Cookies

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Rezept für 10-12 große Cookies:

Zutaten:
130 g sehr weiche Butter
170g brauner Zucker
1 Ei
220g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1-2 Kaffeetassen Chocolate Chips, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Mini-Marshmallows, gehackte Pistazien, Haselnusskrokant, Gummibärchen oder bunte Schokolinsen

Zubereitung:
Butter mit Zucker und Vanille mit K-Haken schaumig rühren (wenn die Butter noch nicht weich ist, ca. 30 Grad Temperatur zufügen).

Das Ei hinzufügen und gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben und in die Masse hinzu, gut durchmischen.

Danach gebe ich die Nüsse oder Schokolinsen hinzu, rühre nur

ganz kurz durch und forme in etwa golfballgroße Bälle, 5 Cookies pro Blech, und drücke sie etwas flach.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad/Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Ränder leicht braun sind.

Unter 15 Minuten Backzeit bleiben sie “chewy”, darüber hinaus eher knusprig.

Schokoladenmuffins alla Giselle

Foto Gisela M.

Wir lieben diese Muffins, weil sie nicht so süss sind, auch am nächsten Tag noch saftig sind und sie sich perfekt zur Verwertung von alten Osterhasen und Weihnachtsmännern eignen.

Für ca. 18 kleinere Muffins (bzw. 9 megagroße)

Zutaten:

375 gr. Mehl
3 TL Backpulver
45 gr. Kakao
3 EL Zucker
300 gr. Schokolade (alte Osterhasen oder Weihnachtsmänner, andere Schokoladenreste, Blockschokolade)
1,5 Eier in Becher leicht verquirlt (wenn es kleine Eier sind, dann zwei Stück nehmen)
200 gr. saure Sahne
275 ml Milch
145 gr zerlassene Butter

Optional Verzierung:
75 gr. Schokolade
2 EL Sahne
15 gr. Butter

Zubereitung:
Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.

Backofen auf 180 Grad/Heissluft vorheizen.

In 18 Muffinmulden Papiereinsätze einlegen bzw. alternativ die Formen mit zerlassener Butter (noch nicht bei der Zutatenliste) ausstreichen.

Schokolade mit Trommelraffel grob reiben oder alternativ von Hand mit Messer in kleine Stücke schneiden.

Mehl, Backpulver und Kakao in Schüssel geben und mit K-Haken kurz rühren (das ersetzt das in die Schüssel sieben).

Zucker und Schokoladenstückchen dazugeben.

Von Hand mit Gabel Ei, saure Sahne, Milch und zerlassene Butter zusammenkippen und kurz mit Gabel glatt rühren. Alles in Kessel geben und kurz (!) mit K-Haken grob verrühren. Klumpen dürfen noch vorhanden sein.

Teig in Muffinformen füllen, ca. 18 Minuten backen (größere

Muffins entsprechend länger, Stäbchenprobe).

Zum Abkühlen auf Kuchengitter geben.

Optional:
Schokolade, Sahne und Butter bei kleiner Temperatur und K-Haken in Schüssel schmelzen. Entweder in Kühlschrank stellen und leicht fest werden lassen. Danach mit Spritzbeutel aufspritzen. Oder flüssig über die Muffins laufen lassen und abkühlen lassen.

Pistazienaufstrich – Pistaziencreme Pitella – Variationen

Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfing und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert □ □ □

1. Rezept von

http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

Zutaten:
200 ml Vollmilch
200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)
200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken
100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)
50 gr. Butter
halbe Vanilleschote

Zubereitung:

Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.

Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.

Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt halten, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

Varianten:
Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmoniert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei Töpfle und Deckele

Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:
65 g grüne ungesalzene Pistazien
10 g Macadamia gesalzen
1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
Mark 1/2 Vanilleschote
30 g weisse Schokolade
16 g Kokosöl
15 g Erytrit
35 g Kakaobutter

Zubereitung:
Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

3. Rezept von Corinna Gerbitz

Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

Zutaten:
60 ml Vollmilch
60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)
50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken
30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)
50 gr. Butter
halbe Vanilleschote

Zubereitung:
Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

Tipp:
Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

Kokostorte Kokos-Layer-

Törtchen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Biskuit:
6 Eier
255g Zucker
240g Mehl
1 TL Kokossirup

Frischkäsecreme:
180g Butter
450g Frischkäse
5 EL Milch
140g Puderzucker
120g Kokosraspel

Frosting (Eiweisfluff):
150g Eiweiß
225g Zucker
200g Palmin Soft
1 TL Kokossirup

Dekoration:
150g weiße Kuvertüre

5 Raffaello

Zubereitung:
Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.
Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse,Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.
Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf 75°C erhitzen (Schneebesen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.

Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.

Kinderpunsch Punsch

Rezept in Anlehnung an “Kochen mit Pettersson und Findus”/Foto Gisela M.

Zutaten:
Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange
Saft einer halben Zitrone
Saft einer Orange
1l Apfelsaft
1l Traubensaft
6-8 Nelken
2 Stangen Zimt
1 Prise Muskat
Optional: etwas Honig

Zubereitung:
Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.

Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süss genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.

Falsche Leberwurst

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sti Ne

Der Multi durfte Leberwurst machen, die keine ist, aber sehr lecker ist:

Zutaten:
1 Glas Kidney Bohnen
1 Packung Räuchertofu
1 große Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
Majoran, Rauchsalz, Piment, Pfeffer
Speiseöl

Zubereitung:
Zwiebel kleinschneiden und in reichlich Öl dünsten bis sie leicht Farbe genommen haben.

Bohnen abgießen und abspülen und zusammen mit dem grob gewürfelten Tofu und den restlichen Zutaten im Multi pürieren.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und nach dem Pürieren unterheben.

Lecker

Pfirsichröster

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sti Ne

Zutaten:
2 kg. Pfirsiche
2 EL Vanillezucker)

Zubereitung:
Ich habe 10 Pfirsiche entkernt, das waren ungefähr 2 kg und in Stücke geschnitten. Die Schüssel der CC war dann bis max gefüllt. Das Obst hab ich mit zwei Eßlöffeln Vanillezucker (selbst gemacht) bestreut. Die Menge im Verhältnis zum Obst sieht man auf dem Bild.

Koch-Rührelement in die Maschine und auf Stufe 3 und 50 Grad erstmal Saft ziehen und Zucker auflösen lassen. Nach ca 20 -30 Minuten habe ich dann auf 75 Grad hochgeschaltet, die Rührstufe belassen. Wieder nach einer halben Stunde habe ich auf knapp unter 100 Grad hochgedreht, Rührstufe 2 und das ganze vor sich hin kochenlassen. so ca zwei Stunden.

Unsere Röster-Profis haben mir erklärt, dass Röster ein Zwischending aus Kompott und Marmelade ist. Das Obst kocht im eigenen Saft, ohne Flüssigkeit zuzufügen. Die Flüssigkeit im Topf soll sich deutlich reduzieren. Sieht man auf den Bildern.

Ich fülle nach dem Kochen in Twist off Gläser und sterilisiere noch im Topf, weil mein erster Versuch geschimmelt ist und das muss ja nicht sein.

Baci nach Perugina Art –

selbstgemacht

Fotos Margit Fabian

Rezept von hier: http://ricettecookingchef.blogspot.bg/2016/02/ricetta-baci-perugina-con-il-kenwood.html, von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und von Margit Fabian ausprobiert

Eine Packung “Baci Perugina” gab es früher jedes Jahr als Geschenk meiner Eltern, wenn die Ferien vorbei waren, um mir den Abschied von Italien zu erleichtern. Das Besondere an den Küssen (Bacio=Kuss) ist, dass in der silberfarbenen Verpackung immer auf transparenter Folie ein Liebesspruch beigefügt ist. Ich habe diese Sprüche früher mit Hilfe meines Langenscheidt-Wörterbuch übersetzt, auswendig gelernt und so Italienisch gelernt

Zutaten:
(40 Pralinen)
250 gr. Haselnüsse (geschält oder ungeschält)
250 gr. Nutella
75 gr. Backkakao (Tipp Margit Fabian: Kakaogehalt war zu hoch, besser nur halbe Menge nehmen)
250 gr. dunkle Schokolade in sehr guter Qualität

Zubereitung:
40 Nüsse zur Seite legen.

Die anderen Nüsse in den Multizerkleinerer legen, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 5.

Kakao und Nutella zufügen, 15 Sekunden, Geschwindigkeit 3.

Den Inhalt mit Hilfe einer Spachtel in eine Schüssel geben.

Daraus 40 Bälle formen – in die Mitte von jedem Ball eine ganze Haselnuss stecken, so dass es die klassische Baci Perugina-Form ergibt.

Nun kommt alles für 3 Stunden in den Kühlschrank, damit die Masse hart wird (Wer nicht so viel Zeit hat, gibt die Kugeln in das Gefrierfach und braucht nur die Hälfte der Zeit).

Die Schokolade nun im Wasserbad schmelzen (Anmerkung Gisela M.: Ich fülle die Schokolade manchmal auch in Klarsichtbeutel und lege es in temperiertes Wasser der CC).

Mit Hilfe eines Zahnstochers die Küsse nun in die Schokolade tauchen und dann auf ein Backpapier zum Trocknen legen.

Sobald sie fest geworden sind, werden die Küsse in Folie eingepackt.

Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
2 Eier
200 g Staubzucker/Puderzucker
1 P Vanillezucker
100 g Butter
Zitronenabrieb + Saft von halber Zitrone
1 Schuss Rum
250 g Topfen/Quark
400 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
300 ml Milch
1 kg Marillen/Aprikosen

Zutaten:
Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren (Ballonschneebesen).

Topfen einrühren, Rum und Zitronensaft dazu rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Marillen belegen.

Bei 180 Grad O/U, ca. 35 – 45 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Zucchini-Relish

Rezept und Fotos wurde zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:
1 kg Zucchini
500 g Zwiebeln
Salz
500 g Zucker
500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sabal Oelek
3-4 EL Mehl

Zubereitung:
Zucchini und Zwiebeln mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen, und im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen lassen

Flüssigkeit abgießen.

Gemüse in den Kessel geben, mit
500 g Zucker
500 g Kräuteressig
3 EL Senf
Und wie oben beschrieben 20 min/Kochrührelement köcheln lassen, dann
3EL Curry
3 TL Paprika
1/2 TL Sambal Oelek.

Nochmal 10 min kochen lassen
Dann mit 3-4EL Mehl andicken
Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken…

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis… Euch fällt bestimmt noch mehr ein….