Fluffige Marmeladenröllchen



Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben. Originalrezept von Divi TV

Zutaten

550g Mehl (hier Manitoba)
280g Milch
90g Butter
70g Zucker
1/2Tl Salz
1 Ei
25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)
Marmelade oder Nutella zum Füllen

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.



Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein

glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen. Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.



Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.











Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.

NOUGAT TORTE 2018



Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG

4 Eier mit

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser

in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren, 200g Mehl mit

50g Speisestärke

mischen und gesiebt unterheben.

Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME

Pudding nach Anleitung kochen von 600ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

etwas Zucker 1 Dotter mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen…

125g weiche Butter mit 70g Staubzucker in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren, 450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren, Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.



Gutes Gelingen!

Focaccia nach Tim Mälzer



Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

Zutaten

200 gr Wasser, 50 gr Olivenöl, 125 gr Ricotta, 5 gr Hefe, (wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g) 10 gr Salz und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

Zubereitung

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen mit dem Knethaken.

(ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt) 1h gehen lassen.

Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen. 30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken. Noch mal 30 min ruhen lassen.

Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut. Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min

gebacken.











Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,

1 TL Curry

1/4 TL Zimt

2 Eßl. Gelierzucker

2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .





Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Rührelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.







Pudding Plätzchen



Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

Zutaten

```
100 g Puderzucker
250 g Mehl ( ich hab Dinkel genommen )
```

250 g Butter
3 Tüten Pudding Pulver Vanille
1EL Vanille Zucker

Zubereitung

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech (mit Backfolie) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.



<u>Zwetschgen - Pfirsich Kompott</u>



Rezept und Bild von Elvira Preiß

Zutaten

ca 1,5 kg Zwetschgen entsteint

ca 1 kg Pfirsiche entsteint

500g Zucker

- 1 Schuß Rum
- 1 Vanillstange
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Zwetschgen und Pfirsiche durch den Würfler lasser oder klein schneiden

restliche Zutaten zufügen und mit dem Koch Rühr Element ca 20 Minuten weich kochen , ich wollte das die Pfirsiche noch etwa Biss haben.

Kochend in sterile Gläser füllen und sofort heiß verschließen .

Ich habe das ganze auch noch als Marmelade gemacht mit Gelierzucker 2:1 und dann aber fein püriert.







Mango Fruchtgummi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 frische Mango
Saft einer halben Zitrone
1,5 TL Agar Agar

Zubereitung:

2 Reife Mango schälen und im Multi oder Blender pürieren. Saft einer 1/2 Zitrone 1,5Tl Agar Agar

Alles min. 2 min bei 100 Grad mit dem Flexi rühren und aufkochen. Nicht kürzer.

Die Dosierung von Agar Agar hängt von der Marke ab. Ebenso die Gelierfähigkeit. Manche sollen fischig schmecken, dann mit Sirup arbeiten.

Wenn die Festigkeit nicht gegeben ist einfach nach dem erkalten nochmals aufkochen und etwas Agar Agar hinzufügen.

Achtung. Es geliert erst wenn es 2-3h gekühlt wurde. Daher nicht vorher Agar Agar erhöhen. Umso öfter aufgekocht wird, umso eher verliert es frischen Geschmack der Mango.







<u>Rhabarber-Baiser Kuchen mit</u> <u>geh. Pistazien</u>



Rezept und Bilder von Ursula Faulhaber

Zutaten

Teig:
250 g Margarine, weich
250 g Zucker, fein
1 EL Vanillezucker, Bourbon
2 Ei(er), ganz
4 Eigelb
100 g Stärkemehl
250 g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Weinsteinbackpulver

Für den Belag: 1200 g-1500 g Rhabarber, in Stücken

1/2 TL gestr. Zitronentraum (Zitronenabrieb)

Baisermasse:

4 Eiweiß 1 Prise Salz

250 g Zucker, fein 2 TL Zitronensaft Gehackte Pistazien Dekorpuder , zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Rührteig die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronentraum (Zitronenabrieb) schaumig rühren, Eier und Eigelbe nacheinander zufügen und zu einer Schaummasse rühren, Mehl-Stärke-Backpulver-Gemisch mit dem Mehlsieb dazu geben und zu einem geschmeidigen Rührteig zusammenrühren. Den Teig in die Backschnitte, bzw. das Giga-Herz (Backblech oder große Form) streichen und mit dem geputzten, in Stücke geschnittenen Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und den feinen Kristallzucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen, Zitronensaft darunter mischen.

Die Hälfte der Baisermasse mit der kleinen Winkelpalette auf dem gebackenen Kuchen verteilen, restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Brandteigtülle füllen und beliebige Rosetten auf den Kuchen spritzen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur so lange weiterbacken, bis das Baisergitter goldgelb ist (ca. 15 Min.)

Den erkalteten Kuchen mit Dekorpuder bestäuben und in Stücke schneiden.





Russische Honigtorte



Rezept und Bilder von Selma Denis

Zutaten

Für den Teig:
3 Eier
200gr Zucker
4 Esslöffel Honig
80gr Butter
750- 900 gr (Weizen)Mehl
1,5 Teelöffel Natron

Für die Creme:
5 Becher Sauerrahm
100gr Zucker
1 Vanilleschote
Nach Belieben 2/3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Bei der CC oder KCC mit dem Schneebesen 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz auf Stufe 4 bei 45° für 5Min rühren. (Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise

(Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz 15 Min über dem Wasserbad aufgeschlagen.)

Dann den Honig und die geschmolzene Butter kurz unterrühren. Temperatur abstellen.

Die 750gr Mehl mische ich mit dem Natron, wechsle zum

Knethaken und rühre bis ein homogener mürbteigähnlicher Teig entsteht (nur pikiger wegen dem Honig) . Falls nötig das restliche Mehl auch noch hinzufügen. (Kommt auf die Größe der Eier und die Mehlart an).

Teig in min 10 gleichgroße Teiglinge teilen. (Zirka 110gr) Jedes einzeln auf einen Backpapier ausrollen und in Form schneiden. Reste können für eine weitere Schicht aufgehoben werden und/oder dann gebacken und zerkrümelt für die oberste Schicht.

Jede Teigschicht 2-3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen in ein Plastiksackerl am besten einpacken damit sie nicht zu schnell zu hart werden sonst brechen sie.

Wenn Sie ausgekühlt sind die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen und mit dem stapeln beginnen. Dafür jeweils 3/4 Esslöffel der Creme auf dem Teig gut verteilen, sodass dieser dann durchziehen kann.

Zum Schluss eine Schicht Creme draufstreichen und übriggeblieben Teigstücke vermahlen/darüberbröseln.

Torte vor Verzehr mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Kann auch sehr gut vorbereitet und eingefroren werden in Stücke

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.





Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)

Für 4 Personen

10 Strauchtomaten

2 gehackte Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1-2 El Zucker

Basilikum

- Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden,
 Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen.
 Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
- 2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.
- 3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.
- 4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.

Variante: Alla Norma (Auberginen) Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Variante: Thunfischtomatensoße

Thunfisch abtropfen lassen und zerpflücken.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen. Sofort servieren.

Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.