

# Scones – Varianten



Foto von Nicole Bertsch

**1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller  
Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.**

## **Zutaten:**

200 g Mehl

80g Speisestärke

2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/2 TL Salz

1 EL Zucker\*

125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)

160 ml Buttermilch

## **Zubereitung:**

Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).

Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig

entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen ( wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

*herzhafte Variante:*

*\* nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.*

## **2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann**

### **Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

50g Butter

150ml Milch

### **Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

Variation:

**Cheese scones** – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

## **3. Rezept "Sour Cream Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann**

### **Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

40g Butter

4 Essl. Saure Sahne

4 Essl. Milch

### **Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variation:

**Buttermilk scones** – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

## **4. Rezept "Tea Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann**

### **Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

50g Butter

25g Zucker

150ml Milch

### **Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

**Fruity scones** – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

**Date and walnut scones** – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

**Spice scones** – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

*Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1 Prise Salz*

---

## Kaiserschmarrn



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

**Zutaten:**

100 g Rosinen

5 EL Rum

6 Eidotter

Bourbon-Vanillezucker

1 EL Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

500 ml Milch

50 g Butter, zerlassen

6 Eiweiß

Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

**Zubereitung:**

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.  
Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebeisen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem

Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus  
Zwetschken oder Marillenröster

---

# Kartoffelroulade mit Gemüsefüllung – Variationen –



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

## **Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Sonja Weber**

### **Zutaten:**

600 gr. Kartoffeln  
2 Eier  
100 gr. geriebener Käse  
Salz/Pfeffer

### *Füllung:*

250 gr. Champions  
250 gr. Zucchini  
2 Tomaten  
Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

600g rohe Kartoffeln im Multi mit Scheibe 3 raspeln, mit 2 Eiern, 100g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp: auf Dauerbackfolie bleibt die Masse nicht kleben.

250g Champions und 250g Zucchini im Multi mit Scheibe 2 raspeln. Mit zwei klein geschnittenen Tomaten in einer Pfanne anbraten bis das Wasser verkocht ist. Nach Geschmack würzen, ich habe nur Salz und Pfeffer verwendet.

Gemüsemasse auf die vorgebackene Kartoffelmasse streichen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

## **Rezept Nr. 2 von italienischer Kochseite – zur Verfügung gestellt von Ivonne Birnbaumer**

### **Zutaten:**

3 Kartoffeln

2 Karotten

1 Zwiebel

2 Eier

Salz/Pfeffer/Rosmarin/Schnittlauch

1 Becher Creme Fraiche

ggf. Schinken

ca. 100 gr. geriebener Käse

### **Zubereitung:**

3 Kartoffeln und 2 Karotten im Multi reiben mit 1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 rohen Eiern Salz Pfeffer, Schnittlauch und Rosmarin mischen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad auf einem Backpapier verteilt ca 30 min backen.

Danach mit Creme Fraiche mit Kräutern bestreichen. Hab einen Sauerrahm genommen mit Kräutern aus dem Garten und Knoblauch gerieben untergemischt.

Danach etwas Schinken, wenn man will, verteilen und dann aufrollen wie eine Rollade, mit etwas Käse verteilen und nochmal ca 10 min mit dem Grill überbacken.

Schinken oder Speck Salami kann verwendet werden oder einfach fleischlos.

## **Rezept Nr. 3 zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft**

Kartoffel-Zucchini Roulade mit Schinken Mozzarella gefüllt und Joghurt Rahm Schnittlauch Sauce.

2 Zucchini u 5 mittlere Kartoffel 1min gesamt in der Trommelraffel mit grober Reibe gerieben.

Rezept: 2 Zucchini, 5 mittlere Kartoffel, 2 Eier, 100g geriebener Käse (Emmentaler war daheim), 3-4 EL Mehl. SZ, PF, Muskat. Wer möchte kann auch Zwiebel dazu geben. 150g Schinken, 1 Mozzarella oder ein paar Scheiben Gouda.

Gemüse mit grober Raffel in der Trommelraffel reiben. Ich habe Zucchini zuerst in eine eigene Schüssel geraffelt u mit reichlich Salz gemischt und beiseite gestellt. Dann Kartoffeln geschält u geraffelt. Danach die Zucchini ausgedrückt und mit den Kartoffeln, Eiern, Gewürzen u Käse vermischt. Maße auf ein mit Backpapier od Dauerfolie belegtes Blech bestreichen gleichmässig verteilen u auch 180C ca 25min backen. Rolle aus dem Ofen nehmen und entweder mit Backpapier einrollen u einige Minuten liegen lassen od so wie ich gleich mit Schinken u Mozzarella belegen u mit Folie einrollen. Dabei gleich die Folie von der Masse lösen. Wenn die Folie nicht mehr so gut funktioniert wie bei mir vor dem Rollen mit einer Palette lösen. Eingerollt nochmal auf das Blech legen und noch 10min backen. Ich habe Grill dazu geschälten.

Serviert mit super dünn gehobeltes Gemüse





---

## Avocadomousse



Foto Gisela M. (rechts unten sieht man den Avocadodip ☐ )

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom

Italienischen ins Deutsche übersetzt

**Zutaten:**

1 Avocado

1 kleine weiße Zwiebel

1/2 Limette

Salz und etwas getrocknete Peperoni

**Zubereitung:**

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

---

## Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze



Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom

## Italienischen ins Deutsche übersetzt

### **Zutaten:**

350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)

150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)

150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süß und lecker)

300 gr. Zucchini

frische Minze

Olivenöl extra vergine

Salz/Pfeffer

### *Avocadomousse:*

1 Avocado

1 kleine weiße Zwiebel

1/2 Limette

Salz und etwas getrocknete Peperoni

### **Zubereitung:**

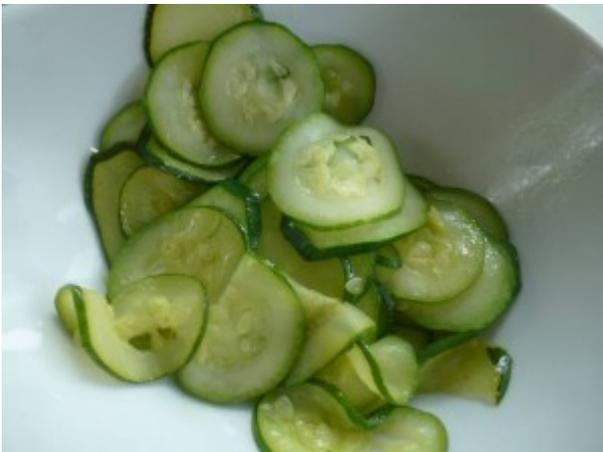
Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.



Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze "Conchiglia")



Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochröhrelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

#### *Avocadocreme:*

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreme servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.



*Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das ☐*

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl... und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

[www.cookingchef-Freun.de](http://www.cookingchef-Freun.de)

---

# Blitzeis



Foto: Gisela M.

## **Zutaten:**

300-400 gr. TK-Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen oder was halt im TK-Fach an Obst so lagert)

200 gr. Sahne (alternativ Joghurt oder Teil durch Joghurt ersetzen)

## **Zubereitung:**

Multi mit Messer einsetzen. TK-Früchte und Sahne zugeben und Multi laufen lassen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.

Ca. 15 Minuten im TK-Fach nachkühlen lassen.

Je nach Obstsorte kann man auch noch Zugaben mit in den Multi füllen. Bei Banane hat sich zum Beispiel Erdnussbutter und/oder ein Löffel Kakao bewährt. Bei säuerlichen Obstsorten ggf. etwas Puderzucker. Die Sahne kann auch zu einem Teil durch Joghurt ersetzt werden.

Bitte schnell essen, schmilzt sehr schnell!

---

# Flapjack



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe

## **Zutaten:**

200 gr. Butter

300 gr. Golden Syrup (Ersatzweise geht auch Zuckerrübensirup oder Honig (ich hab diesmal Zuckerrübensirup genommen, Honig ist mir immer zu schade)

450 gr. kernige Haferflocken (bzw. Haferkörner mit dem Flocker geflockt)

Obst oder Nüsse/Saaten nach Bedarf. Diesmal war es eine Handvoll Johannisbeeren. Banane geht auch gut.

## **Zubereitung:**

200g Butter schmelzen

300g Golden Syrup dazu.

Mit dem K-Haken oder dem Flexi verrühren lassen.

450g kernige Haferflocken dazugeben, gut verrühren lassen

Nach Bedarf kann man noch Obst oder Nüsse / Saaten mit reingeben. Ich hab diesmal eine gute Handvoll Johannisbeeren mit reingeben. Banane geht auch gut.

In eine rechteckige Form geben, verteilen, mit der Rückseite eines Löffels die Masse etwas andrücken.

Bei 180°C (vorgeheizt) 25 min auf unterer Schiene backen, bis die Masse golden ist.

Nach dem Rausnehmen sofort in noch in der Form in Stücke schneiden.

---

## Schweizer Bürli – mit Fotodokumentation



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann, [Essen über den Dächern von Kölle](#)

Rezept für drei Doppelbürli

**Zutaten:**

500g Mehl Type 550

375g Wasser

5g Hefe

10g Salz

Zum Bestäuben Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/oder Kartoffelstärke

**Zubereitung:**

Hefe, Mehl, Salz und Wasser in eine die Rührschüssel geben, Knethaken einsetzen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Erst auf Stufe 1 ca. 3 Minuten in der CC kneten, danach 5 Minuten auf Stufe 1,5.

Nun den Teig 20 Minuten gehen lassen, dann den Teig von den Seiten der Schüssel in die Mitte falten.

Wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Falten noch zwei Mal wiederholen, dann den Teig mindestens 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag den Backstein im Ofen auf 250°C/Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Arbeitsfläche sehr gut mehlen und den Teig vorsichtig darauf stürzen. Die Oberfläche des Teigs gut einmehlen. Vorsichtig zu einem Rechteck mit einer Kantenlänge von 22cm x 18 cm ziehen und dieses mit einer Teigkarte längs in 6 Quadrate teilen.

Bei den Quadraten die Ränder einschlagen, drehen und zu einem Brötchen schleifen.

Zwei Kugeln aneinander legen.

Bestäuben (mit Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/Alternativ Roggenmehl mit Kartoffelstärke) und der Backschaufel in den Ofen einschießen.

Mit Dampf für 25 – 30 Minuten backen.

***Nachstehende Fotodokumentation von Waltraud Senorer:***

Test bestanden: 38 Stunden im Kühlschrank, der Teig wurde luftiger und die Brötchen leichter und es wären 12 kleine geworden!



Teig mit 700er Mehl und Staubmehl (Roggenmehl – Kartoffelstärke 1.1)

Ich habe die Teigwanne mit Olivenöl eingeölt, dadurch konnte man den Teig besser falten und herauskippen. Geschadet hat es dem Teig nicht, ich denke das bißchen Öl beim Falten bringt auch noch etwas Geschmack:



Te falten und in einer geölten Teigwanne 24 - erprobter 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen

Te beliebig viele Teile schneiden



Mit nassen Händen falten und den Teig zu einem Luftballon drehen:



Für Wurzen einfach verdrehen, für Wachauerle den Teig auf die Falten legen und dann umdrehen:



Nach innen falten und dann mit den Fingern eine Spitze drehen, in Stäubmehl wälzen und mit der Verschlüsseite aufs Blech legen. Nach dem Gehen, also vor dem Backen umdrehen.

Dann reißt die breite Backe auf.



## Sauerkirsch-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

### **Zutaten:**

4 Eier

200 g Zucker

200 g Sauerkirschen

150 g Butter

1 TL Zitronenzucker (selbst gemacht aus Zucker und Zitronenschalen)

### **Zubereitung:**

Eier verquirlen, Sauerkirschen entkernen und pürieren. Eine tolle Farbe...

Kirschpüree mit Zucker in der CC aufkochen. (Intervall Stufe 2, Flexielement)

Dann Temperatur auf 80 Grad reduzieren.

Eier mit 2 kleinen Kellen von der Kirschmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (zwischendurch mal kurzfristig auf Stufe 3) weiterrühren bis eine dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren. Bei unter 50 Grad Kessel abnehmen und Creme in Gläser füllen.

---

## Wassermelonensaft mit Pfirsich und Limette

Für heiße Tage! Kinder lieben es!



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Gisela M.

### **Zutaten:**

- 1 kg Wassermelone (ohne Kerne)
- 2-3 Pfirsiche (ohne Kern)
- 1 Limette (die Schale weggeschnitten)

### **Zubereitung:**

Alles durch die Beerenpresse lassen.

Den Trester noch zwei oder drei Mal durchlassen, damit wirklich der ganze Saft herausgekommen ist.

Fertig ☐

Den Trester kann man gut dörren, dann in der Gewürzmühle pulverisieren und bei Müsli und Co beimischen.