Bärlauch-Zucchinipesto

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Zutaten:
50 g Bärlauch
1/2 Zucchini
3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet
150 ml Olivenöl
50 g Hartkäse, z.B. Parmesan in Stücken

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Tipp Cori: Die Zucchini schmeckt man nicht raus, bringt der Familie aber Extragemüse

---

Roter Smoothie mit roter Beete

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Christoph Schneider

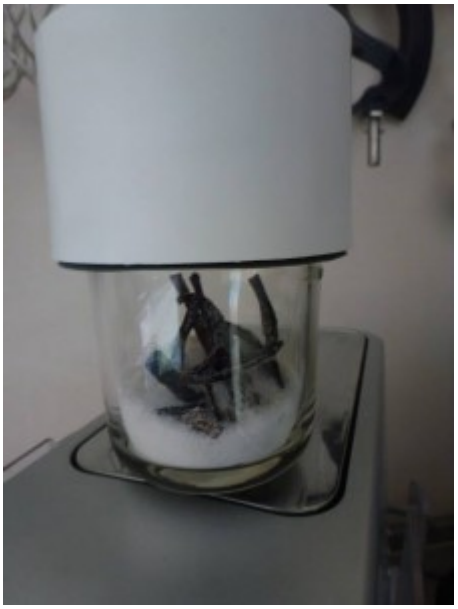
Der Geschmack ist der Hammer. Fruchtig und intensiv.

Zutaten:
1 Banane
Saft von 2 Orangen
Saft von 1 Zitrone

2 Karotten
1 rote Beete (geschält und roh)
1/2cm Ingwer

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Blender geben und mixen.

Vanillezucker selber machen



Fotos und Anleitung von Gisela Martin

Zutaten:
Ausgekratzte Vanilleschoten
Etwas Haushaltszucker

Zubereitung:
Ausgekratzte Vanilleschoten kann man prima im normalen Haushaltszuckerbehälter parken, geben ein wunderbares Aroma ab.

Nach ein paar Wochen werden die Schoten dann sehr hart. Für die zweite Stufe der Resteverwertung ist nun die Stunde der Gewürzmühle gekommen.

Einfach ein paar Löffel Zucker mit den getrockneten Vanillesschoten in die Gewürzmühle geben und laufen lassen. Binnen kürzester Zeit erhaltet ihr einen wunderbar aromatischen und sehr intensiven Vanillezucker, wie ihr ihn für gewöhnlich nirgends zu kaufen bekommt.

Bärlauchsalz

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

Zutaten:
200 gr. Bärlauch
1000 gr. Salz

Zubereitung:
Den Bärlauch im Multi mit dem Messer auf 2 x, häckseln.

Dann 1000 g Salz dazugeben. Das Ganze auf zwei Bleche streichen und alles auf dem Balkon trocknen lassen (mit Markise, um vor der prallen Sonne zu schützen). Öfters durchrühren.

Insgesamt mahle ich das Ganze noch 2 x – abfüllen, fertig!

Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)

Foto und Rezept von Hilde Früh

Zutaten:
30 g. Butter
200 ml. O – Saft (frisch gepresst)
150 ml. Creme fraiche
1 Eßl.Zucker
1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch, in Röllchen.

Zubereitung:
Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen.Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

Dim Sum mit Möhren-Lamm-Füllung (Chinesische Nudeltaschen)

Rezept und Fotos mit freundlicher Erlaubnis von kochliebe.de

Dieses Rezept und mehr findet ihr unter kochlie.be

Zutaten (für 2 Täschchen-Liebhaber):
150g Mehl
1/4 TL Salz
1 TL Öl
65ml Wasser (plus ein paar weitere EL Wasser)
150g Lamm-Steak
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (1,5 cm)
2 Möhren
1 Frühlingszwiebel
etwas Salz, schwarzer Pfeffer
3 EL Öl
1 EL Fischsauce
gemahlener Zimt
1 Bund Basilikum
4 Chinakohlblätter

50 ml Sojasauce
2 EL Reisessig
1 EL Sesam
1 Stück Ingwer (1 cm)

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl mit dem Wasser verkneten (Knethaken) bis es eine krümelige Konsistenz hat. Salz, und Öl dazu geben und so lange esslöffelweise Wasser dazugeben und kneten bis der Teig glatt und elastisch ist. In Folie 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit das Steak salzen und pfeffern und in etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten bei starker Hitze kurz anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Im Bratsatz sehr klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren schälen und Frühlingszwiebel putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls anbraten. Fischsauce und Zimt nach Geschmack (glaubt mir, das passt!) dazugeben und 1 Minuten dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Fleisch vermischen. Basilikum hacken und untermischen.

Teig auf bemehlter Fläche in Rolle zu gleich großen Stücken schneiden und diese zu dünnen Kreisen ausrollen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Den Teig darum leicht nach oben ziehen und rundherum in Falten legen, so dass kleine Säckchen (siehe Foto) entstehen. Oben leicht eindrehen, damit alles verschlossen ist.

In der Cooking Chef mit Dampfgar-Einsatz zu einem Viertel mit Wasser füllen und Wasser aufkochen (Rührintervall 3, ca. 110 Grad einstellen). In den Dampfgaraufsatz Chinakohlblättern auslegen und die Dim Sum hinein setzen. Spritzschutz aufsetzen, etwa 15 Minuten dämpfen.

Für den Dip Sojasauce mit Essig, Sesam und geriebenem Ingwer verrühren und zu den Dim Sum servieren.

Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett

Nicht spektakulär aber schnell gemacht, wenn man eigentlich schon weg sein will. Wie wir heute – Gartenwetter – und da Kaffee ohne was dazu fad ist, ganz schnell gerührt…

Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.
Dieses Rezept und mehr gibt es hier Töpfle und Deckele

Zutaten:
4 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
Butter-Vanille-Aroma
2 EL Mehl
2 EL Kakao
2 EL Speisestärke (Anmerkung Gisela: ich habe auf 3 EL von Mehl/Kakao und Speisestärke erhöht, in Summe kam ich so auf 100 gr Mehlgemisch)
Puderzucker

2 Boskop-Äpfel

Zitronensaft
etwas Zimtzucker

Zubereitung:
Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

Eier, Zucker, Salz und Aroma in der CC mit dem Ballonschneebesen auf hoher Stufe 5-10 Minuten schaumig schlagen.

Äpfel, schälen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Mehl, Kakao und Speisestärke sieben, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (ggf. mit Unterhebrührelement).

Springform (oder Blech) mit Backpapier belegen (Ränder nicht fetten). Masse einfüllen und vorbereitete Äpfel mit Zimtzucker mischen darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und in den Backofen schieben.

30 (oder 20) Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
Teig
6 Eier
150g Zucker
150g Mehl
1 Prise Salz
1cl Rum

Creme
300g Butter
100g Staubzucker
6 Esslöffel Rum

50g erweichtes Nougat oder Nutella
150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur
200ml Sahne
40 gr. Butter
250 gr. Zartbitterschokolade

Zubereitung:
Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.
Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milchschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerührt).

Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit

Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den “Boden” gestellt und etwas zusammen gedrückt.

Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten

(einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.

Nun die Dobosspitze mit Glasur übergiessen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben: http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/

Stahl- oder Steinmühle?

Sehr oft werden wir gefragt, worin die Vor- und Nachteile der Stahl- und Steinmühle liegen.

Wir haben daher den Selbstversuch gemacht:

Gelaufen sind zwei identische CC´s, eine mit Steinmühle, die andere mit Stahlmühle bestückt.

Beide Maschen wurden mit 50 gr. Weizenkörnern befüllt und durften auf Stufe 5, mit der feinsten Einstellung (und somit mit geringstem Durchschlag) laufen.

(links Stahlmühle/rechts Steinmühle).

Das Ergebnis:
Die Stahlmühle war nach 1 Min 3 Sek. fertig, die Steinmühle war deutlich langsamer und brauchte 1 Minute 54 Sek. (Achtung, es war nicht die Maximalgeschwindigkeit der Maschine eingestellt, es wären also auch schnellere Ergebnisse erzielbar gewesen).

(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle).

Die Steinmühle läuft für eine Getreidemühle extrem leise. Das Geräusch der Stahlmühle ist vom Sound her lauter und wurde auch als unangenehmer (quietscht immer wieder) empfunden.

Vom Ergebnis her ist das Mehl der Steinmühle feiner. Allerdings haben wir so oft gehört, dass die Stahlmühle nur zum Schroten gut sein soll, so dass das Ergebnis doch überraschte. Kein superfeines Mehl, aber auch das Stahlmühlen-

Mehl kann sich sehen lassen und wird sich zum Brotbacken auch gut eignen.

(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle)

Steinmühle SM900 (Daten lt. Betriebsanleitung):
Mahlleistung bei feinster Einstellung: 45 g/Minute, bei grober Einstellung 75 g/Minute.
Geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung allein, bei feiner Einstellung gemischt mit Getreide (1:1) gemahlen werden.

Fein mahlen: nach rechts drehen, grob mahlen nach links drehen.

Dauerbetrieb halbe Stunde ist möglich. Danach Gerät abschalten, damit der Motor sich vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Stahlmühle A941 (Daten lt. Internet, in Anleitung steht dazu nichts)
Leistung bis 200 g/min
Für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Hülsenfrüchte, auch für Mohn, Kräuter und Gewürze (außer Kümmel)

Fein mahlen: nach links drehen, grob mahlen nach rechts drehen.

Fazit:
Steinmühle läuft leiser und produziert feineres Mehl.
Stahlmühle hat doppelt so hohen Durchschlag und ist vielseitiger (auch Mohn etc.)

Autor und Fotos: Gisela Martin

Englisches Toastbrot

Rezept und Fotos wurden von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:
800g Weizenmehl oder Dinkelmehl
2 Sackerl Trockenhefe
1 Tl Rübenkraut oder 8g Backmalz, alternativ 1 TL Zucker
3 TL Salz
250 ml Wasser handwarm
250 ml Milch handwarm
100g Butter
Optional 2EL Chiasamen und 4 EL Wasser

Zubereitung:
Ich löse Hefe und Rübenkraut in der Flüssigkeit auf, schmelze die Butter in der Mikro und gebe sie etwas überkühlt zusammen

mit Mehl und Salz in die Rührschüssel und knete 8 Minuten zwischen min und Stufe 1.

Danach lasse ich den Teig 30 Minuten gehen.

Die Masse teile ich in 2 und falte auf einer bemehlten Silikonmatte, bevor ich ihn in Kastenformen gebe (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt).

Die Stückgare kann bis zu 1,5 Stunden sein.

Backen bei hoher Anfangstemperatur (220) nach 10 Minuten drossel ich auf 180 und backe etwa noch 35 Minuten.

Danach stürze ich das Brot aus der Form und lasse es am Gitter noch nachbräunen, ca 10 Minuten.

Das Brot ist also in Summe ca 50-60 Minuten im Backrohr.