

Linsen Dal mit Kokosmilch und Zucchini-Sesam-Crunch



Foto von Bet Ty

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>

Für 4 Personen

Zutaten:

Linsen Dal:

- 2 EL Rapsöl
- 2 Schalotten, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 150g rote Linsen
- 500 ml Geflügelfond
- 2 Karotten, geschält, in Würfel geschnitten
- 200 ml Kokosmilch
- 3 Stangen Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
- 20 g Ingwer
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 Pr. Kreuzkümmel
- 1 Chilischote
- Salz
- Raz el hanout

Zucchini-Sesam-Crunch:

- 2 St. Zucchini

4 EL Kichererbsenmehl
4 EL Sesam
200ml Rapsöl zum Ausbacken
Salz

Zubereitung Linsen Dal:

Die Cooking Chef auf 140°C mit dem Koch-Rührelement einstellen. Das Öl hineingeben und die Schalotten und den Knoblauch 5 Minuten anschwitzen. Die Linsen zugeben und mit dem Fond aufgießen. Karotten und Kokosmilch zugeben, auf 100°C zurückschalten und 20 Minuten kochen lassen. Dabei den Spritzschutz verwenden. Die restlichen Zutaten zugeben und abschmecken.

Zubereitung Zucchini-Sesam-Crunch:

Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und dünne Streifen mit Hilfe eines Sparschälers von den Zucchini schälen. Das Kerngehäuse übrig lassen und entfernen. Die „Zucchinibandnudeln“ mit 3 Prisen Salz würzen und 5 Min. ziehen lassen, bis die Zucchini weich wird.

Die Streifen sehr gut ausdrücken und das Wasser wegschütten. Die „Bandnudeln“ zuerst mit Sesam, dann mit dem Kichererbsenmehl vermengen. Das Öl in die Schüssel füllen und auf 140°C erhitzen. Den Knethaken verwenden. Sobald das Öl heiß ist, die Zucchinistreifen locker in das Öl geben und knusprig hellbraun ausbacken. Auf einem Teller mit Zewa abtropfen lassen.

Apfel - Gewürz - Kuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marianne Portmann

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten/Backzeit: 60 Minuten

Zutaten:

200 g. Vollkornmehl
100 g Zucker
1 EL Natron
1 EL Zimt
1 ausgekratzte Vanilleschote
1 EL geriebenen Ingwer
1 Prise Salz
250 gr. Äpfel, geschält und gewürfelt
50 g Rosinen
50 ml Milch
50 ml neutrales Öl

Streusel:

150 g Äpfel, geschält und gewürfelt
2 EL Butter
2 EL Zucker
2 EL Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Kuchen in eine Rührschüssel geben und gut vermengen. Dann in eine Springform geben (Knethaken)

Für die Streusel, alle Zutaten gut vermengen (K-Haken) und gleichzeitig auf den Teig verteilen, danach im Backofen bei

180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Ich habe nur für das vermengen der jeweiligen Zutaten den Knethaken verwendet. Da ich keinen Würfler besitze habe ich die Äpfel von Hand gewürfelt aber das war ja nicht viel.

Ich wünsche Euch viel Spass beim Backen.

Am Samstag habe ich ihn gebacken und heute war er immer noch sehr fein.



Foto: [Marianne Portmann](#)

Erdbeer-Kokos-Tiramisu



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

(Die Werte von Erdbeeren und Löffelbiskuit sind geschätzt ☐)

Zutaten:

600g Erdbeeren

30g Kokosraspel

50ml Orangensaft (ich hatte frisch gepressten)

50ml Kokossirup

500g Mascarpone

100g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Zitronensaft

50g weiße Schokolade

200ml Sahne

250g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten, bei Seite stellen und abkühlen lassen.

150g Erdbeeren mit Orangensaft und Kokossirup pürieren (in der Gewürzmühle besser auf zweimal).

Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, bei Seite stellen.

Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

350g Erdbeeren klein schneiden und Schokolade hacken. Schokolade mit den Kokosraspeln und der Sahne unter die Mascarpone Creme heben. Dann Erdbeeren untermischen.

Löffelbiskuit in eine Form legen mit Saft beträufeln und dann mit Creme bestreichen. Bei mir hat es für 3 Schichten in einer kleinen Auflaufform gereicht.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Weisser Nougat

Zutaten:

175 g Honig
300 g Zucker
1 Eiweiß
200 g Mandeln
2 EL Wasser
2 Oblaten ca 12×20 cm
1 Klarsichtfolie

Zubereitung:

Honig, Zucker und Wasser in die Schüssel geben und den Schneebesen einsetzen. Maschine auf 140 Grad und höchste Stufe einstellen und 10 min auf höchster Stufe laufen lassen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und die Mandeln fettfrei in einer beschichteten Pfanne leicht rösten. Jetzt muss es schnell gehen. Ich habe eine 2. Schüssel für meine Kenwood geht aber auch mit einem Handmixer. Schüsseln austauschen und den Sirup LANGSAM ohne Temperatur mit höchster Geschwindigkeit in das Eiweiß laufen lassen, es wird ganz cremig und nun schnell die Mandeln zugeben und mit dem Spatel umrühren und in die mit Klarsichtfolie und der einen Oblate ausgelegten rechteckiger Form füllen 2. Oblate darauf geben und für ca. 2 Std in den Kühlschrank geben. In beliebig große Stücke schneiden und genießen.

Spargelquiche mit Rucola und Schinken



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Keller

26 cm Form, 180 Grad 30 – 40 Min. Backen

Zutaten:

180 g Mehl

150 Butter

200 g saure Sahne

600 g weißer Spargel

1 Zitrone (Schale und Saft)

1 TL Speisestärke

75 g Rucola

4 EL Olivenöl

100 g italienischer Schinken oder anderer

Pfeffer, Muskat, Salz, Zucker

Zubereitung:

Aus Mehl und 120 g Butter, 1 EL Sauerrahm, 1/2 TL Salz mit K-Haken einen Mürbteig zaubern. In eine gefettete Tarteform auslegen, Rand dabei nicht vergessen, Boden einstechen. 30 Min. kalt stellen.

Spargel schälen und putzen. In ca. 5 – 6 cm lange Stücke schneiden. Schale einer Zitrone reiben. Mit 150 ml Wasser, 20 g Butter, 1/2 TL Zitronenschale, Salz und etwas Zucker aufkochen. 6 – 8 Min. bißfest garen. Kurz abtropfen lassen und auf den Teig geben.

2 Eier, mit 1 Speisestärke und restlicher saure Sahne und restliche Zitronenschale verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat. Über den Spargel gießen.

180 Grad, 30 – 40 Min. backen.

Rucola waschen und putzen. Zitronensaft einer Zitrone, etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl zu einer Vinagrette verrühren (z.B. Gewürzmühle). Auf die fertige Tarte, den Schinken und Rucola verteilen, Vinagrette drüber. Ich würd den Rucola wie Salat dazu essen.

Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!



Fotos von Gisela M.

Rezept übersetzt von
<http://www.kenwoodclub.it/kenwood/ricetta/bastoncini-di-formaggio-e-pepe>

Die Zutaten wiegt man ab und gibt sie nach und nach in den Kessel. Schon ist der Teig fertig und kann sofort in den Ofen.

Zutaten:

175 gr Mehl Type 00

1 Prise Salz

75 gr Butter

50 gr Emmentaler (ich hatte Bergkäse und Parmesan)

1 TL Paprikapulver

1 Ei zzgl. etwas Ei zum Bestreichen

Etwas schwarzer Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Backofen auf 185 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche gut buttern (ich habe stattdessen Dauerbackfolie verwendet).

Mehl, Salz, Butter in Schüssel geben und mit K-Haken bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.

Geriebenen Käse und Paprikapulver sowie ggf. etwas Pfeffer zugeben unditerrühren.

Ein Ei zugeben unditerrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt.

Teig auf leicht bemehlte Fläche geben, in Streifen schneiden, eindreuen, mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. noch mit Pfeffer bestreuen und auf Backblech legen.

10-12 Minuten im Backofen backen (bei 180 Grad werden sie mir nicht dunkel genug, bei 185 Grad ist es finde ich etwas zu dunkel. die besten Ergebnisse habe ich wenn ich mit 185 Grad beginne und zur Mitte hin auf 180 Grad zurückstelle), bis die Stangen goldene Farbe annehmen.

Guten Appetit.



Tipp: Bei größeren Mengen den Teig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank zwischenlagern.

Süsse Schmandfladen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten (12 Fladen):

Hefeteig:

500 g Mehl (+2-3 El, so dass der Teig gut ist)

4 El Zucker

1 Pck Hefe

250 ml Milch, warm

2 Vanilliezucker

2 Ei

1 El gehäufte Butter flüssig

Schmandmasse:

4 Becher Schmand

2 Puddingpulver

2 Eigelb

Zimt/Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Geschmeidigen Hefeteig herstellen (Knethaken).

Den Teig ruhen lassen (bei 35 Grad, 30 min).

Zu Fladen ausrollen (von Hand oder mit Pastawalze) und im Backofen oder der CC noch mal bei 35 Grad gehen lassen.

Danach mit Glas eindrücken (einen Rand lassen), mit Ei bestreichen und mit Schmandmasse (vorher mit Flexi gerührt) füllen und backen bei O/U-Hitze 180 Grad um die ca. 20 Min.

Danach gleich mit Zimtzucker bestreuen.



Herzhafte Schmandfladen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:

Teig:

560 g Mehl (Roggen), ich habe normales Mehl genommen

Ca. 350 ml warme Wasser

1 Tl Salz

2 El Öl

2 Pck. Hefe

Füllung:

4 Becher Schmand

Etwas Sahne (ca. 50 ml)

Salz

Pfeffer

1/2 Tl Senf

Zum Belegen:

Bauchfleischwürfel

Lauchzwiebel

Zubereitung:

Teig:

Teig herstellen, Knethaken (soll nicht kleben, nur geschmeidig sein), in Backofen bei 35 Grad (oder CC) ruhen lassen (15 min).

Ca. 10 Fladen ausrollen (ca. Handgröße, ausrollen von Hand oder mit Pastawalze) und gehen lassen, danach mit Glas eindrücken (mit Mehl bestreuen) und mit Schmandcreme (zuvor zusammengerührt, z.B. Flexi) füllen und Bauchfleischwürfel bestreuen.

Backen 20 Min bei 200 Grad, ich habe Pizzaprogramm eingestellt.

Danach mit Lauchzwiebel belegen .

Topfenpalatschinken von Linda



Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

Zutaten:

Für die Palatschinken:

250 ml Milch

2 Eier

100 g Mehl (glatt)
1 Prise Salz
Öl (zum Ausbacken)

Für die Topfenfülle:

40 g Butter
50 g Kristallzucker
2 Eidotter
250 g Topfen (20 %)
1 EL Grieß
1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale)

2 Eiklar

Für den Guss:

125 g Sauerrahm
2 Eidotter
1 Vanilleschote (Mark)
1 Schuss Orangensaft
1/8 l Schlagobers
1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen. Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.



Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch $\frac{1}{4}$ übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar

Eiweißcreme



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Blumen habe ich gemacht aus Eiweißcreme

Zutaten:

100 g Gelierzucker 2:1

50 ml Wasser

1 Eiweiß

Zubereitung:

Wasser mit Zucker kochen lassen. Ab dem Moment, wenn Sie anfängt mit kochen dann noch 10-13 min kochen und ab und an umrühren (geht am Herd oder in der CC)

Eiweiß sehr steif aufschlagen (Ballonschneebeisen) und der Sirup (noch heiß) ganz langsam zum Eiweiß rein gießen mit dünnem Strahl und ganze Zeit weiter aufschlagen .

Ca. 10 Minuten schlagen lassen, solange bis die Creme sich etwas auskühlt.



Foto Aldona Led