

Chips

Salbeichips

Rosmarinchips



Fotos Gisela M.

Zutaten (für ein Blech):

3 längliche Kartoffeln

ca. 2 EL Öl

1 Hand voll Salbeiblätter

Salz

Zubereitung:

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig ☐

Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.

Salatwürze



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:

2 Stangen Lauch

1 Bund Stangensellerie

1 Bund Jungzwiebeln/Frühlingszwiebeln

1kg Karotten

500 gr. Paprika

Etwas Petersilie, Liebstöckl und Schnittlauch (nur per Hand grob zerkleinert)

Schnittlauch mit Schere klein gemacht)

3 Knödel Knoblauch (3er-Netz)

6 rote Minichili (halbiert)

Zubereitung:

Alles im Multi zerkleinert

Alles mit Scheibe Nr. 2 gemacht.

Knoblauch, Paprika und Lauch mit Nr. 4. Ich würde aber das nächste Mal auch für den Stangensellerie Nr. 4 nehmen.

Dann alles im Ofen auf ca. 80 Grad getrocknet bis alles

trocken war. Dabei einen Kochlöffel zwischen Rohr und Tür einklemmen, damit der Dampf entweichen und die Würze optimal trocknen kann (in etwa 8h).

Dann im Blender zu Pulver zerkleinert.

Zum Abschmecken noch etwas Salz und Pfeffer dazu...fertig!

Wir lieben diese Salatwürze zu alles Salaten. Nur noch Essig und Öl dazu ☺

Rote Zwiebelmarmelade von Tropea – Variationen



Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

Zutaten:

2 Zwiebeln (700 g)

4 EL fruchtiges Olivenöl

120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen – beide haben ihren Reiz)

130 g braunen Zucker

1 TL Salz

frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)

1 Zimtstange

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 EL Soft-Cranberries

1 EL Sultaninen

Zubereitung:

Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen. Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäckchen geben und hinzufügen.

Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunde einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100°C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie meinte immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger+6 Monate.

Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt. ☐

Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.

Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

Zutaten:

300 g rote Zwiebeln, geviertelt

40 g Gelierzucker

25 g Rohrzucker

1 Esslöffel Honig

90 g dunkler Balsamicoessig
10 g weisser Balsamicoessig
1 Blatt Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel Salz
20 g Rosinen
15 g Olivenöl

Zubereitung:

Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.

Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochrührelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr auf [diesem Blog](http://toepfle-und-decke.de/cipolle-rossa-di-tropea)

<http://toepfle-und-decke.de/cipolle-rossa-di-tropea>

[Schaumrollen – Variationen](#)



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept

Ausprobiert von Claudia Kraft nach Anleitung von Katharina Schmidt/Backen und Kochen mit Kenwood

Zutaten:

1 Packung Blätterteig
Baktrennspray
3 Eiweiß
200 gr. Zucker
Vanillezucker
Spritzer Zitronensaft
1 Ei

Zubereitung:

Ich habe 1 Packung Blätterteig in Streifen a ca 1,5-2cm (Augenmass) geschnitten. Jeden Streifen auf eine Minirolle gewickelt, die ich vorher mit Trennspray besprüht habe. In Summe wurden es 18 Stück.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200C ca 15min Heissluft backen.

3 Eiweiß und 200g Zucker und Vanillezucker in den Kessel der CC geben und verrühren (noch keinen Schnee schlagen).

Temperatur auf 65 C und Intervallstufe 1 stellen und Ballonschneebesen einspannen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die Temperatur ausschalten und auf voller Stufe aufschlagen (P Taste drücken und halten) und so lange schlagen bis 35C erreicht sind.



Eventuell einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und Schaumrollen mit Spritzsack füllen.

Achtung: Das Auflösen vom Zucker dauert recht lange. Ich hätte sogar noch etwas warten müssen, da ich als es fertig war noch immer ein paar Kristalle hatte.



Tipp Claudia Kraft:



Das sind Mini-Schaumrollenformen. Wer keine Formen hat, kann auch einfach Schnitzel aus Alufolie oder Backpapier formen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Koryphaee Kory

Zutaten:

4 Eiweiß

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zubereitung:

4 Eiweiß mit 70 gr. Zucker mit Ballonschneebeesen steifschlagen.

100 ml Wasser mit 300 gr. Zucker für 3 min aufkochen. Langsam in die Eiweißmasse geben und mit Ballonschneebeesen kalt schlagen.

Gabi Greindl: Bei 65 Grad ist das Eiweiß pasteurisiert. Bei höherer Temperatur besteht die Gefahr dass es gerinnt.

Floteigsäckchen mit dreierlei Käse und Apfel



Rezept von Baloo, Koch von Hotel "The Sands", Mauritius und von Gisela M. ins Deutsche übertragen und leicht angepasst

Als Vorspeise 1 Säckchen pro Person, als Hauptgericht die

Mengen deutlich anpassen.

Für 4 Personen

Zutaten:

1 großes quadratisches Filoteigblatt
25 gr. Schweizer Käse, z. B. Appenzeller
25 gr. Cheddar Käse
25 gr. Kuhmilchkäse, z.B. irgendein Hartkäse wie Parmesan
10 gr. Butter
2 Äpfel
10 gr. Zucker + etwas Zucker/Butter für das Karamell
20 cl Apfelessig
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Anmerkung: Bitte nicht die Mengenangaben allzu ernst nehmen. Das ist ein Rezept, dass aus der Gastronomie "klein" gerechnet wurde. Am besten macht man gleich drei oder vierfache Menge.

Käse reiben (z.B. Multi mit Scheibe)

Äpfel schälen, entkernen und würfeln (mit Würfelschneider).



Filoteig in 4 Quadrate schneiden, geriebenen Käse in die Mitte geben und von Hand kleine Beutelchen formen.



Mit etwas Butter bestreichen und ca. 15-20 Min. in den Ofen (ich hatte Heissluft/160 Grad und nach 10 Minuten waren sie schön goldbraun).



Etwas Butter schmelzen, Apfelwürfel zugeben und leicht Zucker darüberstreuen und kochen (habe ich herkömmlich im Topf gemacht). Mit etwas Apfelessig ablöschen.



In einem kleinen Töpfchen eine Schicht Zucker einfüllen und langsam schmelzen lassen. Sobald Zucker geschmolzen ist etwas Butter und Apfelessig mit Rührbesen einrühren.

Die fertigen Beutelchen zuerst pur mit Apfelessig bepinseln und dann noch mit dem Karamell.

Die gefüllten Teigbeutel auf den Apfelwürfelchen anrichten in Kombination mit Salat.

Alabama Banana Pudding



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

ergibt 6 – 8 Portionen

Zutaten:

Biskotten oder Butterkekse oder diese Eierkekse

3 bis 4 reife Bananen

Saft von einer Zitrone

1P. Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker und 2 EL Sauerrahm (Anmerkung Gisela: Wir hatten 35 gr. Zucker und fanden es süß genug)

2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:

In eine Auflaufform Biskotten und die in Scheiben geschnittenen Bananen schichten.

Bananen mit Zitronensaft einstreichen, damit sie nicht braun werden.



Den Pudding nach Anweisung kochen, aber mit 650 ml Milch (in CC mit Flexi oder herkömmlich auf Herd). Er soll flüssig genug sein, so dass die Biskotten weich werden können. In dem Pudding sobald die Temperatur etwas unter 80 Grad gesunken ist, die Eigelb einrühren und nach dem kochen habe ich noch 2 EL Sauerrahm eingerührt, dafür die Milch etwas reduziert .

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.



Den Eischnee (mit Ballonschneebeesen produziert) gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.



Im vorgeheizten Backofen (200 Grad, Heißluft) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt. Schmeckt lauwarm und kalt.

Sehr lecker...eine Sünde!

Marmorkuchen Marmorgugelhupf Variationen



Foto von Johanna Scharinger/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Johanna Scharingers 90jähriger Großtante

Mengen gelten für eine große Silikonform:

Zutaten:

300g Margarine

350g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

1 EL Rum

450g Mehl

1 P. Backpulver

1/8l Milch

Kakao nach Bedarf.

Zubereitung:

Die Eier trennen und Schnee schlagen. (Ballonschneebeesen).

Flexielement einsetzen. Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker und dem Rum einen flaumigen Abtrieb herstellen, ganz langsam die Eigelbe dazugeben und alles so lang rühren, bis die Masse fast weiß ist. (geht mit dem Flexi am besten).

Dann mit dem Ballonbesen Mehl und Backpulver unterrühren (wirklich rühren, unterheben geht fast nicht bei der Menge), dabei die Milch dazugießen. Zum Schluss den Schnee unterheben.

Dann die Masse teilen und die Hälfte (oder auch nur 1/3 von der ganzen Masse, je nachdem wie viel Schokoanteil man mag) mit Kakao einfärben.

Weißer und Kakaomasse abwechselnd in die Gugelhupfform füllen und zum Schluss mit einem Buttermesser den Teig vorsichtig durchmarmorieren.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde lang backen. (Zur Sicherheit Stäbchenprobe machen.)

Variante Frank KLee:

Es gab ja da die Diskussion ob mit Margarine oder ohne. Ich habe mal die Variante Nussbutter (gebräunte Butter) probiert,

da die ja auch keine Molke mehr enthält. Was soll ich sagen, Megalecker , leichte Karamellnote durch die Butter UND fluffig. Ich bin zwar kein Fan von trockenen Kuchen, aber wenn ich den demnächst in meinem Ofen 5-10 min. kürzer backe ist er absolut perfekt.

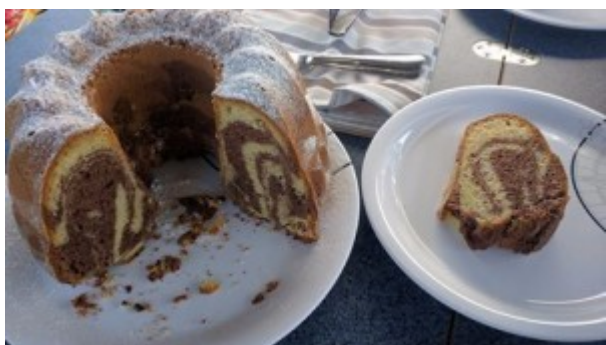


Foto Frank KLee mit obiger Nussbuttermilchvariante

Tipp: Alternativ kann man auch [dieses](#) Rezept machen. Dann die Masse nicht in einzelne Gläser, sondern in eine Form füllen und Backzeit von 20 auf 50 Minuten erhöhen.

2. Rezept Marmorkuchen mit Haselnüssen von Kerstin Bleidiessel



Foto von Kerstin Bleidiessel

Rezept von der Webseite der Zeitschrift "Lecker als Nussiger Gugelhupf" und von Kerstin auf Kenwood abgewandelt. Mehr Rezepte von Kerstin Bleidiessel findet ihr hier: <http://www.kerstins-speisekammer.com/>

Zutaten:

200 gr. Zartbitterschokolade
250 gr. Butter

200 gr. Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
425 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
8 EL Milch
200 gr. Haselnusskerne
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Zubereitung:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen (alternativ könnte man auch die Schokolade im Kessel bei niedriger Temperatur mit Flexi schmelzen lassen, siehe hier: [Schokolade schmelzen](#)).

Die weiche Butter und den Zucker und dem Salz mit dem K-Haken cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren bis alle gute untergemengt sind. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und eslöffelweise zugeben, dabei immer weiter rühren (Stufe 2 bei der Major). Zwischendurch immer wieder einen EL Milch mit in die Schüssel geben.

Der fertige Teig ist sehr homogen und fast „seidig“.

Den Teig halbieren. In eine Hälfte die Hälfte der Haselnüsse geben und in die andere Hälfte die geschmolzene Schokolade und die restlichen Haselnüssen einrühren (Stufe 1 bei der Major).

Eine Backform gut einfetten und mit den gemahlene Haselnüssen austreuen. Den Teig schichtweise einfüllen und mit einer Gabel durchziehen.

Bei 175°C (150°C Umluft) für ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Nach Belieben verzieren.

Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver*Flammeri:*

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

200 g Zucker
Etwas Zitrone
3 Becher Schmand (600g)
Johannisbeeren (frisch oder TK)
Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)
Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne (Ballonschneebeesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!

FroYo-Bites



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner.
Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):

200g Naturjoghurt (3,5% Fett)

100g Himbeeren

80g Puderzucker

100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)

wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:

Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhackseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie [hier](#)) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen

und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.



Foto Julia Kitzsteiner

Hundeleckerlies für Allergiehunde

Rezept von Birgit Lechner

Zutaten:

- 1 x Entenbrust
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Packungen Amarant

Zubereitung:

Die Ente hab ich durch den Fleischwolf gelassen ohne Haut, geht nicht durch.

Rest alles mit dem K-Haken 2 min durchgeknetet und aufs Blech streichen, wie die [Leckerlies mit Karotte](#).

Im Backofen 30 min auf 150 °, Messer in die Tür und Auskühlen lassen (am besten übernachten drin lassen, dann trocknen die richtig aus) .

Schmeckt auch unserem Hund ☐ sehr gut.

Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:



Fotos von Birgit Lechner