

Bananenschnitte mit weicher Schokoglasur



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Teig:

6 Eier

120g Zucker

120 g Mehl

Schale v 1/2 Bio Zitrone

Für die Creme:

125g Butter

150g Zucker

1 Pkg Vanille Pudding mit 1/2l Milch ohne Zucker

Für die Glasur:

16 EL Milch

160 g Zucker (oder weniger)

160 g Schokolade/Kuvertüre

200 g Butter (ich habe weniger genommen)

Für den Belag:

längst halbierte Bananen

nach Wunsch Marmelade zum Bestreichen

Muss noch 1 Nacht im Kühlschrank stehen. Heute Nachmittag stand sie nur im Freien

Zubereitung:

Für den Biskuitt:

Biskuitt in Blech mit höheren Rand oder mit Tortenrahmen ca 30x40cm bei 180C ca 12-15 Minuten backen; auskühlen lassen



Für die Creme:

Pudding nach Anleitung kochen, auskühlen lassen und dabei öfters umrühren, das keine Haut entsteht. Butter und Zucker gut abtreiben/rühren und mit fast kalten Pudding vermischen.

Für die Glasur:

Milch mit Zucker und Butter erwärmen und die Schokoladestücke darin auflösen (keine reiben notwendig).

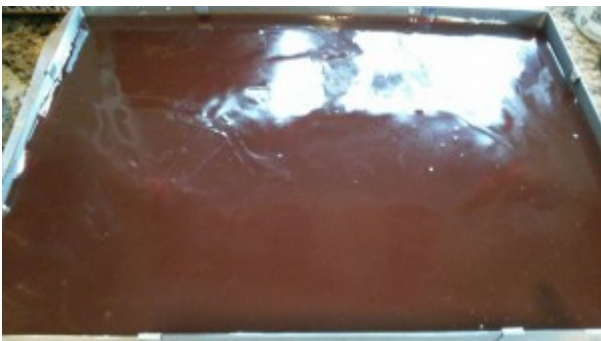
Auf das ausgekühlte Biskuit die halbierten Bananen legen (ich verwende immer auch selbsgemachte Marillenmarmelade darunter)



und dann mit Creme bedecken.



Ich stelle es dann noch kalt und bereite die Schokogalsur vor. Dann über die Schnitten schütten und die weiche Galsur kann mit kippen und drehen schön gleichmäßig verteilt werden.



Am besten über Nacht kühlen, dass sie schön durchziehen kann.

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –



Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl

125 gr. Butter

1-2 EL Wasser

600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido

1 Zwiebel, geschnitten

1 Knoblauchzehe

1/2 Becher Saure Sahne

100 gr. Sahne

2 Eier

150 gr Bergkäse gerieben

Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.

Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.

Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen

Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Röhrelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.

Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen

Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2

Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:

1 Ei

250 gr Mehl

1/2 tl Backpulver

125 gr. kalte Butter

etwas Rumaroma

Zutaten Füllung:

ca. 1kg Butternut-Kürbis

Butterschmalz

Wasser

3 Eier

100ml Sahne

125gr brauner Zucker

Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)

etwas Honig

Zubereitung Teig:

Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.

Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .

Zubereitung Füllung:

Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.

Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.

In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.

Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal



Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen

Börek Variationen



Rezept und Fotos von Hülya Braun

Rezept 1 mit der Nudelwalze von Hülya Braun

genauso dünn wie von Hand gemacht

Zutaten:

Für den *Teig*:

300 ml Sprudel

600 Gramm Mehl

50 ml Öl

1 TL Salz

1 p. Trocken Hefe

50 ml lauwarmes Wasser

1 TL Zucker oder Honig

Für die Füllung:

500 gr Spinat

300 gr Schafskäse

2 Zwiebeln

Zubereitung:

Die Hefe in 50 ml lauwarmes Wasser mit Honig lösen

CC auf 30 Grad stellen und alle Zutaten vermischen, auf Stufe 2 ca 6-8 Minuten kneten...wenn es zu weich wird Mehl dazu geben und weiter kneten.

20 Minuten gehen lassen.

Füllung:

Spinat putzen waschen im Multi mit dem Scheibenschneider schneiden

Schafskäse grob reiben oder rein bröckeln.

Zwiebeln anrösten und mit rein geben eventuell Salz Pfeffer.

Nach Geschmack.



Tischtennisball große Teigbälle formen, von beiden Seiten auf Mehl platt drücken

Und mit der Walze Einstellung 2 anfangen und bis 9 durch walzen.

Zwischen durch nochmal bemehlen wenn es klebt.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung belegen und 1/2 Teelöffel Öl verteilen.



Locker 4 cm breit rollen, und auf Backpapier legen mit Ei bestreichen und Sesam drauf streuen bei 240 Grad ca 30-40 Minuten Backen ergibt 2 Bleche ca 24-26 Stück.

Kann man gut einfrieren und bei Bedarf in der Micro oder Backofen warm machen.



Rezept 2 von Sabine Zorba



Teig Zutaten und Zubereitung

500 g Mehl

4 EL Öl

250 ml Wasser

1 Prise Salz Alles wirklich gut verkneten (15-20min), damit eine gute Teigstruktur entsteht.

Dann im Kühlschrank mind. 2 Std. lagern.

Dann zwischen Backpapier so hauchdünn wie möglich ausrollen.

verschiedene Füllungen

Füllung Hackfleisch:

Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Chili krümelig anbraten.

Füllung Käse:
Weißen un fermentierten Käse mit frischer Petersilie vermengen.

Geht aber auch mit Feta oder Ziegenkäse. Füllung Kartoffel:
gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schmand, sowie frischer Petersilie vermengen.

Zubereitung

Cigarra Böregi:

Teig in Dreiecke schneiden. Mit wenig Masse füllen, Ränder einklappen und Teig aufrollen.

Spitze mit verquirlen Eiern zukleben und dann frittieren.

Man kann aber auch dickere Rollen machen oder das ganze in eine Auflaufform Schichten und im Ofen backen.

Rezept Nr 3 von Nicole Kebellus Süße Variation



4 säuerlich Äpfel, je 80 Gramm gemahlene Haselnüsse und Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Tl Zimt und 1 Tl gemahlener Anis sowie Yufka Blätter (Dreieckig), Pflanzenfett zum Ausbacken und Zimt/Zucker zum wälzen

Hab alles im Multi klein geschredert, die Yufka Blätter müssen befeuchtet werden zum einrollen. Dann mit ca 2 El Füllung einwickeln und ausbacken in genügend Fett. Kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wälzen ☐

Ich hab noch Datteln hin zugegeben dafür weniger Zucker und gehackte Nüsse anstatt gemahlene. Hab braunen Zucker verwendet und ein Kaffee Gewürz.



Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Mehl

500g Kürbis

3 El Öl

1 Ei

1/2 El Salz

Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich verwendet habe.

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.

Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne

drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:
Nockerlteig im Multi gemacht



Claudia`s Rösti Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken u Morzzarella



Bild und Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:

Für die Röstmasse:

rohe Kartoffel (mit Multizerkleinerer zerkleinert), etwas Mehl, Ei, Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

Morzzarella in Scheiben schneiden (habe die Längseite genommen) in Parma/Serrano Schinken wickeln u rundherum mit Rösti Masse umhüllen, flach drücken u in Fett braten.

Zubereitung:

Genauere Anleitung siehe Bilder von Claudia Kraft.



Zwei weitere Foto von Monika Klein



Beileagentipp: Gurkensalat

Sonnenblumenbrot



Rezept und Foto von Conny Opp

Zutaten:

550 gr. Weizenmehl

150 gr. Dinkel- oder Roggenmehl

450 gr Wasser

1 1/2 TL Salz

15 gr Hefe

1 TL Honig oder Ahornsirup und

150 gr. Sonnenblumenkerne + 150 gr Wasser.

Zubereitung:

Sonnenblumenkerne anrösten und mit 150 gr kochendem Wasser ablöschen und eigentlich über Nacht stehen lassen, ich habe es nur ca. 2 Stunden stehen lassen.

Die restlichen Zutaten in der CC unter 38 Grad Wärme kneten, die Sonnenblumenkerne zugeben (falls Restwasser vorhanden ist, wegschütten) und eine Stunde gehen lassen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 mal falten und in eine gefettete und bemehlte Glasform mit Deckel geben und wie gewünscht einschneiden.

Das Muster im runden Brot habe ich mit einem Apfelteiler gemacht. In den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten auf 240 Grad backen. Rausnehmen und dann nochmals auf dem Blech oder dem Pizzastein 10 Minuten mit Umluft backen bis es die gewünschte Bräune hat. Ich habe mit einem Blumensprüher noch

ein paar Mal in den Backofen gesprüht, dann bekommt es eine tolle Kruste.

Das Brot schmeckt auch nach ein paar Tagen richtig lecker.

Schoggi-S S-Stücke



Rezept und Foto von Susanne Stübi-Begert

Zutaten:

150gr Eiweiss

50gr Zucker

350gr Zucker

125gr Wasser

200gr Couverture mit hohem Kakao Anteil

Zubereitung:

350gr Zucker mit 125gr Wasser bis etwas über den mittleren Ballen 119Grad kochen.

Zur gleichen Zeit 150gr Eiweiss mit 50gr Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen.

Ist das Eiweiss steif geschlagen weiterrühren und den heissen

Zuckersirup als dünnen Faden nach und nach zugeben. Darauf achten das kein Sirup an den Schüsselrand kommt da er sofort klumpt.

Durch die Zugabe des Zuckersirups ist der Eischnee nun über 50grad warm. Den Eischnee beiseite stellen. Die Couverture langsam erwärmen und verflüssigen.

Bis dahin hat der Eischnee etwas abgekühlt. Jetzt heisst es vorsichtig sein!

Die Couverture in dünnem strahl und äusserst vorsichtig unter die Eischneemasse ziehen. Die Eischneemasse darf dabei nicht zusammenfallen.

Nun die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle 20mm Durchmesser füllen und auf ein Backpapier S aufdressieren. Im vorgeheizten Ofen bei 170Grad für ca. 20 Minuten Backen.



Gedämpfter Lachs mit Fenchel/Karotten



Rezept und Foto von Meike Zeipelt

Zutaten:

1 Fenchelnknolle
3-4 Möhren
Zwiebel(n)
1/4l Weißwein oder Brühe
300-400g Lachsfilet
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Fenchelnknolle im Foodprozessor (FP) in Streifen schneiden
Möhren ebenfalls im FP in Stifte schneiden
Beides vermischen und in den Dampfgarkorb legen
Zwiebelstücke in Chiliöl (oder anderes) bei 140 Grad im Topf mit Flexirührelement kurz anschwitzen.
Mit Weißwein (oder Brühe) ablöschen (ich habe dann die Hitze ausgeschaltet und den Rest vorbereitet, geht aber sicher auch parallel), Flexi kann dann raus.

Lachsfilet säuern, Salz und nach belieben pfeffern (ich habe Zitronenpfeffer genommen) und dann auf das Gemüse betten.
Gäreinsatz in den Topf und alles mit dem Deckel schließen.
Temperatur auf 140 Grad und Intervallstufe 3 einstellen.

Wenn es anfängt zu kochen und gut dampft, die Temperatur auf 110 Grad stellen.

Ich habe es etwa 20 Minuten dampfen lassen und dann den Lachs getestet. Wenn er sehr dick ist, kann es sicher auch länger dauern oder eben kürzer bei zarten Stücken.

Den Gäreinsatz habe ich dann bei 60 Grad in den Ofen gestellt.

Der Sud war gut eingekocht und ich habe nochmal mit Brühe aufgefüllt. Etwas Salz, Pfeffer und Zitrone dazu. Zum Binden habe ich Stärke genommen. Da hat ja jede ihr eigenes Rezept.

Bei uns gab es dazu Reis, aber es schmeckt sicher auch mit Kartoffeln oder Brot.

Ich koche selten streng nach Rezept und dies hier war auch mal wieder eine Eigenkreation. Gutes Nachkochen!

Königsberger Klopse



Rezept und Foto von Susanne Warning

Zutaten:

Für die Klöße:

1 Kilo Rinder- oder Kalbshack

2 altbackene Brötchen

2 Eier

1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Sambal Olek
Salz, Pfeffer, Paprika

Für die Soße:

gekörnte Brühe
1,5 Liter Wasser
Suppengemüse mit der Multi zerkleinert
1 Becher saure Sahne
1 Becker Creme fine fettreduziert
1 kleines Glas Kapern
Speisestärke
Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

Zubereitung:

Für die Klöße:

Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern
CC mit dem Knethaken bestücken
Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken
Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken
Eier, Gewürze, Sambal Olek, Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben
und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.
Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochröhrelement der CC einspannen
Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen
15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3
Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad
runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

Für die Soße:

Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesöße zufügen. Mit
Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer
etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche
Note haben.

Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.

Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten
Grad verdicken. Zum Schluss die Königsberger Klopse wieder

zugeben.

Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC zubereite, weil der Herd schneller ist.

Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt, dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.

Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene Blumenkohlröschen mit zu garen.

Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen