Tomatenauflauf mit Mandelstreusel

Fotos Gisela M.

Zutaten:
Datteltomaten (ca. 500 gr. pro Person)
Knoblauchzehen (wie mans mag, 1-2 pro Person)
1 TL Olivenöl
Frischer Thymian oder Oregano oder Basilikum

Zutaten für Streusel (langte bei uns für 3 Personen, Menge entsprechend anpassen):
10 gr. kalte Butter
10 gr. Mehl
10 gr. Mandeln gemahlen
10 gr. Mandelblättchen
etwas getrockenete Chilischote/Salz/Pfeffer

optional: etwas Parmesankäse

Zubereitung:
Datteltomaten halbieren, Knoblauch klein hacken.

1 TL Öl in Kessel erhitzen/140 Grad/Kochrührelement einsetzen und Knoblauch kurz andünsten.

Temperatur auf 120 Grad zurückdrehen, Rührintervall 2, Tomaten

zugeben, Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten sollten die Tomaten soweit reduziert sein, dass nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt.

Backofen auf 200 Grad/O/U vorheizen.

Während Tomaten kochen die Streuselzutaten mit den Fingern vermengen ,so dass es schön krümelig wird. Theoretisch ginge das auch gut mit dem K-Haken, dann müssten die Mengen aber größer sein.

Auflaufform mit Tomatenmasse befüllen. Mandelstreusel darüber geben. Wer mag kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

30 Minuten im Backofen backen, ich habe den Backofen auf mittlere Dampfzugabe eingestellt.

Sehr lecker und aromatisch und sehr leichte Beilage.

Toffee – Alternative zu Rahmtäfeli

Fotos, Doku und Text von Birte Ri
Für alle denen die Rahmtäfeli zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.
Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

Zutaten:
200g Sour Cream
200g Puderzucker
20g Butter

Zubereitung:
Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzten, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.
Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).
Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.
Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

Update zu den Toffee von Birte Ri:

Variante mit griechischem Joghurt

links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

Zutaten:
200g griechischer Jogurt
200g Puderzucker
20g Butter

Zubereitung:
Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.
Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfeli.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal

15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.
Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.

Maronenschaumsuppe

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
4 Schalotten
2 Knoblauchzehe
2 EL Butter
200 g Maronen, geschält und vorgegart
100 ml weißer Portwein
600 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer
Chili
2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
Salz
1 Msp. Zimt

Chili

Zubereitung:
Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Maronen zugeben und leicht rösten (Kochrührelement).

Das Ganze mit Portwein ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren (Blender) und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, die Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten und mit den Croutons servieren.

Ich habe zusätzlich etwas Milchschaum auf die Suppe gegeben.

Quitten-Ingwer-Schoko-Kompott

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Zutaten:
3-4 Quitten
Orangen-Zesten und Saft
etwas Wasser
gemahlene Vanille
frischen Ingwer in kleine Stücke
Zimtstange
Sternanis
mit Kokosblütenzucker, Stevia nach Gusto abschmecken
Schuss Orangenlikör
gehackte Mandeln
in Rum getränkte Rosinen

Zubereitung:
Quitten ungeschält in den Würfler geben.

Für das Quittenkompott Orangensaft und Wasser in einen breiten Topf geben. Die Quitten dazugeben. Soviel Flüssigkeit zufügen, dass die Quitten fast bedeckt sind. Wer will kann auch noch ein zwei Äpfel mit beigeben.

Alles zusammen auf 100° erhitzen. Dann bei kleiner Hitze mit Kochrührelement etwa 45 Minuten sanft weich garen. Nach 30 Minuten eine Garprobe machen: Die Früchte sollen weich sein, fast zerfallen. Die Früchte ganz lassen oder mit der Gabel etwas zerdrücken. Den Kompott abkühlen lassen, dabei geliert er noch etwas nach.

Anmerkung:
Der Kompott war etwas zu flüssig – so habe ich mich an die „Birne-Helene“ erinnert und dem Kompott bittere Kuvertüre in Stücken dazugegeben.

Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln bestreuen.

Schmeckt auch lecker zum Milchreis.

Der Kompott ist im Kühlschrank 1 Woche haltbar, lässt sich aber auch gut einfrieren oder einmachen.

Nudelschnecken mit Spinat- und Frischkäsefüllung

Fotos von Gisela M.

Eintopf/Alles aus einem Topf – Giselas moderne Neuauflage

Rezept für 3 Personen:

Zutaten:
Nudelteig:
110 gr. Semola
110 gr. Mehl 405
2 Eier Größe L
etwas Kurkuma
1 EL Öl
Salz
Füllung:
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Etwas Olivenöl zum Anbraten
400 gr. Babyspinat bzw. Blattspinat
frisch geriebene Muskatnuss
250 gr. Ziegenfrischkäse
1 Ei
Salz/Pfeffer
Zum Fertigstellen:
200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe
50 gr. geriebener Käse
etwas Öl für die Form

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln (ich mache das herkömmlich mit einem Messer, mit Multi und Messer bzw. Würfelschneider geht es natürlich auch).

Etwas Öl in Kessel geben (den gleichen Kessel vom Nudelteig, Mini-Mehlreste am Rand stören überhaupt nicht), Temperatur auf 140 Grad stellen, Kochrührelement, Intervallstufe 3. Dann Zwieben zugeben und andünsten.

‘

Dann den gewaschenen Babyspinat (oder geputzten Spinat) zugeben und Temperatur auf 110 Grad/Rührintervall 2 zurückstellen. Die Schüssel ist anfangs ganz voll, aber der Spinat fällt recht schnell zusammen….. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss bitte noch abschmecken.

‘

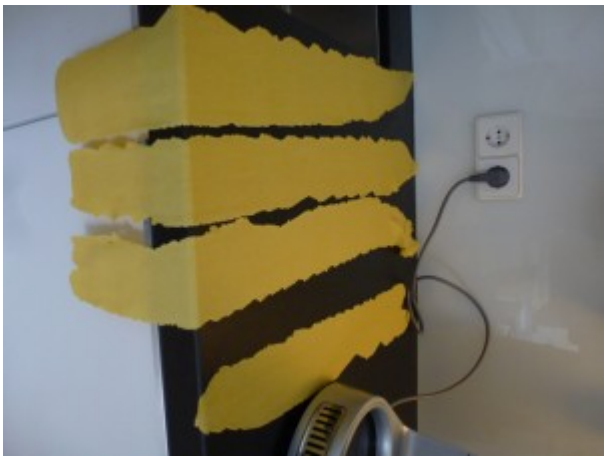
Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Kessel in eine kleine Schüssel umfüllen, am besten über ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft (die nicht gebraucht wird):

Nun ist der Kessel wieder leer. Reste vom Spinat stören gar nicht. Jetzt den Frischkäse, ein Ei, ggf. ein paar frische Kräuter, 1-2 EL Öl, Salz/Pfeffer zugeben und mit dem Flexi kurz laufen lassen, bis alles schön vermischt ist:

Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, in vier Stücke teilen und auswalzen.

Ich drücke je ein Stück dazu platt und lasse es erst auf Stufe 1 durchlaufen. Dann falte ich es und lasse es nochmal auf Stufe 1 durch.

Das ganze mit den anderen drei Stückchen auch machen. Und dann der Reihe nach alle vier Stücke walzen bis sie dünn wie Lasagneblatten sind. Ich habe bis Stufe 8 gewalzt.
Auf dem Foto sieht man links die Streifen bei Stufe 1 und rechts bei Stufe 8:



Nun schneidet man Stücke von ca. 20 cm – aus einem langen Streifen kamen je nach Größe drei bzw. vier Streifen raus. Diese mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und danach Spinat und frisch gemahlenen Pfeffer darübergeben. Wer hat: ein Klecks Tomatensauce würde sich auch gut machen.

Eine Auflaufform mit etwas Öl eincremen. Die Streifen wie Schnecken aufrollen und längs in die Form setzen.

Fond oder Gemüsebrühe erwärmen und ca. 1-2 cm hoch einfüllen.

Käse über Auflauf reiben.

180 Grad Umluft/mittlere Dampfzugabe/30 Minuten

(Durch den Dampf werden die freiliegenden Nudeln nicht hart, nur leicht braun. Wer keinen Dampfbackofen hat, sollte die Form in den ersten 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).

Fertig!

Kürbis-Brownies

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😆

Für ca 24 Brownies:

Zutaten:
100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.
220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)
170 g Butter
200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)
4 Eier
100 g Haselnüsse (gehackt)

125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Butter (zum Anschwitzen)
Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen.

Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Bachpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe

ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.

Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.

≤

Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das macht bei Brownies echt einen Unterschied!!

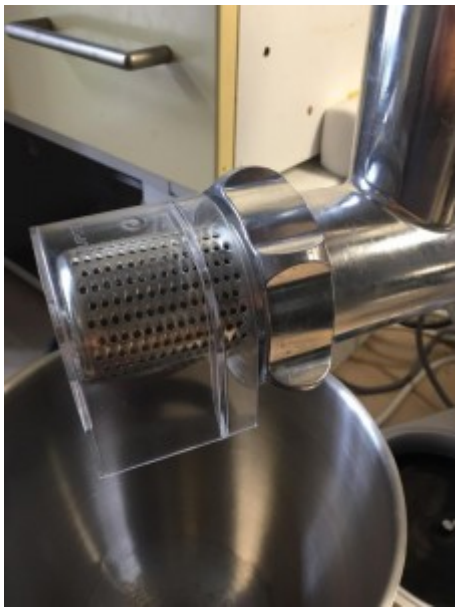
Reibevorsatz für den

Fleischwolf – Zubehörvorstellung

Zubehörvorstellung Katharina Karner: Reibevorsatz für den Fleischwolf AT950

Hier: Reiben von Mandeln/Fotos von Katharina Karner

Anschluß: vorne (Niedertourenanschluss) auf Fleischwolf AT950



Ich möchte euch den Reibevorsatz für den Fleischwolf vorstellen. Es ist ein kleines feines Teil und eignet sich zum Reiben von Nüssen, Brösel, Schokolade, Hartkäse.

Es sind 3 Teile: ein Spritzschutz, die Reibe und die Förderschnecke.

Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin

Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

Zutaten:
Teig:
15 g frische Hefe
eine Prise Zucker
eine gute Prise Salz
6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),

250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

Belag:
ca. 250 g grüne Trauben
100 g Bacon
2 Zweige Rosmarin
30-50 g Walnüsse
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:
Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:
Strudelteig:
200 g glattes Mehl
1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:
80 g Butter
120 g Brösel

Fülle:
1 kg Äpfel
100 g Kristallzucker
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt
50 g Rosinen
2 EL Rum
½ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:
Strudelteig:
200 g glattes Mehl

1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:
80 g Butter
120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:
1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden (Multizerkleinerer)
100 g Kristallzucker dazu
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt,
50 g Rosinen
2 EL Rum
½ Zitrone den Saft

50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.

Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimtzuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder frei lassen.

Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.

Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.

Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt’s den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:
200 g blütenzarte Haferflocken
300 g Dinkelmehl (im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken)
125 ml naturtrüber Apfelsaft
100 g Butter
1-2 süßliche Äpfel
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat (nach Geschmack)
Chiasamen (nach Geschmack)
Cranberrys (nach Geschmack)

Zubereitung:
Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so

viel auf).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut: