

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- / Zwetschgenkuchen mit Guss – Variationen



Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zwetschkenkuchen 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 Zwetschken

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

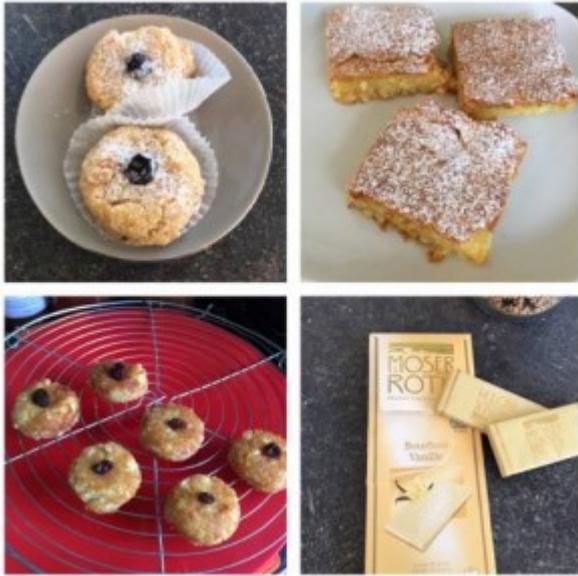


Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

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.

Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und Parmesan.



Foto und Rezept von Elvira Preiß
(Nudeln wurden mit der PastaFresca gemacht und gekocht,
Matrize Trece).

Zutaten für die Nudelsauce:

Schinken (Südtiroler Speck)

Zucchini

Parmesan

Oliveöl

Zubereitung:

Schinken (Südtiroler Speck) in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Multizerkleinerer mit der Scheibe Nr. 4 in feine Streifen schneiden.

Zucchini mit der groben Raspelscheibe.

Parmesan mit Scheibe 1 oder 2 (alternativ, wenn der Parmesan nicht zu hart ist, geht es auch mit dem Messer vom Multi).

Schinken in Olivenöl andünsten, Zucchini dazugeben.

Dann die gekochten Nudeln untermischen und zum Schluss den Parmesan. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Salat vom Garten.

Buttermilchhörnchen kærnemælkshorn



Foto Vicky Starke

Rezept aus einem skandinavischen Kochbuch ausprobiert von Vicky Starke und von Birgit Lechner auf CC abgewandelt:

(12 Stück)

Zutaten:

Für die Hörnchen:

1 Würfel Hefe

200 ml Buttermilch

1 Ei

300 g Mehl Type 00 oder Type 405

75 g Zucker

5 g Salz

100 g Butter

Für die Füllung:

150 g Marzipan

100 g weiche Butter -> Alle Zutaten mischen, z. B. mit Flexirührelement

2 EL Zucker

Für die Deko:

1 Ei (zum bepinseln)

100 g Mandeln (fein gehackt)

Zubereitung:

Für den Hefeteig alles in die Schüssel und mit dem Knethaken 6 min bei 30 Grad, Stufe 1 kneten.

1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Oder in der CC mit Geschirrtuch abgedeckt bei 30 Grad ohne Rührelement gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dann in 12 Tortenstücke schneiden, jedes von der langen Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen und auf ein Backpapier auslegen.

Abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hörnchen mit Ei bepinseln, mit den gehackten Mandeln bestreuen und 20 – 25 min backen.

Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Knödel in der CC zusammengerührt und gedämpft und dann im Backrohr überbacken

Zutaten:

Mangoldknödel:

3 Eier

2 Zehen Knoblauch

500 g Mangold (frisch)

250 ml Milch

Muskatnuss

150 g Parmesankäse (gerieben)

Pfeffer, Salz

300 g Knödelbrot (Semmelwürfel getrocknet)

1 Zwiebel

Tomatenragout:

1 Dose gehackte Tomaten

1 EL Tomatenmark

Basilikum, Oregano, Kräutersalz

etwas Sahne

2 Schalotten gehackt

2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:

Mangoldknödel:

Die Milch mit den Eiern gut verrühren und über die Semmelwürfel leeren, sehr gut durchziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Den Mangold waschen und fein schneiden.



In der CC (Kochröhrelement) das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Mangold kurz anrösten und auskühlen lassen.

Anschließend Zwiebel-Mangoldgemisch und den Parmesan zur Knödelmasse geben, würzen und gut durchkneten (K-Haken).

Aus der abgeschmeckten Masse Knödel formen und 20 Minuten in der CC (Dampfgareinsatz) dämpfen.



Tomatenragout:

Schalotten und Knobi anschwitzen, Tomatenmark dazu mit anrösten, Tomaten dazu geben und Oregano, Basilikum dazu geben und mit Kräutersalz würzen leicht dünsten lassen ca. 15 Minuten, dann Sahne dazu geben und etwas einköcheln lassen.

In eine Auflaufform geben und die Mangoldknödel da rein setzen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten im Backofen gratinieren 😊

