Erdbeer-Mango-Marmelade

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 ½ kg Erdbeeren
2 Mango
1 Limette den Saft
Vanilleschote das Mark auskratzen
Gelierzucker 3:1

Zubereitung:
Erdbeeren waschen das grüne weg und klein schneiden.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Alles in den CC Topf kurz mit dem Pürrierstab durch gehen, es soll noch stückig bleiben.

Limettensaft dazu geben, Vanille auch.

CC auf 120 Grad drehen und aufkochen lassen, bei ca. 100 Grad sprudelt es dann. Zucker dazu geben und 3 Minuten bei 80 Grad gelieren lassen.

Abfüllen und fertig.

Österliche Rüblitorte

Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren
2 Zitronen
50 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
125 g gemahlene Mandel
100 g Mehl
1 Tl Backpulver
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse
150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süss mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)
Zitronensaft
1 Becher Sahne
3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:
Teig :
250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).
Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:
Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packkungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.

Müslistangen

Fotos Billa Wepunkt

Rezept aus Genussheft 03/2017 und von Billa Wepunkt ausprobiert

Zutaten:
500g Früchtemüsli
1/2 Würfel frische Hefe
150g frischer Sauerteig
700g Weizenmehl
2 TL Salz
Anmerkung Billa: Ich habe zum Teig noch 50g Haferflocken dazu und gefühlt 100g Mehl einkneten müssen, dass er ausrollbar war!!!

Zubereitung:
300g Müsli in 400ml Wasser einweichen und zwei Stunden stehenlassen.

150ml Wasser (Tipp Billa: etwas reduzieren, Teig war sehr flüssig) in CC auf 35º erwärmen und die Hefe auflösen.

Dann alle anderen Zutaten dazu geben und gut 5 Min mit dem Knethaken bearbeiten. Tipp Billa: Zusätzlich 2 EL Honig zu geben. Wenn der Teig zu flüssig ist, Haferflocken dazu geben.

60 Min ruhen lassen.

Dann die Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig kurz kneten und dann ausrollen. Restliches Müsli daraufsteuen und ein Mal falten.

Nochmal mit dem Nudelholz drüber und Stangen in der Länge von 10cm und 1cm breite schneiden….verdrehen und ab aufs blech….

200º Umluft reicht und 20min auch. Wer es knackig mag, besprüht sie mit Wasser….

Zabaione Eiskaffee

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
Vorbereitung: Kaffee kalt stellen

75 ml Kaffee
1 EL Zucker
Vanilleextrakt
3 Eidotter

Fertigstellen:
kalter Kaffee
Vanilleeis
Karamellzucker oder Schokoladenstreussel

Zubereitung:
75 ml Kaffee, Zucker und Vanilleextrakt in die Cooking Chef geben, Ballonschneebesen einspannen, alles verrühren und die Temperatur auf 90 Grad stellen. Die Dotter nach und nach dazugeben. Alles auf voller Geschwindigkeit, Pulstaste drücken wenns langsam wird bis es zu piepen aufhört.

Dann solange rühren bis 80 Grad erreicht sind und dann die Temperatur ganz auf 0 drehen.
Nun so lange rühren bis die Temperatur abgesunken ist

Eine Glas mit kaltem Kaffee füllen bis zur Hälfte, eine Kugel Vanilleeis reingeben und schön mit einer Zabaionehaube versehen. Zur Deko Karamellzucker oder Schokostreusel drauf .

Das Eis kann man auch weglassen.

Das Ganze kann man auch mit Orangensaft und Sekt machen dann ist es ein Zabaioneengel.

Schokoladenkuchen mit Frischkäsefüllung

Foto und Rezept zur Verfügung von Elvira Preiß

Zutaten:

Für den Teig:
200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao

Füllung:
300 Gramm Frischkäse
250 Gramm Quark
1 Becher saure Sahne
3 Eßl. Speisestärke
150 Gramm Zucker

40 ml Milch

Zubereitung:

Für den Teig:
200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter mit dem Flexi bei 50 Grad schmelzen dann auf 30 Grad zurück drehen
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
dazu rühren (Flexielement).
Temperatur ausschalten
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao unterrühren (K-Haken).
2/3 des Teiges in eine gut gefettete Form füllen und am Rand und in der Mitte hochziehen.

Füllung:
300 Gramm Frischkäse
250 Gramm Quark
1 Becher saure Sahne
3 Eßl. Speisestärke und
150 Gramm Zucker
Gut verrühren (Flexielement) und in die Mulde des Teiges füllen.

Den restlichen Teig mit ca 40 ml Milch verdünnen und als Deckel auf die Masse streichen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 std. backen.

Je nach Form gut auskühlen lassen vor dem Stürzen.

Knoblauchpaste – Variationen

Foto Linda Peter/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
400 gr. Knoblauch
250 gr. Raps- oder Sonnenblumenöl
1-2 TL grobes Meersalz

etwas Zitronensaft oder Weißwein

Zubereitung:
Alles in Blender geben und mixen. Im Blender verbindet sich das Öl sehr gut mit dem Knoblauch.

2. Rezept Knoblauchpaste (nach Rikky Bohaumilitzky, ausprobiert von Claudia Kraft)

Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:
3 Knollen Knoblauch
60ml Olivenöl
1/4 Tl Meersalz
1 Messerspitze Zitronen- oder Scorbinsäure

Zubereitung:
Alles in den Multizerkleinerer mit Messer und ein paar mal pulsen. Im Glas ist doppelte Menge.
Kann für Salate, Fleisch, Fisch usw verwendet werden und hält gekühlt einige Zeit im Kühlschrank. In der Gewürzmühle würde ich es nicht machen, da es eigentlich mit obenliegenden Messerantrieb gemacht werden sollte.

Verwendung:
Kann für Salate, Fleisch, Fisch, Knoblauchbrot (z.B. mit Petersilie) usw. verwendet werden. Überall wo Knoblauch rein kommt, ohne dass man extra klein schneiden muss.

Osterplätzchen Ostern Plätzchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led

🐣 □ 🐥 □

Ergibt 6 Bleche (3+3). Je Blech 24 Stück, d.h. insgesamt 72 Plätzchen.

Zutaten:
600 g Mehl
400 g Butter
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eigelb
Prise Salz
Dekoration:
Puderzucker
Aprikosenmarmelade

Zubereitung:
Teigzutaten in Kessel geben, zu einem Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und den Teig im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.

Danach in Eierform ausstechen und je ein zweites Gegenstück mit kleinem Loch.

Backen bei 180 Grad mit Umluft, ca. 10 Minuten, sie sollen schön hell bleiben.

Nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und das obere Teil mit Loch auflegen (erst mit Puderzucker bestreuen). Danach Marmlade erwärmen und in die Löcher füllen.

Abkühlen und fest werden lassen.
Danach in Plätzchendose aufbewahren .
Frohe Ostern 🐣 □

Tipp: Alternativfüllung könnte Lemoncurd sein.

Schlummbergerli

Foto und Rezept von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
2 TL Salz

500g Ruchmehl
1 Pk. Trockenhefe
ca. 320g Wasser lauwarm

Zubereitung:
Das Salz zuerst un die Schüssel geben, Mehl darauf geben und eine kleine Mulde formen. Dann kommt die Hefe in die Mulde und etwa die Hälfte vom Wasser.
Mit einer Gabel etwas umrühren… das gibt dann der Vorteig, die Mulde soll nicht zu tief sein, so das kein Salz an den Vorteig kommt. Jetzt 1/2 Stunde stehen lassen.

Dann den Rest Wasser dazu und zu einem eher weichen Teig gut auskneten (Knethaken). Ich mach das auf Stufe 1 für 2min und dann etwa 10 min auf Stufe 2.

Der Teig bleibt jetzt für 1h in der Schüssel, dann nochmals kurz zusammenkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen. Etwas Mehl auf einen Teller geben. Etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben.

Ein Teigstück ins Öl tupfen und mit der öligen Seite nach unten auf dem Tisch locker aufwirken, ins Mehl stupfen und mit der Mehlseite nach unten auf ein Tuch legen.
Den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen nach ca 15min auf ein Blech mit Blechreinpapier geben. Dabei wenden, die Mehlseite ist jetzt oben.

In den heissen Ofen geben und gut dämpfen (mach ich mit einer Sprühflasche).

5min bei 250° O/U danach für 10min auf 230° runterschalten. Dann den Ofen öffnen um den Dampf rauszulassen und die Brötchen fertig backen. Je nach Gusto ca. 5 min.
En Guete!

Geriebene Orangenschale Zitronenschale

Fotos und Anleitung von Katharina Karner

Zutaten:
unbenötigte Bioorangenschalen bzw. Biozitronenschalen

Zubereitung:
Zitronen (und Orangen) mit dem Sparschäler schälen, ein paar Tagen trocknen lassen bis sie richtig gut trocken sind.

Dann in der kleinen Gewürzmühle zu Pulver mahlen. Es duftet herrlich nach Zitrone und Orange, und ich habe es weder mit

Zucker noch Salz versetzt, so bin ich flexibel ob ich es in süße Teige oder pikante Saucen geben möchte.

Alternativetipp Andreas Paasch:
Ich vakuumiere die Zesten, dann werden sie eingefroren. So behalten sie den natürlich frischen Geschmack. Beim Trocknen gehen viele ätherische Öle verloren.

Thunfischleckerchen – für den Hund

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
4 Eßl Olivenöl
1 Ei
1 TL Thymian
1 TL Oregano
250 g Speisestärke
150 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt)
50 g Mehl
Wasser bei Bedarf

Zubereitung:
Alles im Kessel mit K-Haken mischen.

Danach bei 100°C mit Messer in der Backofentür drin lassen, bis sie trocken sind.