## **Sacherwürfel**



Rezept und Bilder von Claudia Kraft ( nach dem Original von Gerhard Sams)

#### Zutaten

6 Eier, 230 Butter, 300 g Staubzucker, 200 Kochschokolade, 300g Mehl, 1 pkg Backpulver, 1/8l Milch.

Marillenmarmelade zum füllen

Glasur: 170g Kochschokolade, 150g Butter

#### **Zubereitung** :

Butter und Dotter schaumig schlagen. Dafür hatte ich Anfangs den K Haken verwendet, aber rasch auf Flexi gewechselt. Schnee schlagen und Schoko zerlassen. Die Schoko in die Buttermischung einrühren (sollte nicht zu heiß sein) u Mehl, Bkpv abwechselnd mit der Milch dazu rühren. Zuletzt Schnee unterheben. In rechteckige Springform füllen

Auf 160c ca 50min backen. Torte 1 Tag ruhen lassen, waagrecht durchschneiden und dann mit Marmelade füllen. Ich habe 2 Schichten frische Marmelade hineingestrichen. Oberfläche aprikotiert und mit Glasur übergossen.









Für ca 10 Würfel kann man die halbe Menge vom Rezept machen und in kleinen Papierförmchen backen

# **Vanilleschnecke**



## Bild und Rezept von Ulrike Holzenleuchter

## **Zutaten und Zubereitung**

500g Mehl
250 ml Milch
70 g Zucker
70 g Butter
2 Eier M
1/2 Päckchen. Hefe
1 Vanillezucker

Alles 15 min rühren lassen, halbe Stunde ruhen. Ausrollen und mit der kalten Vanillecreme von Oetker bestreichen. Rollen und Stücke schneiden und in die Form schlichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen <sup>©</sup> ⊚∏

# **Tomatenketchup**



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

#### Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)
3 TL Zwiebelgranulat
1 EL Salz
100 g Zucker
6 EL Weinessig
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

## **Zubereitung**

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert, abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

# <u>Pudding-Streuselkuchen aus</u> <u>Hefeteig</u>



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

#### Zutaten

#### **Boden**

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe
- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl

•

## Füllung

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)

•

#### Streusel

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

## **Zubereitung**

- 1. Hefeteig zubereiten ( mit Knethaken)
- 2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
- 3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
- 4. gründlich durchkneten
- 5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
- 6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut

- 30 Minuten gehen lassen
- 7. Pudding nach Anleitung kochen
- 8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
- 9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi)
- 10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
- 11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
- 12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
- 13. Streusel auf dem Pudding verteilen
- 14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
- 15. Kuchen abkühlen lassen
- 16. mit Puderzucker bestreuen

Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding geben.

# **Esterhazy Schnitte**



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

Teig: 200g Eiweiß ca 8 Stück , 200g Zucker, 200g Haselüsse, Prise Zimt, etwas Zitronenschale

Fülle: 350ml Milch, 1 Pkg Puddingpulver, 150 g Butter, 130g Staub/Puderzucker

Glasur: 1 Stk. Eiklar, 1 TL Kakao, 200 g Staubzucker, 25 ml Kirschlikör/ich habe Rum genommen

#### **Zubereitung**

Für die Esterhazy Schnitten erst den Boden zubereiten. Für den Boden Eiklar in die Rührschüssel geben und leicht schlagen. Dann ca. 100 g des Staubzuckers unter weiterem Rühren langsam beimengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Dann wieder 100 g des Staubzuckers, den Zimt und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben und so lange schlagen, bis ein steifer, glänzender, schnittfester Schnee entsteht. (Ich hatte teilweise TK Eiklar und habe deshalb Eiklar zuerst mit 35C in der CC aufgewärmt und dann geschlagen. Wobei ich nicht nach Rezept den Zucker so verarbeitet habe sondern Eiklar mehr geschlagen habe und dann Zucker einfach nach Gefühl dazu. Zimt und Zitrone dazu und dann die Haselnüsse. Maße auf 2 Bleche auf Backpapier streichen und bei 180CHeissluft ca 10-12min backen. Geht auch hintereinander auf 200C 0/U.

Teig vom Blech ziehen und in 6 gleich breite Stücke schneiden. Ich habe den Teig auf dem Backpapier gelassen und erst abgezogen beim Schichten. Somit war es leichter den hin und her zu tranpsortieren, da er sehr dünn ist leicht reissen kann.

In der Zwischenzeit Pudding kochen und auskühlen lassen immer etwas glatt rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen und dann Pudding löffelweise dazu rühren. Ich habe auch hier etwas Rum reingegeben.

Jetzt die Teigstreifen immer mit Creme bestreichen, bis fast

die ganze Masse aufgebraucht ist. Mit Teigstreifen abschließen. Den Rest der Creme auf alle Seiten verstreichen und kalt stellen. Zur Zeit eignen sich die Außentemperaturen sehr gut dafür. Ich habe dann die Glasur vorbereitet und 2EL davon abgenommen und mit 2 TL Kakao verrührt. Das Eiklar kurz mit der Gabel anschlagen und dann Zucker und Alkohl dazu rühren bis es ein schöne glatte dickliche Masse ist. Dann den Kakao in die 2 EL Masse dazu rühren.

Jetzt die Schnitte mit etwas Marmelade bestreichen (eher ganz dünn, sonst rinnt die Glasur davon). Zuckerglasur darauf verteilen und 5-6 Streifen mit der Kakaoglasur der länge nach über die Schnitte ziehen.

Jetzt mit einem Zahnstocher einmal nach vor und einmal zurück quer über die Streifen ziehen. So entsteht das klassische Esterhazy Muster. Schnitte nochmals kalt stellen oder etwas in die TK sodaß sie sich dann gut schneiden läßt. Zum Schneiden ein scharfes Messer heiß abspülen und schneiden.













# **Apfel-Walnuss-Muffins**



Rezept und Bild von Saskia Renker

#### Zutaten

Zutaten für 12 Muffins Muffinblech und Papierförmchen 1 Granatapfel 2 Äpfel 150 g Emmer-Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen geht auch) 50 g Haferflocken (frisch geflockt oder gekauft) 50 g gehackte Walnusskerne 2 TL Backpulver, 1 TL Natron

3 EL Apfelmus

100 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Vanillezucker

75 ml Rapsöl

100 g Joghurt

75 ml Buttermilch

12 Walnuss-Hälften, ggf. Zucker zum karamellisieren

#### **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mulden des Muffinblechs einfetten bzw. mit Papierförmchen füllen.

Granatapfel um seine Kerne erleichtern (da gibt es verschiedenste Wege, ich schneide immer oben und unten vorsichtig einen Deckel ab und lege mir dann entlang der Fruchthäute 1/8 frei). Einige Kerne zum garnieren beiseitelegen.

Äpfel schälen und mit der Scheibe 3 im Multi raspeln. Hafer mit dem Flocker zu Haferflocken verarbeiten. Walnüsse hacken. Nun das Mehl, Haferflocken, Nüsse, Backpulver und Natron vermengen. Apfelmus, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Öl im Kessel mit dem Flexi verrühren. Joghurt und Buttermilch zugeben, unterrühren. Nun die Mehl-Nuss-Mischung dazu geben und verrühren. Apfelraspel und Granatapfelkerne hinzufügen und ebenfalls kurz einrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die 12 Walnusshälften kann man nun auf die Muffins (jeweils eine) geben und mitbacken. Ich habe sie kurz mit Zucker in der Pfanne karamellisiert und nach dem backen auf die Muffins gesetzt.

Muffins 30 - 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und mit den restlichen Granatapfelkernen garniert servieren.

## **Brombeer-Cheesecake**



Rezept und Bild von Saskia Renker

#### Zutaten

Zutaten für eine 26er-Form
20 bretonische Galettes (oder Butterkekse)
70 g geschmolzene Butter
500 g Creme-Quark
250 g Magerquark
200 g Zucker
Saft von anderthalb Zitronen
3 Eier
75 g Weizenmehl
250 g Brombeeren
70 g Puderzucker

## **Zubereitung**

Springform fetten, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Brombeeren und den Puderzucker mithilfe des Triblades ( oder Blender ) pürieren, beiseite stellen.

Die Kekse im Multi mit Messer zerkleinern, sie müssen nicht ganz fein werden. Wer keinen Multi hat, nimmt einen Gefrierbeutel, gibt die Kekse dort hinein und zerbröselt sie mit einem Nudelholz. Kekse nun mit der geschmolzenen Butter vermengen. Masse auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Creme-Quark, Magerquark, Zucker, Zitronensaft, Eier und Mehl in den Kessel geben und mit dem Flexi verrühren. Die Masse in die Springform gießen und glattrühren. Nun Klekse vom Brombeer-Püree auf der Masse verteilen und mit einer Gabel Muster ziehen. Wenn vom Püree etwas übrig bleibt, kann man das entweder mit dem Kuchen servieren oder prima ins Müsli/in die Overnight Oats tun.

Kuchen nun circa 50 - 60 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum fahren (so löst er sich später leichter). Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

# <u>Cerkez Tavugu - Hähnchen-</u> <u>Walnuss-Aufstrich</u>

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnchbrustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerzupfen oder im Multi Schreddern.

1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Ölivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß! Das passt perfekt zum Fladenbrot .

# Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse



Rezept und Bilder von Yvonne Koch

## **Zutaten und Zubereitung**

Teil 1: 15g hefe 50g Sauerteig (LM) 250g Wasser

Teil 2: 350g Mehl (550) 150g Roggenmehl (1150) 10g Salz

Teil 3: 400g Kartoffeln in Brühe kochen 2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst

ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.

Form( Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen. Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen. Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.





# **Gemüsebratlinge**



Rezept und Bild von Nicole Karagöl

#### Zutaten

Für 4 Portionen:

1 kleinen Sellerie

4 mittelgroße Möhren

1 Zwiebel

1 Ei

80 gramm Haferflocken

40 gramm Mehl

Salz, Pfeffer

Ich mach gern noch etwas Marsala oder Curry dran (max halber tl)

## **Zubereitung**

Zwiebel fein würfeln, Möhren und Sellerie im Multi reiben (Scheibe 3). Zwiebel glasig dünsten danach restliches Gemüse dazu geben und anschwitzen.

Masse etwas abkühlen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen.

Kleine Küchlein formen und in Olivenöl ausbraten