

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 Milkschokolade 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 Schrotten 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 feinsten 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.

Ruckzucklachs mit Brokkoli

Rezept von Sylvia Angermann

Zutaten

1 Stück TK-Lachs

1 Brokkoli

Zitronenschale, Zitronensaft

Salz/Pfeffer

Butterflöckchen

Parmesan geraspelt

Zubereitung:

1 Stück TK Lachs mit Folie in den Topf geben.

1 zerzeilten Broccoli in den Gareinsatz legen .

Ca 1,5 l Wasser (aus dem Wasserkocher) über den Fisch gießen,

Gareinsatz einhängen.

Nach Einsetzen des Gareinsatzes auf 120°C und Intervallstufe 3 stellen.

Wenn der Broccoli gar ist (ca. nach 14 Minuten), auf Teller geben, Butterflöckchen, Salz und geraspelten Parmesan darüber streuen.

Lachs auspacken, neben Broccoli legen, etwas Zitronenschale drüberriespeln, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und guten Appetit!

Optional, falls man möchte:

Danach in gleichem Kessel Mehlschwitze/Bechamelsoße mit Flexi kochen, Lachs und Broccoli einrühren, würzen (evt. Schuss Weißwein) und zu Nudeln servieren.

Bärlauchbutter



Rezept und Fotos von Sabine Dorn

Zutaten:

ca. 100 gr. Bärlauch frisch

ca. 250 gr. Butter

Salz

Zubereitung:

Einfach Bärlauch und Butter mit Zimmertemperatur und etwas

Salz. 40Sek. (dazwischen 1x vom Rand kratzen) mixen.



Dann in Klarsichtfolie gerollt. Dannach wird er gekühlt und dann in Scheiben geschnitten eingefroren.

Bierteig



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

140 ml Bier

125 g Mehl

2 Eier

Salz

50 g Butter

Zubereitung:

Bier und Mehl mit Salz in die Schüssel geben mit K-Haken Stufe 1 verrühren.

Wenn es zu einem dicken Teig vermengt ist, zwei Eigelbe unterrühren. Den Teig ca. 15 – 20 Min. quellen lassen. Die Schüssel wechseln und mit dem Ballonbesen aus dem Eiklar Eiweiß anfertigen. Butter im Topf oder Mikrowelle schmelzen.

Nach der vorgegebenen Zeit die flüssige Butter zum Teig geben und auf Stufe 1-2 (K-Haken oder Ballonbesen) vermengen. Schüssel ausspannen und Eischnee mit Teigspatel per Hand unterheben. Wer ein Unterhebelement hat, kann dies natürlich verwenden. (Das fehlt mir noch.) Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas Bier zugeben, bevor der Eischnee untergehoben wird.

Der Bierteig ist nun einsatzbereit. Er kann für Fisch, Gemüse etc.... genutzt werden.

Die Speisen bitte dennoch würzen. Wir haben unseren Fisch (frischer Kabeljau) genossen. Dazu gab es Currymayonaise ohne Ei und Aioli. Mayonaise ohne Ei ist bei den CookingChef-Freunde n unter [Safran Knoblauch Mayonese](#) zu finden. Einfach Safran und Knoblauch gegen 2 EL Honig und 1-1/2 TL Curry austauschen.

Der Fisch war auf 170 Grad für ca. 6-7 Min. In der Friteuse. Hängt natürlich vom Fisch und der Dicke ab.

Gutes Gelingen!

Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)

150g Milch

50g Zucker

2 Eier

dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:

Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Pestoschaf



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

450 g Mehl

300ml Milch

1 El Olivenöl,

Salz

1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

Pesto (im Multi mit Messer gemixt)

Rosinen für die Augen

Verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38 Grad. Rührelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38 Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen. Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:

280 g Mehl
260 g Zucker
2TL Natron
1TL Zimt
250 ml Pflanzenöl
3 leicht verschlagene Eier
175 ml Ananas aus der Dose/ püriert
110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi
75 g Kokosraspeln
75 g Rosinen
200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter
200 g Frischkäse
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form aus kühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auf tragen und etwas kühlstellen.

Frosting:

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:

1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten
3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!

Kochkäse Variationen

Rezept 1:



Foto von Annika Am/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annika Am

Zutaten:

250g Butter
200g Schmelzkäse
1 Becher Schmand
1 Becher Saure Sahne
200g Harzer Käse
1 TL Natron
Evtl Kümmel

Zubereitung:

Zuerst gibt man die Butter mit dem Harzer Käse in die Rührschüssel und lässt beide Zutaten bei ca 90°C schmelzen. Nach und nach dann den Schmelzkäse, Schmand und die Saure sahn dazugeben.

Wenn man eine schöne flüssige Masse hat, gibt man den TL Natron dazu. Aber Vorsicht, der Kochkäse kommt richtig weit hoch. Deshalb ist es von Vorteil wenn man ständig weiter rührt.

Je nach Geschmack kann man noch Kümmel rein machen, oder jedem selbst überlassen sich auf dem Teller welchen rein zu machen. Alles bei 90°C ca 30min kochen lassen und dann die Temperatur wieder ausschalten – fertig

Zum Abkühlen lass ich ihn auch weiter rühren, man kann ihn aber auch direkt in eine Schüssel geben und dort abkühlen lassen.

Zu einem Kochkäse gehört auch immer die Musik – die Zwiebeln mit oder auch ohne Essig einfach die Zwiebeln klein schneiden und wenn man möchte mit Essig anmachen.

2. Rezept, Manfred Cuntz

Odenwälder Kochkäse

Zutaten:

1Kg Magerquark
24 g Natron

Salz nach Bedarf

6 g Kümmel

60 g Butter

Zubereitung:

Ein Sieb mit einem Küchen- oder Käsetuch auslegen und den Quark hineingeben. Das Tuch über dem Quark zusammenschlagen und das ganze auf eine Schüssel setzen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Tag abtropfen lassen. Es schadet auch nichts wenn es 2 Tage sind.

Danach sollten noch ungefähr 750g deutlich trockenerer Quark übrig sein. Sind es wesentlich weniger kann man etwas weniger Natron nehmen aber so genau kommt es nicht drauf an.

Flexi-Rührer, Intervallstufe II, keine Temperatur

Den abgetropften Quark in einer Schüssel mit dem Natron gut vermischen. Dazu am besten den Flexi auf Stufe I eine Weile laufen lassen. Danach 2 Stunden auf Intervallstufe II. Der Quark sollte fluffig und teilweise glasig werden.

Jetzt Temperatur auf 48°C stellen und auf Intervallstufe II rühren lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Hat bei mir 1,5 Stunden gedauert. Dann die Butter in kleinen Stücken zugeben und einmischen lassen. Jetzt noch den Kümmel und mit Salz abschmecken. Ich nehme kein Salz mehr weil mir der Kochkäse durch das Natron schon salzig genug ist.

In Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank fester werden lassen.

Hält mindestens zwei Wochen im Kühlschrank falls er so lange hält.

3. Rezept – zur Verfügung gestellt von Son Ja



Foto Son Ja/Rezept Nr. 3

Zutaten für 2 Personen:

1 Pfund Magerquark

1 geh. TL Natron

1 Becher Sahne (in etwa)

Salz und Kümmel

Zubereitung:

Quark ziemlich trocken ausdrücken, in die CC geben

Natron zufügen und bei wenig Wärme mit dem Flexi rühren lassen (habe es heute erst mal mit 50° probiert, aber ich denke, 60° gehen auch...muss ich noch testen...), bis die Masse glasig wird.

Dann nach und nach die Sahne unter ständigem Rühren zugeben, bis der gewünschte Zustand erreicht ist (Menge der Sahne hängt von der Beschaffenheit des Quarks ab).

Zum Schluss mit Salz und Kümmel würzen.

Servieren mit geschnittenen und gesalzenen Zwiebeln und Paprika.