

Flußkrebs - Lasagne - Päckchen mit Safran Bechamel Sauce



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge:
<http://www.cookingchef-freun.de/?p=752>

Bechamelsosse:

1 mittlere rote Zwiebel

60 gr. Butter

60 gr. Mehl

1/2 L Milch

Salz/Pfeffer/Schuß Worcestersauce, kleine Messerspitze

Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:

Erbsen

Pinienkerne

Cocktailtomaten

Zucchini

Flusskrebse

Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:

Pastateig:

Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2

(doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:

Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worcestersauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:

Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.



Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Mozzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.



Schokobons-Aufstrich



Foto und Rezept von Sonja Weber zur Verfügung gestellt

Im Multi blitzschnell fertig

Zutaten:

1 Pkg. (200g) Kinder Schoko Bons

60g Sahne

45g Butter

Zubereitung:

Im Multi mit Messer fein mahlen – fertig und ab in den Kühlschrank.

Amerikaner



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Amerikaner – dank der CC/CCG schön fluffig

Für 12 Amerikaner

Zutaten:

250 gr Mehl

100 gr Zucker

2 Eier

100 ml Milch

75 gr weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 gehäufter Teelöffel Backpulver (Alternative: Hirschhornsalz)

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem fluffigen Teig rühren (Flexirührer).

Danach 6 "Häufchen" auf ein Blech geben. Ergibt zwei Bleche.

Backen 15 min bei 190 Grad Ober/Unterhitze

Auskühlen lassen.

Die flache Seite entweder mit Schokoladenglasur oder Zitronenglasur dekorieren.

Snickers-Brotaufstrich



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Heute gab es ein megaleckerer Snickers-Brotaufstrich. Wer den einmal probiert hat, kauft nie wieder Nutella.

Zutaten:

300 gr. Snickers

50 gr. Butter

130 ml. Sahne

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messeraufsatz geben und solange

zerkleinern, dass zwar eine homogene Masse entsteht aber auch genug Krümel bleiben.

Danach die Masse in das Topf umfüllen und bei 37 Grad 3 Minuten bei Stufe 1 rühren.

In ein Glas geben und für min. 4 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Nachtrag Andrej D.: der Aufstrich stand seit gestern im Kühlschrank. Er wird nicht hart. Bleibt geschmeidig. Und meiner Meinung nach noch leckerer.

Mohnstrudel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)

70 g Zucker

1 gestr. Tl Salz

30g Germ (=frische Hefe)

Abrieb von 1 Bio-Orange

280g Milch

70 g Butter.

Fülle:

350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)

120 g Semmelbrösel

150 g Zucker

30g Rum

350g Milch

1 El Zimt

4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)

Saft der Orange

Zubereitung:

Fülle:

Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Röhrelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen. Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.



Mit

dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen.1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

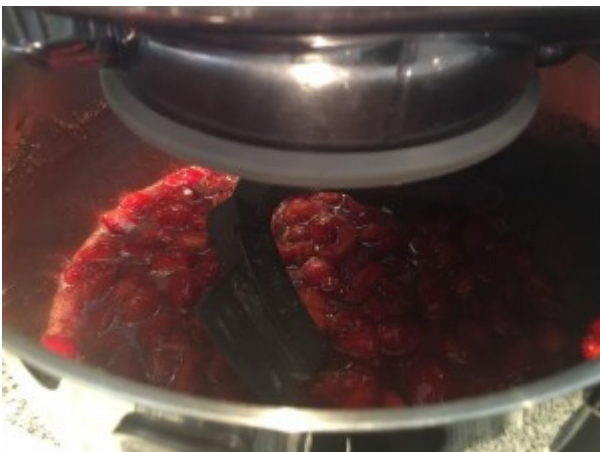
Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.



Foto Karin AM

Erdbeermarmelade

Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Bettina Kciuk

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Bettina Kciuk

Zutaten:

2 kg Erdbeeren

1 kg Gelierzucker 2:1

Saft von 2 Zitronen

4 ausgekrazte Vanilleschoten (mehr ist besser, 6 Schoten oder Vanilleextrakt)

Zubereitung:

Aufkochen mit den ausgekrazten Schoten bei voller Temperatur mit dem Flexi und Rührintervall 1.

3 Minuten kochen lassen.

Ich püriere das Ganze dann, weil ich keine Stücke mag. Natürlich ohne die Schoten.

In ausgekochte Gläser (Spülmaschine reicht) füllen bis zum Rand, Deckel drauf und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Ob das nötig ist, daran scheiden sich die Geister.

Kühl und dunkel lagern.

Wenn die Erdbeeren sehr süß sind, reicht glaub auch der 3:1 Gelierzucker.

Meine könnte etwas weniger süß sein.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Simon Stuber

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

100 gr. Zucker

20 gr. Pektin

600 gr. Zucker

Zubereitung:

Im Kessel die Erdbeeren mit 100g Zucker und 20g Pektin aufkochen (je nachdem wie püriert man die Erdbeeren will mit Flexielement oder K-Haken).

600g Zucker hinzufügen und auf 104°C kochen, es sollte 73 Brix auf dem Refraktormeter haben.

Ich geb immer noch Erdbeeren dazu als Einlage.

Tipp Manfred Cuntz:

Gläser NICHT umdrehen. Das ist kontraproduktiv.

1. Es ist unnötig. Der Raum über der Konfitüre wird auch so

heiß genug

2. Es kann zwischen Deckel und Glasrand dringen, verkleben und einen Scheinverschluß erzeugen.

3. Es kann Weichmacher aus dem Gummi lösen

4. Wenn man gekaufte TO Gläser verwendet können die Deckel mit Fungiziden behandelt sein die man sich dabei in die Konfitüre holt.

Quinoabratlinge



Fotos von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Quinoa weiß

500 ml Brühe (oder Wasser mit selbstgemachter Gemüsepaste) – genaue Menge habe ich nicht gemessen, einfach nach Bedarf zugeben.

4-6 Karotten nach Belieben, geschält und im Multi grob gerieben

2 Eier

100 gr. Hüttenkäse oder Frischkäse

1 Hand voll Hafer (frisch im Flocker geflockt, alternativ eine Hand voll Haferflocken)

2 EL Speisestärke

Salz/Pfeffer/Paprika nach Belieben

Zum Ausbraten: Bratfett

Optional nach Belieben, was in der Küche gerade vorhanden ist:
z.B. geschnittene Zwiebel/Schalotte/Lauch, etwas Petersilie/Mais etc. etc.

Zubereitung:

Quinoa mit warmen Wasser waschen (wegen Bitterstoffen).

Einen Teil der Brühe in Kessel geben (bzw. Wasser mit etwas Gemüsepaste), Flexi einsetzen, Temperatur auf 110 Grad, Rührintervall 1, aufkochen.

Sobald Wasser kocht Flexi einsetzen, weiterrühren lassen, Timer auf 20 Min setzen. Spritzschutz aufsetzen (= Deckelfunktion). Immer wieder mal Brühe zugießen (wie bei Risotto). Zum Schluss nicht mehr so viel Flüssigkeit zugeben.

Wenn Quinoa fertig ist noch 5 Minuten ausquellen lassen, dann alle restlichen Zutaten zugeben, kräftig würzen und mit Flexi vermischen.

In Pfanne etwas Bratfett geben, Temperatur zurückstellen und von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Schmecken warm und kalt .

Zitronentartelets

Variationen

—



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:

Mürbteig:

250g Mehl
150g Butter
100g Staubzucker
1 Ei
Prise Salz

Zitronencreme:

4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)
25g Butter
140g Zucker
4 Eigelb
30 cl Wasser
8 EL Zitronensaft

Baiser:

4 Eiklar
240 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank

rasten lassen.



Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten

belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.



Zitronencreme zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die Butter untermengen.

Danach in den Förmchen verteilen.



Baiser:

Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebeisen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).

Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.



Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

2. Rezept



Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

Zutaten:

normaler Mürbeteig

Füllung:

200g. feiner Zucker

5 Eier

100g. weiche Butter

Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:

Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

Bärlauchpesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:

50 g Bärlauch

3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl

50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:

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

Hasenfrühstück: Karotten- Apfel-Orangenmarmelade



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

250 gr. geschälte Karotten

250 gr. geschälte Äpfel ohne Gehäuse

1/2 kg filetierte Orangen mit Saft (Masse soll in etwa 1,1 kg ergeben)

1/2 kg Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Karotten, Äpfel, Orangen mit Saft im Blender pürrieren.

In Kessel geben und Gelierzucker dazugeben, mit Flexi bei 120 Grad aufkochen lassen, 12 Minuten kochen lassen (ev. nochmal Pürrierstab reinhalten), abfüllen, fertig.

Hinweis:

Es könnte sein, dass der Flexi die Farbe der Karotten etwas annimmt. Von daher würden wir sicherheitshalber raten, eher den Flexi mit der schwarzen Lippe zu verwenden.