Quiche Lorraine

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Rezept Mürbeteig hier geht es zum Mürbteig im Multi mit Messr

Zutaten:
1/2 Stange Lauch (ca.)
150 g Schinken
3 Eier
1 Eigelb
200 ml Milch
200 g Sahne
100 g geriebener Käse
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Kräuter (z.B. Petersilie oder Majoran)

Zubereitung:
Wenn der Teig kurz ruht den Multi grob gespülenund gleich Lauch/Porree mit feiner Scheibe hobeln. Lauch mit etwas Öl bei mittlerer Hitze dünsten, herausnehmen u auskühlen lassen. Währendessen Schinken in Streifen od Würfel schneiden. Weiters gleich den ungewaschenen Multi mit Cutter wieder aufstecken und 3 Eier, 1 Dotter sowie 200ml Milch und 200 g Sahne, Salz, Muskatnuss kurz mixen. Schinken mit dem Lauch und dem geriebenen Käse (ich hatte Gratinkäse zu Hause), Salz und Pfeffer vermischen und Kräuter (wie zb Petersilie oder Majoran) dazu geben.

Jetzt Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwas größer als die Form um Teig auch auf dem Rand legen zu können. Überstehenden Teig abschneiden u Schinken/Lauch/Käse Mischung auf dem Teig verteilen u Milch Sahnemischung drüber leeren.

Quiche auf ca 170C Heisslauft und unterster Ebene ca 1h

backen. Vor dem anschneiden etwas stehen lassen.

Die Herstellung vom Mürbteig im Multi könnte ihr hier sehen: Mürbteig aus dem Multi

---

Mürbteig im Multi mit Messer

Rezept und Fotodokumentation von Claudia Kraft

Zutaten:

125 g Fett
250 g Mehl
1 Ei
3 Esslöffel Wasser
3 Esslöffel Milch
Salz

Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 min kühl rasten lassen.

Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Achtung: Wenn die Mengen erhöht werden, bitte nicht den Multi verwenden, da er dann Schaden nehmen kann. Bei größeren Mengen wäre der K-Haken die richtige Wahl.

Erbswurstsuppenpulver

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz
Erbswurstpulver

Milchreis – Video

Hühnchen-Curry von Johann Lafer – Video

Einsatzmöglichkeiten der CC mit Johann Lafer – Video

Möhrensuppe von Johann Lafer – Video

Risotto von Stefan Dadarski – Video

Bananenkuchen – Variationen –

Foto Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1.) Rezept zur Verfügung gestellt von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:
4 Eier
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
200 ml Öl
150 ml Milch
6 Bananen
300 g Mehl
2 EL Kakao
Schokospiegel:
75 g Sahne
100 g Vollmilchschokolade
Zubereitung:

Die Eier, den Vanillezucker und Zucker mit dem Ballonschneebesen ca. 5 Minuten schaumig rühren.
Öl anschließend langsam hinzufließen lassen und weiter verrühren.
In der Zwischenzeit vier Bananen mit der Milch im Multi mit Messer pürrieren und anschliessend dem Teig hinzugeben.
Wenn alles gut verrührt ist, das Mehl und Backpulver esslöffelweise zufügen auf Stufe 4.
Den Boden einer Springform fetten und 1/2 des Teiges hineingeben.
Die zwei übrigen Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.
Restlichen Teig mit 2 EL Backkakao mischen und auf die Bananen in der Springform geben.Bei 180 Grad 50 Minuten backen. Bitte 10 Min. vorher Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist.
Nach dem Erkalten den Schokospiegel herstellen:Die Sahne erhitzen, so dass diese aber nicht kocht und die Schokolade reinstückeln. Das Ganze mit einer Gabel gut verrühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Einige Minuten erkalten lassen und auf den Kuchen geben.

2. Rezept/Lieblingskuchen GU/ausprobiert von Gisela M.

Geht megaschnell, schmeckt sehr saftig, ist bei Kindern sehr beliebt.

In ca. 15 Minuten ist der Kuchen im Backofen und die Küche sauber.
Menge bemessen für zwei Kuchen/Gesamt ca. 30 Stücke

Zutaten:
600 gr. reife Bananen (ca. 6 – 7 Stück)
300 gr. Butter

200 gr. brauner Zucker (ich habe 100 gr. durch Kokosblütenzucker ersetzt)
6 Eier
2 TL Ingwerpulver (habe ich nur die Hälfte verwendet)
500 gr. Mehl
2 TL Backpulver
150 gr. Schokoladenglasur (lt. Originalrezept 300 gr.)
getrocknete Bananen zur Deko
Backtrennspray oder Fett für die Form und etwas Mehl/bzw. Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:
Backformen mit Backtrennspray aussprühen und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstreuen.

Alle Zutaten bereit stellen.

Multi mit Messer aufsetzen. Bananen grob zerkleinern und ca. 15 Sekunden laufen lassen. Zur Seite stellen.

Backofen vorheizen, 175 Grad/Ober-/Unterhitze.

Butter und Zucker in Kessel geben, Flexielement einsetzen. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen (erst Stufe 1, dann auf Stufe 3 steigern). Wenn die Butter noch kalt ist, ca. 30 Grad Temperatur zugeben.

Flexi weiter laufen lassen auf langsamer Stufe (ca. Stufe 1) und Eier einzeln zugeben und immer wenn das Ei eingearbeitet ist, das nächste zugeben.
Zum Schluss die zerkleinerten Bananen und das Ingwerpulver zugeben.

Dasnn das Mehl und Backpulver unterziehen. Ich habs auf 3 Chargen in die Schüssel gesiebt und ganz kurz gerührt, bis sich alles vermischt hat.

Teig in die zwei vorbereiten Formen füllen. In den Backofen geben und auf mittlerem Einschub 40 Minuten backen.

CC-Kessel, Flexi und Teigspachtel in die Spülmaschine räumen und alles ist wieder sauber

Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Ggf. mit frischen Bananen oder getrockneten Bananen dekorieren.

Marzipan-Nuss-Kuchen

Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Etwas aufwendig aber es lohnt sich – auch wenn er recht “einfach” aussieht.

Zutaten:
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL Backkakao
1 TL Zimt
200 g gemahlene Hasselnüsse
150 g Marzipanrohmasse
5 EL Amaretto oder Orangensaft
150 g weiche Butter
180 g Zucker evtl brauner feingemahlener falls vorhanden
5 kleine Eier
etwas Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Eier trennen. Eigelb mit 180 g Zucker weißschaumig schlagen. Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben.

Marzipan kleinreiben und mit dem Amaretto gut vermengen, so dass es eine cremige Konsistenz aufweißt. Diese Marzipanmasse zu der Eimasse geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Backkakao in einer 2. Schüssel vermengen und Esslöffelweise zu der Ei-Marzipanmischung hinzufügen. Je nach Konsistenz des Teiges etwas Milch hinzufügen (kommt auf die Größe der Eier an).

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zu dem Eischnee ca 20 g Zucker hinzufügen und gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Backofen auf 180°C aufheizen und den Kuchen ca 40-60 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt