

Quark-Mohn Streuselkuchen



Bild und Rezept von Alina Jakob

Zutaten

Boden

250g Mehl

100g Zucker

150g Butter

Streusel

175g Mehl

125g Butter

70g Zucker

1Pck Vanillezucker

1Pr Salz

Füllung

250g Mohnback

100g Zucker

2St Eier

500g Magerquark

1Pck Puddingpulver Vanille

Zubereitung

Teigzutaten verkneten und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform ausrollen und am Rand hochziehen. Kaltstellen. Streuselteig zubereiten und kaltstellen.

Für die Füllung Mohnback zubereiten oder fertiges Mohnback verwenden. (Mohnback ist eine Mohnzubereitung, die man zum Backen verwendet. Gibt es fertig zu kaufen, kann man aber auch mit geriebenem Mohn selbst machen.

[Mohnback selbstgemacht alla Manni](#)

Dieses mit restlichen Zutaten der Füllung glattrühren. Auf den Boden geben. Streusel obenauf verteilen.

Bei 160°C Umluft etwa 75min backen.

[Kraut Gemüse Salat](#)



[B](#)

Rezept und Bilder von Silvia Grilnberger -Nießl

Zutaten und Zubereitung

1 Karfiol (Blumenkohl)

1 Krautkopf, mittel

800-1000g Einlegegurken, etwas größere

1300g Paprika bunt gemischt

1000g Karotten, schälen

500g grüne, unreife Paradeiser (Tomaten)

8 große Zwiebel, schälen, halbieren

85-100g Salz unjodiert

2 – 2,5l Einlege Aufguss (Gurkenaufguss)

3 Eßl. Zucker

Pro Glas: 4 Pfefferkörner, Senfkörner nach Geschmack

Karotten, Gurken habe ich mit der Kenny mit dem Schnitzler und dicker Scheibe geschnitten. (ratz fatz, alles in 2 Minuten)



Paprika entkernen, halbieren und in dünnere Ringe schneiden, Zwiebel ebenfalls.

Paradeiser in dünne Scheiben schneiden.

Karfiol in kleine Röschen teilen, ggf, etwas kleiner schneiden.

Kraut habe ich in passende Stücke geteilt und ebenfalls mit dem Schnitzler gehobelt.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, bzw. evtl. 2 Schüsseln verwenden.



Salz darüber streuen und mit sauberen Händen vermengen.
2-3 Stunden stehen lassen.

Danach die entstandene Flüssigkeit abgießen, Gemüse in saubere Gläser füllen, etwas andrücken, nicht zu fest.



In jedes Glas, Pfefferkörner und Senfkörner geben.

Einlege Aufguss mit Zucker aufkochen, heiss über das Gemüse giessen, evtl. mit einem schmalen Löffelstiel seitlich am Glasrand reinstechen, damit die Luftblasen raus sind.

Beim Befüllen, oben 3 cm Platz lassen.

Glasränder säubern, Deckel zuvor für 5 Min. in 80° heißes Wasser legen, nass aufschrauben.

30 Min. bei 100° einkochen.

Kürbisnudeln mit Salbeibutter



Bild und Rezept von Katharina Karner

für die Nudeln:

Einen Hokkaido in Stücke geschnitten, in der HLF bei 160 Grad oder im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten weich backen.

Die Stücke dann im Multi mit ein paar EL Wasser erst fein püriert und diese Masse dann mit dem Knethaken mit Semola verknetet bis die Konsistenz passt wie beim Nudelteig für die Walze. Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

dann den Teig mit der Walze verarbeiten zu Bandnudeln.

(Wer hat kann wie im Bild auch die [Divina](#) nehmen und kleine Nudeln damit machen.)

Dann in Salzwasser ca 3 Minuten kochen und in der Salbeibutter schwenken und salzen.

Salbeibutter: 50 g Butter und eine Hand voll Salbeiblätter im Topf aufschäumen lassen und zu einer hellen Nussbutter bräunen lassen. Die knusprigen Salbeiblätter können mitgegessen werden.

passend dazu ein Tomatensalat mit frischen Kräuter.

Wer nicht weis was das ist, die Divina gibt es [hier](#)

Brötchen mit Quark



Bilder und Rezept von Tanja Ahrend

Zutaten und Zubereitung

500 g Quark (ich habe sie schon mit Magerquark und mit Speisequark gemacht, es klappt beides)

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 bis 1 1/2 TL Salz

mit dem Knethaken zusammenkneten und gleich Brötchen oder Bagel daraus formen oder rechteckig ausrollen und mit der Teigkarte Ecken abstechen. Ich forme oder rolle den Teig meist auf Haferflocken aus.

Die Brötchen mit der Oberseite kurz in Wasser tauchen und anschließend in Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen,...)

Bei 200 Grad O/U ca. 30 Min. backen.

Rezept funktioniert mit allen Maschinen



Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme auf Vanillesauce



Bild und Rezept von Doris Küter

Zutaten und Zubereitung

1. 1/2 Würfel Hefe mit 1 Tl Zucker in 125g lauwarme Milch auflösen. 250g Mehl und 4 El Kakao in die Schüssel

- sieben. 30g Zucker, 50g Butter und 1 Ei dazugeben.
2. Hefelösung zugießen und mit dem Knethaken 3min langsam und 6min schnell 😊 Stufe 1 der alten CC und verkneten. Haken entfernen und abgedeckt bei Intervallstufe 3 30min gehen lassen.
 3. Etwa 7 Bällchen formen mit je 4 Kirschen aus dem Glas und 1 Tl Nuss-Nougat Creme füllen. Im Dampfgarer bei 100°C 30min garen lassen.
 4. Vanillesoße dazu reichen.

Annelieserl (Hefeschnecken) von Barbara Diessl



(Rezept von Barbara Diessl (Barbaras Welt) , Fotos von Sabine Gratwohl)

ZUTATEN

630 g Mehl FORICHER T55 oder dein Lieblingsmehl

5 Eier

HEFEMILCH

1/2 Hefe

1 El Zucker

1/2 Tasse warme Milch

Gehen lassen 5-10 Minuten

VANILLEMILCH

1 1/2 Tassen Milch

4 El Zucker

6 Pck VZ

FÜLLUNG

220 g Butter

4 El Zucker

1 Pck VZ

ZUBEREITUNG

Das Mehl gesiebt in die Schüssel geben

In der Mitte vom Mehl eine kleine Grube machen und die gegangene Hefemilch dort hineingeben

Nun die Eier dazu geben und den Teig mit dem Knethaken gut verkneten

Den Teig gute 40 Minuten abgedeckt gehen lassen

Den Teig zu einem Rechteck

ca 1 cm ausrollen

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen

Die Buttermischung gleichmäßig auf den Teig streichen und im Anschluss vorsichtig zu einer Rolle rollen

Die Rolle in ca 4 cm Breite Stück schneiden

In eine mit Butter gefettete Form hochkant stellen und weitere 45 Minuten gehen lassen

Bei Ober/ Unter Hitze auf

180 Grad ca 30 Minuten backen

NACH DEM BACKVORGANG

Die Vanille Milch gut erhitzen bis der Zucker komplett aufgelöst ist

und direkt nach dem Backvorgang mit der Flüssigkeit bestreichen



Habt ganz viel Spaß bei der Zubereitung
aber VORSICHT

Schmeckt nach mehr 🍷

Liebe Grüße

Barbara 💕

Apfelkuchen nach Sabines Großmutter



(Rezept und Bilder von Sabine Gratwohl)

Zutaten und Zubereitung

Für eine 26er Springform (Mengen bei anderen Durchmessern einfach anpassen)

100 g Butter in der CC oder Connect oder Pattiserie oder Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann 140g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 El Rum, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und als All-In-Teig mit dem K-Haken vermengen.

800 g Äpfel schälen und mit Scheibe Nr. 4 vom Multi schneiden. Zitronensaft dazu und mit dem K-Haken unter den – sehr wenigen – Teig mischen. Man kann auch einen Spatel benutzen. Nicht zu vergessen, schleichen sich hier immer noch Rumrosinen mit ein



Ab in den Backofen bei 200 Grad für knapp 20 min.

Als Guss werden 2 Eier, 80 g brauner Zucker oder Rohrzucker sowie 30 g sehr weiche Butter mit dem Messer im Multi quasi verquirlt und nach Ablauf der ersten Backzeit über den Kuchen gegossen. Gewürzmühle ginge auch, aber da wird es mengenmäßig etwas eng...

Weitere 20 min. später ist der Guss karamellisiert und der Kuchen fertig.

Sahne obendrauf und ein Tässchen ☺ dazu

Baiser-Rolle



(Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irena Heberer)

5 EIWEIS

- **300 G ZUCKER**
- **1 PCK. SAUCENPULVER, (VANILLESAUCE) alternativ ca 20g Stärke und Vanilleschote oder 1/2 Päckchen Vanillpuddingpulver**
- **100 G MANDEL(N), Blättchen**
- **300 G SAHNE**

250 G OBST, Z. B. BEEREN, ANANAS ODER KIWI ODER MANGOES

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Das Vanillesaucenpulver vorsichtig einrühren. Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen. 15-17 Minuten bei 170 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen, ein Geschirrtuch darüber legen und darauf stürzen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und den ausgekühlten Baiserteig damit bestreichen. Die frischen oder gut abgetropften Früchte darauf verteilen. Anschließend nur noch von der langen Seite her einrollen.

Am besten gut gekühlt servieren.

Sahne Brioche



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irene Heberer

Zutaten und Zubereitung

- 530 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 250 ml warme Sahne
- 1 TL flüssige Vanille
- 1 Prise Salz
- 2 Eier + 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 2 EL Mandelblättchen (Ich nehme etwas mehr)
- etwas Mehl zum ausrollen

Für den Hefeteig, Mehl, Zucker, Hefe, warme Sahne, flüssige Vanille, Salz, 2 Eier und 1 Eiweiß zu einem Teig verkneten. Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

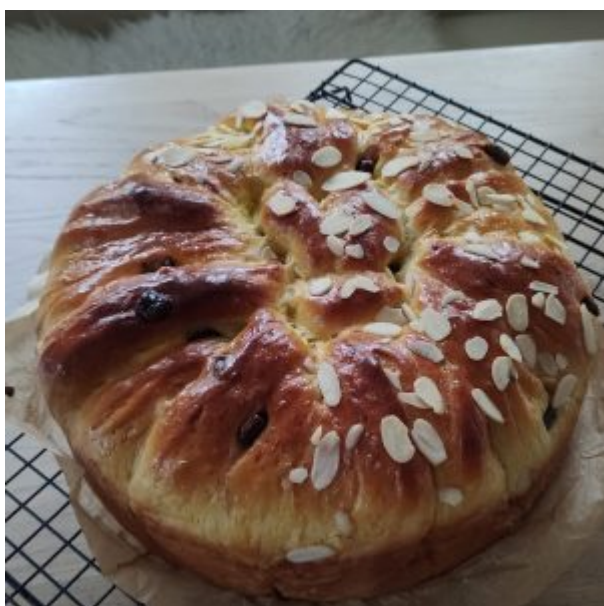
Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal von Hand durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen und von der langen Seite her aufrollen. In ca. 1 – 1,5cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in eine mit Backpapier

ausgelegtes runde Form stellen (siehe Bilder) abgedeckt nochmal an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brioche mit einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen, im vorgeheiztem Backofen bei 180°, 20-25 Minuten backen. Was ich schon gemacht habe, ist die Teigplatte vor dem einrollen mit flüssige Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen, eventuell auch mal mit Zimtzucker bestreuen Die Brioche unbedingt brechen und nicht schneiden, habe ich gelernt 😊



Abwandlung von Sabine Gratwohl

da wollten unbedingt Schokostückchen mit in den Teig und ich als Schokaholic finde das natürlich ganz klasse



fränkische Küchle (Ausgezogene)



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten für ca 40 Stück je nach Größe

1000 g Mehl
100 g Zucker
10 g Vanillzucker
8 Eier
1/2 Würfel Hefe
150 ml Milch
100 ml Sahne
60 g Butter
1/2 Gläschen Zwetschgenschnaps

Zubereitung in der CC, KCC oder KCL

Knethaken verwenden

Milch und Sahne bei ca 30 bis 35 Grad erwärmen,
Hefe darin auflösen und Temperatur auf ca 28 zurückschalten.
Eier , Butter und Schnaps zugeben und alles etwas verrühren.
Zucker ,Vanillzucker und Mehl nach und nach zugeben und alles
schön auf Stufe Min kneten.

Wenn der Teig schön durchgeknetet ist ca 1 Stunde gehen lassen
so das es schön aufgegangen ist.

Aus dem Teig mit einem spitzigen Löffel Teigbällchen abstechen und rund formen.

Die Bällchen nochmal ca 20 Minuten gehen lassen.

Fett zum ausbacken erhitzen.

Teiglinge ausziehen (wir machen das auf einem dafür vorgesehenen Pilz man kann sich auch mit einem kleinen Ball der auf einer Schüssel befestigt wird aushelfen

Über den Pilz wird ein Geschirrtuch gespannt auf dem man dann das Kühle vorsichtig ausziehen kann , in der Mitte schön dünn und den Rand dann dicker lassen.



Hier sieht man dann das fertig ausgezogene Kühle.

Im Fett dann von beiden Seiten ausbacken.

Da wir immer große Mengen machen machen wir das in einem Gasgrill.