Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck

Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:
300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)
30 gr. Puderzucker
1 Prise Salz
30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)
20 ml. Grappa/Schnaps
1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)
Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)
Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker
Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:
Orange oder Mandarine auspressen.

Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.
Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.
Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.

Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.

Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.

Nach und nach immer Teigstücke in das heisse Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos geniessen <3

Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:
Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.
Und… mit der Mafaldematrize:

Fotos Dagmar Möller

Parmesanschälchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

Zutaten:
35 Gramm flüssige Butter
100 Gramm geriebenen Parmesan
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Wasser
125 Gramm Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Bisschen Muskat
Oregano
Edelsüsses Paprika

Zubereitung:
Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter

auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über ener Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.

Zimtsyllabub

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:
200 ml Obers/Sahne
200 ml Creme fraiche
60 ml Weißwein
20 ml Sherry
80 g Zucker
1-2 Tl Zimt
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:
Ballonschneebesen einsetzen. Wein mit Sherry und Zucker

verrühren bis sich der Zucker fast aufgelöst hat .

Zusammen mit der Sahne und dem creme fraiche in der Kenny so lange rühren,bis die Masse beginnt cremig zu werden.

Gewürze hinzufügen und rühren bis die Creme die Konsistenz von lockerem Schlagobers hat.

Auf Gläser verteilen, und gut kühlen. Mit einem Zweig Minze garnieren, und mit Zimt

---

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt

Zutaten für ca. 5 Personen
Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:
Für den Nudelteig
590 gr. Semola
60 gr. Mehl

10 gr. Salz
8 gr. Kurkuma
10 gr. Olivenöl
260 gr. Eier
90 gr. Eigelb
Für die Füllung
400 gr. Spinat geputzt
1 Ei
Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer
150 gr. Ricotta
100 gr. Mascarpone
50 gr. Parmesan
Für die Sauce
Ca. 50 gr. Butter
Salbeiblätter nach Belieben
Für die Nudelzusammensetzung:
Etwas Wasser
Für das Finish
50 gr. Parmesan

Zubereitung:
Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zuaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.

Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.

Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.

Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern

(Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.
Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.

Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.

Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.
oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.

Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:
Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von hier, verwendet wurde die Reginettematrize

40 gr. getrocknete Steinpilze
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
60 gr. Butter
1 EL Mehl zum Binden
250 ml sehr heisse Milch
Parmesan
Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:
Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).
Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.

Frische Nudeln mit der PastaFresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.
Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.

Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.

In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperaturtaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugiessen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffern.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.

Ulrikes Proseccowaffeln

Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:
200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)
165g Zucker
15g Vanillinzucker
5 Eier
250g Magerquark
250g Ricotta
450g Mehl
18g Backpulver
Prise Salz
ca 150ml Prosecco
(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:
200g Butter
165g Zucker
15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

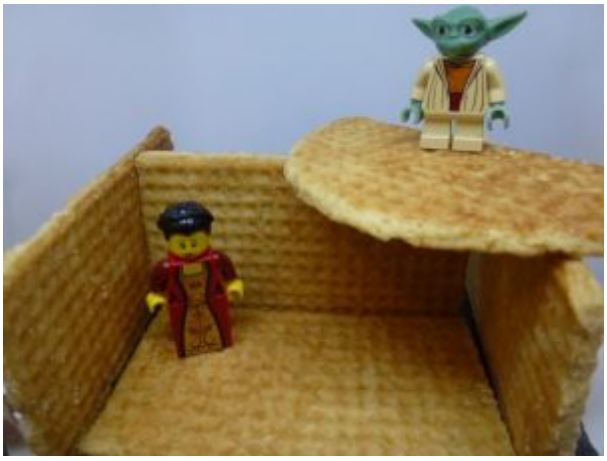
450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca

150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen….

Feinwaffeln mit braunem Zucker / Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – Variationen



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

Zutaten:
250 gr. Mehl
150 gr. brauner Zucker
100 gr. Butter
2 gr. Backpulver
1 Ei

Zubereitung:
Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.

Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!

Fotos Sylvia Angermann

Zutaten:

Waffeln:
200 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei
1 EL Milch
1 gehäufter TL Zimt
1 Prise Salz

Sirup:
150 g Zuckerrübensirup
50 g brauner Zucker
50 g Butter

Zubereitung:
Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.

Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.

Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.

P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.

Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:
500 g Kartoffeln

2 Eigelb
2 EL Mehl
1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:
1 Ei
4 EL Mehl
Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:
Kartoffeln kochen, anschließen schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
500g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Zubereitung:
500g mehlig kochende Kartoffeln
mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen mit:
2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag…

Krusti Krusti-Semmel

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück
12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

Zutaten:
425 Gramm Weizenmehl, Typ 550
280 ml Wasser
10 Gramm Salz
6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe
10 Gramm enzymaktives Backmalz
1 EL Zuckerrübensirup
15 Gramm weiche Butter
später: 75 Gramm Weizengriessmehl

Zubereitung:
Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Kalkreiniger Allzweckreinigungsmittel

Foto Stine Helm

Zutaten:
Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Mandarinen, Zitronen
weißer Essig bzw. verdünnte Essigessenz (mit Wasser verdünnt auf 5 %ige Essigessenz, siehe unten)

Zubereitung:
Orangen, Zitronen etc. mit Zitruspresse, Entsafter oder Slowjuicer entsaften und Saft hemmungslos geniessen.

Die Schalen in Gläser füllen, stopfen und mit weißem Essig oder verdünnter Essigessenz (Bei 25%iger 1Teil Essigessenz und 4 Teile Wasser
Bei 20%iger 1Teil Essenz und 3 Teile Wasser)
auffüllen, so dass die Schalen gut bedeckt sind. Dann ca. 2-3 Wochen stehen lassen, in der Zeit verfärbt sich der Essig dunkel. Ggf. gelegentlich Essig nachfüllen.

Abseihen und jetzt ist der Kalkreiniger bereit zum Frühlingsputz.

Wer mag, fügt zum Schluss noch ein paar Tropfen Spülmittel zu.