

# Gefüllte Kartoffellaibchen



Fotos Gisela M.

Ergibt ca. 8 Laibchen, für insgesamt 3-4 Personen  
kann man auch gut vorbereiten und dann just-in-Time die  
Laibchen formen

## **Zutaten:**

1 kg. mehlig kochende Kartoffeln  
250 gr. Blaubeeren  
50 gr. Birkenzucker (alternativ normalen Zucker)  
150 gr. Pilze  
1 Zwiebel  
1 Bund glatte Petersilie  
Salz/Pfeffer  
100 gr. Semola (alternativ Mehl oder Kartoffelmehl)  
100 gr. Kartoffelmehl (alternativ Mehl oder Semola)  
1 Eigelb  
etwas Butter zum Herausbraten

## **Zubereitung:**

Kartoffeln ungeschält im Dampfgareinsatz 30 Minuten dämpfen  
(ca. halber Liter Wasser in Kessel, Temperatur knapp über 100  
Grad, Zeit 30 Minuten), alternativ in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit die Blaubeeren waschen, Zucker dazu geben  
und 10 Minuten sanft kochen und gelegentlich umrühren (ich  
machte das in einem kleinen Töpfchen auf dem Herd). Danach zur

Seite stellen und abkühlen lassen.



Zwiebel schälen. Pilze und Zwiebel im Multizerkleinerer mit der Juliennescheibe (Nr. 6) zerkleinern.



CC oder Gourmet auf 120 Grad aufheizen, Kochröhrelement einsetzen und bei Rührintervall 2 (Gourmet und CC) laufen lassen. Nach Einfüllen der Pilzmischung (ohne Ölzugabe o.ä.) habe ich auf 100 Grad reduziert und den Timer auf 5 Minuten gestellt.

Dann Temperatur abstellen, Salz/Pfeffer und zerkleinerte Petersilie zufügen und zur Seite stellen.



Die gedämpften Kartoffeln nun schälen, mit den weiteren Zutaten (Salz/Pfeffer/Semola/Kartoffelmehl/Eigelb) mit dem Flexielement rühren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ich habe zeitgleich noch 60 Grad Temperatur zugegeben, das entzieht den Kartoffeln noch etwas Feuchtigkeit. Dann braucht man auch weniger Mehl im Teig, was dem Geschmack zugute kommt.

*Tipp: ich habe die gleiche Schüssel verwendet, in der zuvor die Pilze waren, zum Schluss kommt ja doch alles zusammen. Es muss auch gar nicht zu fein püriert werden. Ich hatte kleine Kartoffelstückchen im Teig, die später besonders gut schmeckten.*



Die Hände etwas bemehlen und klein Laibchen formen. In die Mitte jeweils einen großzügigen TL Pilzmischung zugeben und verschließen.

Insgesamt sollen es 8 Laibchen werden.



In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und auf jeder Seite, mittlere Hitze, ca. 5 Minuten herausbraten.



Guten Appetit!

Tipp *Variante Annette Schartz:*



Foto A. Schartz

Spinat/Mangold mit Zwiebelchen und gaaanz wenig Knobi gedünstet und je eine halbe Minikugel Mozzarella.

---

# Tomaten - Gemüse - Soße auf Vorrat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiss

Sehr fruchtig!

## **Zutaten:**

- 1.5 kg reife Tomaten
- 2 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 3 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ca 10 Blatt Basilikum
- und 6 Blatt Salbei
- 1 Tube Tomatenmark
- 3 Tl Meersalz
- 2 Tl Pfeffer
- 3 Tl Zucker
- 1 Prise Chili
- 150 ml Olivenöl

## Zubereitung:



Gemüse grob zerkleinern und alles in der CC mit dem Koch-Rühr-Element ca 20 Minuten bei 100 Grad weich kochen.



Umfüllen in den Blender und fein pürieren.



Dann hab ich es wieder in die Kochschüssel und nochmal 10 Minuten bei 100 Grad gekocht.



Anschließend heiß abfüllen.

Wer sicher gehen will, das es auch hält:

Stellt die Flaschen in die Fettpfanne vom Backofen, befüllt es zu 3/4 mit Wasser und kocht es bei 100 Grad Ober/ Unterhitze 1 Stunde lang ein.

---

# Zitronenwasser Zitronenlimonade



Fotos Gisela M.

Für ca. 10 Gläser

## **Zutaten:**

5 große Bio-Zitronen

550 ml Wasser

150 gr. Zucker (wir verwendeten 75 gr. Birkenzucker und 75 gr. Zucker. Man kann auch alles durch Birkenzucker ersetzen, aber dann sollte man nicht zu viel auf einmal von dem fertigen Getränk zu sich nehmen).

3 Lagen Eiswürfel

## **Zubereitung:**

Zitronen heiss waschen und Schale mit Sparschäler schälen.



550 ml Wasser in Kessel geben und kurz aufkochen (etwas über 100 Grad/Rührintervallstufe 3)

CC ausstellen und Zitronenschalen hineinfüllen und warten bis Wasser etwas abgekühlt ist.



Die halbierten Zitronen mit Zitronenpresse auspressen (falls die Temperatur unten im Kessel noch über 60 Grad ist, bitte die P-Taste benutzen, zum Entriegeln der Kindersicherung).



Die Zitronenschalen aus dem Wasser herausnehmen.

Nun in das Wasser den (Birken)zucker zugeben, Flexi einsetzen und 5 Minuten rühren lassen, damit der Zucker sich gut auflöst. Dann auch den ausgepressten Zitronensaft zugeben. Die Flüssigkeit war nun nur noch lauwarm, darf jetzt noch komplett abkühlen.

Bitte aufpassen, denn die Diebe lauern überall...



Jetzt noch Gläser und Behälter mit Eiswürfel (ggf. zerstoßenem Eis) füllen und hemmungslos geniessen.



*Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen ☐*

---

# Annatto-Öl



Anleitung und Fotos von Marianne Immler

Für alle PASTA-FANS die gold-gelbe Pasta lieben

## **Zutaten:**

2 Teel. Annatto-Samen gemahlen

500 ml gutes Öl neutral (z.B. Rapsöl )

## **Zubereitung :**

Annatto -Samen in der Gewürzmühle zerkleinern.

Annatto und Öl in die Schüssel geben und langsam erwärmen mit Flexi Stufe 3, die Temperatur sollte nicht über 80°C steigen.



1-2 Minuten rühren dann Temperatur ausschalten / weiter bis 45

Minuten langsam rühren und ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb gießen und in einer Flasche dunkel aufbewahren 😊 ☐ ich hatte zum Glück eine dunkle.



So könnt ihr statt irgend ein Öl dieses dazu geben (1-2 Teel. ) und der Teig ob ohne oder ganzem Ei wird wunderschön goldgelb.



Das Annatto-Pulver kann man z.B. im Internet kaufen.

---

## Schmorgurken



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melli ZIns

Sommerliche Schmorgurken

Salatgurken schmecken auch warm ganz prima. 😊 ☐

**Zutaten und Zubereitung** für 2-4 Personen :

2 Salatgurken (oder andere Gurken die Garten oder Markt hergeben)

1 Zwiebel

Die Gourmet auf 120 Grad und Intervallstufe 7 (Koch-Röhrelement) einstellen. Etwas Öl in den Kessel geben und die entkernten und geviertelten Gurken hinzugeben. Etwa 5 Minuten schmoren. Dann eine klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und weiter schmoren. Nun das Intervall auf Null stellen damit das Röhrelement durchgängig läuft.

2 El Butter

Mehl und

Gemüsebrühe

hinzu geben bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Temperatur auf Null stellen.

Mit

Salz

Pfeffer  
Zitronensaft  
Dill und  
Bohnenkraut

nach Belieben würzen und  
einen Becher Schmand  
dazu geben.

Fertig 😊 🍴 😊 🍴 😊 🍴.

Dazu gab es Kartoffelmus und Kräuterseitling im Bierteig.  
Hähnchen und Fisch passen auch super dazu.



Lecker. Sommerlich. Frisch.

---

**Babybrei: Karotte**



Fotos und Anleitung Christina Kapunkt

**Zutaten:**

1 kg. Bio-Karotten

**Zubereitung:**



<

1 kg Bio-Möhren schälen und mit Würfelaufsatz würfeln



Dann in Dampfgareinsatz geben (ca. halber Liter Wasser in Kessel, Dampfgareinsatz mit Karotten einsetzen, Rührintervallstufe 3, 110 Grad, Timer 25 Minuten).

Anschließend die Karotten im Blender pürieren, z.B. in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Tipp: Nach dem Abkühlen und kurz vor dem Verzehr noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben.

---

## Pfirsichlimes Nektarinenlimes



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

**Zutaten:**

1950 Gramm Pfirsiche und/oder Nektarinen

900 ml Wodka

600 ml Wasser

750 Gramm Zucker

3 EL Zitronensaft

**Zubereitung:**

Das Wasser und den Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Zuckerwasser abkühlen lassen.

Die Pfirsiche entsteinen und schälen. Die Pfirsiche im Multi mit Messer (Stufe 6, ca. 2 Minuten) ganz fein pürieren.

Wodka, Zitronensaft und pürierte Pfirsiche im Zuckerwasser verrühren.

Den Pfirsich-Limes in Flaschen abfüllen.

Mit Eiswürfeln geniessen

Im Kühlschrank sechs Monate haltbar.



# Pflaumen- / Zwetschkgenkuchen mit Guss – Variationen



Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

**Rezept Nr. 1 – Zwetschkgenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser**

**Zutaten** für 1 tiefes Blech:

*Teig:*

400 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

200 g Butter

*Belag:*

1 kg Zwetschkgen

100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

*Guss:*

4 Eier

1/4 l Schlagobers

30 g Mehl

200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süß)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

**Zubereitung:**

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebeisen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

## **Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes**



Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

**Zutaten:**

### *Teig:*

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pckg. Vanillin-Zucker  
1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma  
4 Eier  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver

### *Belag:*

Ca. 750g Pflaumen / Zwetschgenguss:  
750 ml Milch  
125 g Gries  
200 g Zucker  
2-3 Eier

### **Zubereitung:**

Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexiröhrelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen. Geputzte Pflaumen darauf verteilen. Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen). Die Eigelbe werden gleich benötigt. Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen. Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

---

**Tartufo al cioccolato mit  
Piemonter Haselnüsse.**



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

### **Zutaten:**

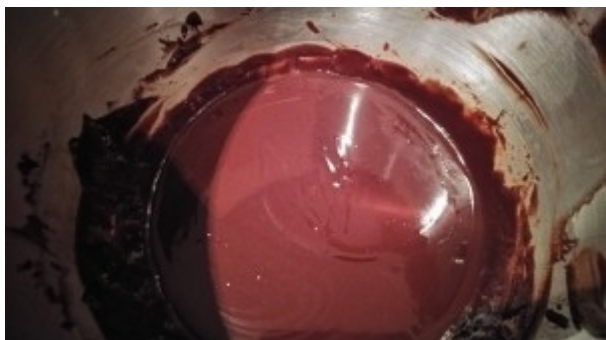
150g Haselnusskerne  
120g Schlagobers/Sahne  
200g 85% Extra dunkle Schokolade  
150 Vollmilch Schokolade  
50g Staubzucker  
1 EL Löskaffee  
80g Butter weich  
3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)



Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskafee sowie Butter unterrühren.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



---

# The Golden Cake

Marina`s kleine (große) Sünde



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

## **Zutaten:**

200 g weiße Schokolade (geschmolzen, z. B. in Microwelle 360 Watt, 2 x 2 Min.)

220 g Butter

5 Eier

380 g feinsten Zucker

120 g Mehl

80 g weißer Kakao (z.B. Caotina)

ca. 100 g Mandelstifte

## **Zubereitung:**

Die weiche Butter mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. Dann während des Schlagens abwechselnd Zucker und Eier hinzufügen. Die obligatorische Prise Salz nicht vergessen.

Wenn die Masse schön cremig ist, das Caotina Blanc und die geschmolzene etwas ausgekühlte Schokolade hinzufügen. Am Schluss die Nüsse und das gesiebte Mehl kurz unterrühren.

Bei 160\* Heißluft (Achtung, jeder Ofen ist anders) in eine Form (max 30\*40, ca 30-35 min backen).

Erkaltet in beliebige Größe schneiden . Mit Puderzucker bestreuen.



*Alternative als Kekse:*

Für die Kekse im Bild ganz oben habe ich ein großes Blech gemacht, die Backzeit ca. um 15 Minuten gekürzt. Erkaltet halbiert, auf der feuchteren Seite aufeinander gelegt , mit einem Likörglas ausgestochen, Cranberry , und Puderzucker drauf, und auf einem Gitter nochmals ca 15. Minuten bei der selben Temperatur gebacken.

*Tipp Gisela M.:*

Das nächste Mal würde ich 1,5 fache Menge machen, dann sollte es genau auf ein tiefes Backblech gehen und man spart sich den Backrahmen.

**WARNHINWEIS:** Rezept enthält wenig Vitamine, macht süchtig und kann zu unkontrollierter Gewichtszunahme führen.