

Pfirsich-Rosmarintarte



Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:

Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.



Schneibrötchen nach Plötz



Fotos Karsten Remeisch/Rezept ursprünglich von plötzblog.de und von Karsten abgewandelt.

Vorbereitung am Abend:

(für 8 Brötchen)

Zubereitung:

580 g Weizenmehl Type 550 (alternativ T45)

380 g Wasser

12 g Salz

3 g Frischhefe

30g Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer dem Öl, 10 Minuten auf „Min“, zu einem weichen Teig kneten. (Knethaken).

Das Öl zugeben und weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten, bis das Öl vollkommen eingearbeitet und der Teig glatt und geschmeidig ist.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nun für ca. 12-15 Stunden, bei 10°C abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen, den weichen Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte heben und 8 Teiglinge abstechen.

Die Teiglinge bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech heben und in Form schieben.

Bei 240°C 20-25 Minuten mit Dampf backen.

Varianten: Kürbiskerne, Speck oder geröstete Zwiebeln machen sich wunderbar in den Brötchen.

Es lassen sich auch tolle Ciabatta Brote daraus backen.



Einkorn-Zimt-Minis



Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

Zutaten:

160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die

Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag).

Mit einem Teigradchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von [Jana Rühle](#)), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 ☐. Wobei die als Knabbereien durchgehen.



Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genützt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.



Bunte Tomaten-Quiche mit Basilikum



Fotos Ines Glück

Rezept aus Genussmagazin Juni 2018

Zutaten :

250 gr. Mehl

100 gr. Butter

200 gr. Ricotta (insgesamt)

1 Eigelb

500 gr. Tomaten

1 Bund Basilikum

3 Eier

75 gr. Parmesan

100 ml Milch

Salz/Pfeffer/Muskat

Basilikum/Meersalz/Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

250 gr Mehl mit 100 gr Butter und 100 gr Ricotta sowie 1 Eigelb und etwas Salz in der Schüssel mit dem KHaken auf Stufe 3 zu einem Teig kneten, der dann in Frischhaltefolie für 1 h im Kühlschrank ruhen darf.

In der Zeit 500 gr Tomaten halbieren, 75 gr Parmesan reiben.
(Multi oder Trommelraffel)

in den Blender 100 ml Milch, 100gr Ricotta, Parmesan, 3 Eier sowie etwa 8 Stängel Basilikum geben und mit Pfeffer, Salz

sowie Muskat würzen und anschliessend mixen.

Den Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen, den Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform geben, die Tomaten drauf und mit der Masse aus dem Blender übergiessen.

das Ganze für 45 min (Anmerkung Gisela: Bei mir nur 35 Minuten) Ober/Unterhitze backen.

Tipp Gisela:

Ich habe den Teig im Multi mit Messer gemacht. Den Parmesan im Multi mit Scheibe gerieben und die Füllung auch im Multi gemixt. So kam ich mit einem Zubehörteil durch und musste nicht viel saubermachen ☐

Pfirsich-Tomatenketchup



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zubereitung:

800 Gramm Tomaten

1 Kilo Pfirsiche

6 Schalotten

1 Soloknoblauch

Ingwer

150 Gramm braunen Zucker

80 Gramm Rotweinessig (ich habe Apfelessig genommen)

1 TL Senfkörner

Piment gemahlen

1 Rote Chili oder mehr

Lorbeerblätter

Öl zum anschwitzen

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Kessel der CC mit Kochrührelement ein bisschen Öl mit der auf Ringe geschnittenen Chili anschwitzen.

Zucker zugeben und karamelisieren lassen.

Geviertelte Tomaten ohne Strunk und entsteinte Pfirsiche begeben. Mit dem Essig ablöschen.

Die restlichen Gewürze begeben und das Ganze 45 Minuten leise köcheln lassen (ca. 80 Grad).

Im Blender pürieren und abschmecken.

Das Ketchup hat eine fruchtig süßlich scharfe Note und ist idealer Begleiter zu Fleisch, Fisch, Käse oder Kartoffeln. Heiss eingefüllt oder in vakuierten Gläser geschlossen sechs Monate haltbar. Es wird aber nicht so lange überleben!

Erdbeer-Reis



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:

- 1 Teil Milch
- 3 Teile Wasser
- 1 Teil Reis
- Erdbeeren
- Zitronensaft
- Vanillezucker
- Saurer Rahm
- Zucker

Zubereitung:

Aus einem Teil Milch, drei Teilen Wasser und einem Teil Reis in der CC Milchreis kochen, Flexielement, 100 Grad/25 Minuten, Intervallstufe 1, kontinuierlich rühren.



Inzwischen Erdbeeren waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.



Etwas Zitronensaft und Vanillezucker zufügen und ziehen lassen.

Milchreis ein wenig abkühlen lassen und die Hälfte in eine Schüssel füllen. Erdbeeren darüber verteilen und mit dem restlichen Reis bedecken.

Abkühlen lassen und in der Eiskasten (=Kühlschrank!) stellen (Das ist dabei die schwerste Übung! 😊 ☐).

Sauren Rahm mit etwas Zucker (Ballonschneebeesen) aufschlagen und über den kalten Milchreis gießen und genießen 😊

Hörnchen süß gefüllt



Foto Kerstin Bleidiessel/Rezept von Yotam Ottolenghi, Helen Goh: Sweet.

Zutaten/Zubereitung:

Teig:

160 gr Mehl (ich hatte 550er)
eine Prise Salz
1/4 TL Backpulver
abgeriebene Schale einer Zitrone
125 gr kalte Butter
125 gr. Frischkäse

Füllung:

40 gr. Walnüsse
100 gr. braunem Zucker
1/2 TL Zimt
150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch)
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Teig:

1/4 TL Vanillepaste, 160 gr Mehl (ich hatte 550er), eine Prise Salz, 1/4 TL Backpulver und abgeriebene Schale einer Zitrone im Multizerkleinerer mit Messer kurz vermischen.

Dann 125 gr kalte Butter in Würfel schneiden und in den Multi geben. Stufe 3 bis der Teig krümelig ist.

125 gr. Frischkäse und 1/4 TL Vanillepaste zufügen und solange auf Stufe 1 oder 2 mischen, bis es eine Teigkugel gibt.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche noch einmal kurz durchkneten und dann eingewickelt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Füllung:

Für die Füllung 40 gr. Walnüsse anrösten, abkühlen und fein hacken.

Mit 100 gr. braunem Zucker und 1/2 TL Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel 150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch) mit 1 EL Zitronensaft mischen.

Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu einem runden Fladen von 2 mm Dicke ausrollen.

Den Fladen erst mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und dann mit der Hälfte der Zucker-Nuss-Mischung bestreuen. Dabei außen einen kleinen Rand lassen.

Jetzt den Fladen in 12 (Pizza-) Stücke teilen. Diese Stücke dann von Außen nach Innen aufrollen. Mit dem 2. Teigstück ebenso verfahren. Die rohen Hörnchen noch einmal für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180°C Umluft heizen und die Hörnchen erst mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann für 20-25 Minuten backen. Ich habe die Bleche nach 10 Minuten einmal gedreht, damit das Bräunen gleichmäßiger wird.

Am Anfang sind sie sehr süß, komplett ausgekühlt schmecken sie besser.

Hefe-Guglhupf



Fotos Stine Helm. Rezept ursprünglich von den Backschwestern und von Stine Helm abgewandelt

Zutaten:

500 g Mehl 405er

5 gr Hefe

100 ml Milch

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier Größe M

200 g Butter

300 g Johannisbeeren (alternativ könnten auch Heidelbeeren, Kirschen o.ä. gehen)

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Von den angegebenen Mengen 50 ml Milch , 1 EL Zucker und 2 EL Mehl abnehmen, zusammen mit Hefe mischen und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Geht direkt in der

Kenwood Schüssel, ohne Temperatur.

Wenn der Vorteig reif ist (viele Bläschen) das restliche Mehl, die Milch, den Zucker und die Prise Salz zugeben und mit dem K-Haken verrühren auf min. Danach werden die Eier einzeln zugegeben. Danach auf Flexi umsteigen und die weiche Butter nach und nach unterrühren. Es ergibt einen weichen glänzenden Teig. Ganz am Schluss wieder mit dem K-Haken die Johannisbeeren unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Gugelhupfform (z.B. NordicWare) geben und in der Form nochmals mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Gärapparat bei 28 Grad) gehen lassen. Das Volumen wird nur etwas mehr, weil der Teig schwer ist.



Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gugelhupf bei 175Grad O/U 50 Minuten backen lassen.

Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.



Der Kuchen ist wenig süß, dank der sauren Beeren. Wer das nicht mag, mehr Zucker in n den Teig oder Puderzucker oben drauf.



Sandwichtorte für

Fussballfans – Fussballtorte WM-Sandwichtorte



Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Sabine Zorba

TOASTBROT (nach Valesa Schell)



Doppelte Menge für eine große Auflaufform nötig!!

Hefevorteig:

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Buttermilch
- 3 g frische Hefe
- 3 g Salz

Alle Zutaten miteinander verkneten (Knethaken) und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig:

- Hefevorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl 1050
- 120 g Buttermilch
- 80 g Lievito Madre
- 150 g Milch
- 25 ml Wasser
- 35 g Butter
- 20 g Zucker
- 10 g Salz

– 5 g Hefe (od. 10g wenn kein LM vorhanden)

Zubereitung:
Alle Zutaten, außer der Butter, in die Teigschüssel geben.

Alles 5 Minuten bei kleinster Geschwindigkeit verkneten (Knethaken), dann nochmal 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit.

Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben und nochmal 2 Minuten auf mittlerer Stufe unterkneten.

Den Teig auf ein Backbrett geben, ein paar mal falten und rundwirken.

1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig dann in

kleine Stücke teilen, jeden Teigling ein paar mal falten, Fladen draus machen und diese aufrollen.

Die aufgerollten Fladen kommen dann nebeneinander in eine gefettete Form.

Den Teig in der Form 60 Minuten gehen lassen.

Das Brot bei 240 Grad in den Ofen geben, die Hitze auf 200 Grad reduzieren und 40 – 50 Minuten backen.

Beim Einschließen den Backofen schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

Das Brot rausnehmen und mit dem Bräunwisch (großer Brotpinsel) und Wasser abstreichen.



SANDWICHTORTE:

1Kg Frischkäse

1Kg Kräuterfrischkäse

1 Salatgurke

2 Paprika

4 Karotten

4 Lauchzwiebeln

Käseaufschnitt

Hähnchenschinken

2 Gläser Gemüseaufstrich

250g Butter

Pfeffer, Paprika (Chili), Kräuter (Petersilie, Koriander, Karottengrün), Schnittlauch

Das ausgekühlte Brot 2x durchschneiden.



Den untersten Boden mit Frischkäse bestreichen, mit Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Geraspelte Karotten darauf und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln darauf verteilen.



Käsescheiben aufschichten, Salatgurke in Scheiben darauf legen und eine weitere Schicht Käse.



Den zweiten Boden mit Frischkäse bestreichen und auflegen.
Obere Seite des Bodens nun mit Gemüseaufstrich bestreichen,
Paprikastreifen verteilen und eine Schicht Schinken auflegen.



Den dritten Boden mit Butter bestreichen und drauflegen.
Die Torte nun mit Kräuterfrischkäse eindecken und nach Lust
mit Kräutern bestreuen und mit Gemüse dekorieren.



(Belag kann nach Wunsch variieren: gekochte Eier, Radieschen, Oliven...)

Erdbeer-Gugl



Rezept aus dem Buch "Feine Gugl" und auf CC umgesetzt

Zutaten für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)

etwas Butter/Mehl für die Formen

Mark aus einer Vanilleschote

90 gr. Butter

90 gr. Puderzucker

6 EL Amarettolikör

3 Eier

45 gr. Sahne

105 gr. Mehl

120 gr. frische Erdbeeren

ggf. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben
Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist.
Flexielement einspannen.

Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikonspachtel von Kenwood unterheben.

Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.



Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen füllen.



Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

Tipp:

In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr

herausholen.