

Schokomuffin



Bild und Rezept von Stine Helm

Trockene Zutaten:

250 gr Mehl

8 gr Backpulver

20 gr Backkakao

50 gr Zucker

200 gr geriebene Osterhasen (oder Nikolaus oder einfach Schokolade)

Feuchte Zutaten

1 Ei

125 gr Sauerrahm

200 ml Vollmilch

100 gr Nussnougatcreme

Die trockenen Zutaten gut durchmischen.

Die feuchten Zutaten in der Maschine gut verquirlen.

Die trockenen Zutaten zugeben und GANZ kurz vermischen.
Insgesamt höchstens 1 Minute!!

Mit dem Eisportionierer in Muffinsförmchen geben. Zwischen 20 und 25 min bei 180 Grad Umluft backen.

2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

Schritt 1

dunkler Biskuitboden

7 Eiweiß

200g Zucker

1 Vanillzucker

7 Eigelb

120 g Mehl

90 g Speisestärke

40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.

Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.

Das gesiebte Mehl, Speisestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.

In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.

Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut

auskühlen lasse.

Schritt 2

Pâtisseriescreme

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speisestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.

Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.

300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.

Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

Schritt 3

Den Biskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften schneiden.

Für die Tränke

mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft (z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhälfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pâtisseriescreme füllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme

500 g Mascarpone

3-4 Eßl. Puderzucker

3-4 Eßl. Nutella

400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon (ca 1/4) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

Tränke für die 2te Hälfte

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

Schritt 5

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.

vegane Mayonnaise (Majo)



Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert
1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft
2 TL (10 ml) Senf (Dijon)
3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)
12 ganze, gekochte Kichererbsen
110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps
Salz (nach Geschmack)
Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.

Schwiegermutterzungen mit LM



Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen



Tipp:

Die Schwiagemutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das erspart dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349>

Vanille-Granatapfel Torte



Bild und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

1 Bisquitboden
3-4EL Vanilleextrakt
250g Mascarpone
250g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
150g Zucker
250g Rahm
6 Blatt Gelatine
1 Granatapfel
50g Zucker

Zubereitung:

Bisquitboden halbieren. Erste Hälfte in einem Tortenring auf die Tortenplatte stellen und mit Vanilleextrakt beträufeln.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne rauslösen.
Die Hälfte der Granatapfelkerne auf dem Tortenboden verteilen.
Von den Restlichen Kernen einen Esslöffel für die Deko beiseite stellen und die restlichen entsaften. (ich hab dies mit dem Slowjuicer gemacht und ca 0.5 bis 1 dl Saft rausbekommen)

Die 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Das ausgekrazte Mark mit Mascarpone, Joghurt und Zucker mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Das Wasser der Gelatine weggießen und die Gelatine ausdrücken. Mit ein bis 2 Esslöffel kochendem Wasser übergießen und rühren damit keine Klümpchen Zurück bleiben.

Von der Joghurt-Mascarpone Masse 2 Esslöffel zugeben und unter rühren.

Wären die restliche Masse mit dem Schwingbesen langsam gerührt wird, die Gelatine langsam zugeben und unter rühren.

Die hälfte der Masse auf den Tortenboden geben. Den 2ten Tortenboden auf die Creme legen und die restliche Masse auf die Torte geben.

Die Torte für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit dem Zucker zu einem dicken Sirup einkochen und etwas auskühlen lassen. Dann auf die Torte gießen und mit den beiseite gestellten Granatapfelkernen dekorieren.

Cartellate



Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico

Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus

750g Mehl

1Päck Backpulver

130ml Olivenöl

200ml Weißwein (geht auch Sekt)

1 Prise Salz

1TL Zucker

Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen (nicht kochen) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben. Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.

Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von1-6 gewalzt) mit einem Teiggrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen schneiden. Und dann zur Rose formen.(Videos dazu kann man auf Youtube anschauen, einfach Cartellate eingeben)

In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.



Honig u Vin Cotto ca 500 ml (ital. Würze aus eingedicktem Traubenmost) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen darin kurz baden. Fertig

Blender Zubehörvorstellung

Die folgenden Tipps und Anwendungsmöglichkeiten sind von verschiedenen Nutzern zusammen getragen und wurden nicht nochmal getestet.



Blender

Wofür kann er alles verwendet werden :

Kinderbrei, Gazpacho, Eismasse mixen, Smoothies, Suppe pürieren, Pfannkuchenteig, vegane Leberwurst (hier ein Link wo es das Rezept gibt <https://www.kohlundkarma.de>

Milchshake (Bananenmilch) , Gemüse pürieren das eingekocht wird (Tomatensosse)

Apfelmus pürieren, Cocktails , Eiswürfel crashen, Hartweizengries fein mahlen,

Fruchtpüree, Proseccomix,

türkisches Ayran (50:50 naturjoghurt und Wasser , bisschen Salz und schön cremig mixen)

Puderzucker herstellen, Frapee, Altbrot mahlen, Salatsauce

Spätzleteig für 4 Personen (Rezept von Maria Fellermeier)

Als Beilage genügen 300g Mehl, als Hauptgericht 500 g Mehl

300 g (500 g) Mehl, Salz, 200ml (gut 250 ml) Wasser, 3 (5) Eier,

zum Kochen: reichlich Salzwasser

Alle Zutaten in den Blender geben, mit dem Stopfer miteinander vermischen und bei steigender Geschwindigkeit kurz bis ca. Stufe 3 mixen für die Verwendung mit Spätzlehobel oder Spätzlepresse. Will man den Teig per Hand vom Brett schaben muss er so lange gemixt werden, bis ein ganz glatter Teig entsteht. Teig portionsweise zubereiten. Spätzle im offenen Topf rasch einige Male aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Zu langes Kochen macht die Spätzle klebrig.

Strudelteig – ausgezogener Strudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

250 g Weizenmehl (unbedingt Typ 405 oder spezielles Strudelmehl)

1 Eßl. Essig

1-2 Eßl. Öl oder 20g zerlassene Butter

1 Ei

bis zu 125 ml lauwarmes Wasser

zum Bestreichen Öl oder zerlassene Butter

Alle Zutaten in den Blender geben mit dem Stopfer kurz gut verrühren. Den Teig mit langsam steigender Geschwindigkeit (bis Stufe 3-4) mixen bis er schön glatt ist. Falls der Teig zu fest oder zu weich ist, mit Wasser oder Mehl nacharbeiten. Mit dem Stopfer verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach hauchdünn ausziehen und nach Geschmack füllen.

Apfelstrudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

Strudelteig aus 250 g Mehl

zum Bestreichen: 40 g Butter zerlassen

zum Bestreuen: 80 g Semmelbrösel geröstet mit 50 g Butter

Füllung:

2 kg säuerliche nicht zu harte Äpfel

100 g Mandelblättchen

100 g Zucker

100 g Sultaninen
1-2 Teel. Zimt je nach Geschmack
1/2 – 1 Zitronenschale je nach Geschmack
2 Eßl. Rum (kann auch weggelassen werden)

zum Backen:

30 g Butter
3 Eßl. süßer Rahm
2 Teel. Zucker

Äpfel schälen und feinblättrig schneiden oder hobeln. Alle Füllzutaten mit Zucker und Gewürzen mischen. Rum zugeben, zugedeckt kurz ziehen lassen bis der Strudel ausgezogen ist. Semmelbrösel in Butter leicht rösten. Teig auf leicht bemehlten Tuch hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen. Füllen und aufrollen. Auf ein gut gebuttertes Blech geben, mit dem Teigrand nach unten. Mit Butter bestreichen und bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Min. backen. Während des Backens mehrmals mit Butter oder gezuckerten Rahm bestreichen. Vor dem Anrichten etwas ruhen lassen.

MILLIRAHMSTRUDEL (Rezept von Maria Fellmeyer , Original von Witzigmann und umgeschrieben auf CC)

Strudelteig aus 250 g Mehl

Füllung:

125 g Butter
125 g Zucker
1 EL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Vanilleschote
5 Eier
400 g Quark, 20 %
300 g saure Sahne
1 EL Mehl
60 g Rosinen (eventuell in Rum eingeweicht)
Butter zum Bestreichen des Teiges und für die Backform

Guß:

1 Milch

2 EL Crème fraîche

2 EL Vanillezucker

Puderzucker

Den Backofen auf 170 Grad (Heißluft 150 Grad) vorheizen. 3 Eier trennen. 3 Eiweiße mit 75 g Zucker in der CCG zu festem Eischnee schlagen. Herausnehmen und beiseite stellen. Danach die Butter mit 50 g Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Quark, saure Sahne, Mehl und die Rum-Rosinen unterheben. Erst ein Drittel Eischnee unter die Quarkmasse heben, dann vorsichtig den Rest.

Den Strudelteig in 4 Portionen teilen und hauchdünne ausziehen.

Alle Strudel mit Butter bestreichen. Jedes Blatt mit je einem Viertel der Quarkmasse füllen und zu je einem Strudel rollen. Die Strudel nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Auflaufform legen.

Die Milch mit der Crème fraîche, dem Vanillezucker und den 2 Eiern verrühren und über die Strudel gießen. Die Strudel im vorgeheizten Backofen erst 15 Minuten, dann bei 150 Grad (Heißluft 130 Grad) weitere 45 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Infos

Wer den alten Blender hat kann den Stößel, Deckel und das neue Messer als Ersatzteil nachrüsten.

Zucker und Gewürz Variationen als Geschenkidee



Rezept Nummer 1 von Claudia Kraft

Fruchtaromen Zucker

Orangenzucker

Himbeerzucker

Erdbeerzucker

Orangenzucker: ca 100 g Zucker je Orange.

Bio Orange gründlich mit heißem Wasser waschen, dann abgetrocknet fein abreiben (nur die orangefarbene Schicht (die weiße ist zu bitter) und gut mit dem Zucker vermischen. Anschließend auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (wenn es nicht nur 1 Orange ist) und offen 1 -2 Tage trocknen lassen. Man darf gerne hin und wieder rütteln, das muss aber nicht unbedingt sein. Ich habe es dann in den Multi mit Messer gegeben und auf mittlerer Stufe den "verklebten" Zucker gemixt. Mit P Taste oder GM würde es Puderzucker werden, was ich nicht wollte. Jetzt umfüllen in ein großes Schraubglas oder so wie ich in kleine Gläser.

Ideal zum Backen, für Joghurt, Cremes oder andere Dessert sowie zum Süßen von Tee. Man könnte die Orangenschalen auch kurz vor Gebrauch wieder aussieben. Wer ihn für

Frischkäsefrostings oder Buttercremes einsetzen will, sollte ihn vorher mit der GM zu Puderzucker vermahlen.

Himbeer oder Erdbeerzucker:

20 g gefriergetrocknete Erdbeeren, oder Himbeeren

270 g Zucker

Ich habe zuerst die Beeren zerkleinert. Entweder im Multi mit Messer oder in der GM. Nach dem Vermischen mit dem Zucker habe ich mind die Hälfte in der GM gemixt somit nicht einen ganz feinen Puderzucker aber auch keinen groben Kristallzucker zu haben.

Ideal für Süßspeisen, Smoothies, Joghurt, Obsalat oder anderen Desserts.

Rezepte 2



Rezepte 2 und Bild von Tanja Ahrendt

Bratapfelgewürz:

50g braunen Zucker

10g Zimt

1/2 Tonkabohnen oder 1/2 Vanillestange

3 Nelken

5 Kardamomkapseln (oder 1/4 TL gem. Kardamom)

15 Anissamen (oder 3 Msp. gem. Anis)

2 stecknadelkopfgroße Stücke Muskatnuss (oder 2 Msp. gem. Muskatnuss)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Das Bratapfelgewürz passt außer zu Bratapfel zu allem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade mit Äpfel.

Glühweinzucker:

Abgeriebene Schale einer Bioorange entweder auf einem Küchentuch auf der Heizung, auf dem Kamin oder Kachelofen ein bis zwei Tage trocknen (schneller, dafür energieaufwendiger geht es bei ca. 50 Grad für ein bis zwei Stunden im Backofen)

getrocknete Orangenschale

50g braunen Zucker

1 gehäuften TL Zimt

1/2 Vanillestange

1 Nelke

5 Anissamen (oder 1 Msp. gem. Anis)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Den Glühweinzucker kann man in Weißwein bzw. Rotwein, in Fruchtsäften wie zum Beispiel Apfel-, Orangen- oder Kirschsafft oder in Tees verwenden.

Tonkabohnenzucker:

100 g braunen Zucker

1 Tonkabohne

Beides zusammen. In der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und mit weiteren 100g braunem Zucker in ein Schraubglas füllen.

Den Tonkabohnenzucker kann man ähnlich wie Vanillezucker zu allen Gebäcken, Kuchen, Torten oder Desserts und Süßspeisen verwenden.

Lebkuchengewürz

2 TL Zimt
2 TL Nelken (oder gem. Nelken)
2 TL Korianderkapseln (oder gem. Koriander)
2 TL gem. Koriander
1 Muskatnuss (oder 2 TL gem. Muskatnuss)
1 TL Pimentkörner (oder gem. Piment)
1 TL Anissamen (oder gem. Anis)
1 TL Fenchelsamen (oder gem. Fenchel)
1 TL Ingwerpulver

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und in ein Schraubglas füllen.

Das Lebkuchengewürz passt außer zu Lebkuchen zu allem weihnachtlichem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade, man kann es auch für weihnachtliche Pralinen oder für Braten verwenden, die einen winterlichen Geschmack bekommen sollen.

Nusskonfekt – Nussplätzchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nicole Meyerhofer

Für ca. 50-60 Stück

Für den Teig:

60 g Zucker

150 g Butter

1 Ei, Größe M

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl Type 405

1 EL Vanillezucker, am besten selbstgemacht mit der CC

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

wer mag kann auch den Ausstecherteig von [hier](#) nehmen.

Für den Belag:

160 g Zucker

160 ml Sahne

65 g Honig

210 g gehackte Walnüsse

Zubereitung des Nusskonfekts:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen bzw. alternativ kurz 25 Grad in der CC einstellen. Die Zutaten für den Teig in dem Kessel der CC kurz zu einem Teig kneten (Knethaken oder noch besser K-Haken).

In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 4,5cm Durchmesser die Taler aus dem ausgerollten Teig stechen. Bitte nicht kleiner, sonst gibt es Probleme mit dem Topping.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. acht Minuten backen, nicht zu lange, sie sollten ganz leicht braun werden.

Karamell:

Für den Belag den Zucker in ein kleines Töpfchen geben und ohne Zugabe von Wasser karamellisieren lassen (nicht rühren bis der Zucker geschmolzen ist!).

Sobald das Karamell hellbraun ist mit dem vorgewärmten Rahm aufgießen, den Honig hinzufügen und für ein paar Minuten einköcheln lassen. Wer eine Gourmet hat kann es auch darin machen.

Die gehackten Walnüsse unter die Karamelmasse mischen und vorsichtig (heiss!) kleine Häufchen auf die gebackenen Taler geben und etwas verteilen. Wenn die Masse fest wird, da sie kalt wird, nochmals kurz erwärmen, dann wird sie wieder geschmeidig.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Maulwurfkuchen vom Blech



Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

180 g Puderzucker

1 Pck.Backpulver
1 Pck.Vanillezucker
4 EL Backkakao (leicht gehäuft)
200 g Milch
200 g Öl
2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse

Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38×25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad O/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

Für die Creme:

500 ml Milchmit
2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack....ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit
1 Pck.Sahnesteif.....steif schlagen und unter die Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade.....raspeln (oder gekaufte Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

Außerdem: ca. 5-6 Bananen

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)

