noch mehr ein....



Zucchini-Relish



Rezept und Fotos wurde zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

1 kg Zucchini

500 g Zwiebeln

Salz

500 g Zucker

500 g Kräuteressig

3 EL Senf

Und wie oben beschrieben 20 min köcheln lassen, dann

3EL Curry

3 TL Paprika

1/2 TL Sabal Oelek

3-4 EL Mehl

Zubereitung:

Zucchini und Zwiebeln mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen, und im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen lassen

Flüssigkeit abgießen.

Gemüse in den Kessel geben, mit

500 g Zucker

500 g Kräuteressig

3 EL Senf

Und wie oben beschrieben 20 min/Kochrührelement köcheln lassen, dann

3EL Curry

3 TL Paprika

1/2 TL Sambal Oelek.

Nochmal 10 min kochen lassen

Dann mit 3-4EL Mehl andicken

Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken...

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis... Euch fällt bestimmt noch mehr ein...



Zwetschkgenkuchen Zwetschgendatschi — Variationen



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:

Mürbeteig

100g Zucker

200g Butter

300g Mehl

1 Ei

Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig

200g Butter

200g Zucker

200g Ei

200g Mehl

300g Marzipan Rohmasse

Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen

Zimtzucker

Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Mürbteig:

Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.

Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Back papier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:

Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten

Ist die Masse glatt, auf "max." stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmellieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).

Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen, diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli



Zutaten:

110 g Butter

110 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

210 g Dinkelmehl

1/2 P. Backpulver

1/8 l Milch

500 g entsteinte geviertelte Zwetschgen

Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren (Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren

zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen

mit den Zwetschgen belegen

mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.

Ausgekühlt in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:

Teig

20g Butter

150g Quark (ich hab Magerquark genommen)

6 EL Öl (z.B. Rapsöl)

1 Ei

4 EL Milch

80g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanillezucker

300g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)

nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:

Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!