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 Rührelement 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 ausgekratzte Vanilleschoten (mehr ist besser, 6 Schoten oder Vanilleextrakt)

Zubereitung:

Aufkochen mit den ausgekratzten 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 (Ballonschneebesen). 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 pürieren.

In Kessel geben und Gelierzucker dazugeben, mit Flexi bei 120 Grad aufkochen lassen, 12 Minuten kochen lassen (ev. nochmal Pürierstab 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.

Rösti – Original Schweizer Rezept

Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus “Backen und Kochen mit Kenwood”

Zutaten:
Kartoffeln festkochend
Bratfett
Salz

Zubereitung:
Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.

(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.

Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10 Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.
Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingeölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.
Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen .

En guete

Variante Berner Rösti:
Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

Variante "Walliser Rösti":
Rösti nature und Raclettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

Variante "Älplerrösti":
Wenn auf dem Raclettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

Alternative mit rohen Kartoffeln:
Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Decke bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

Alternative:
Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen

---

Zitronenzucker

Rezept und Foto von Waltraud Kogler

Zutaten:
10 Bio-Zitronen
Biorohzucker

Zubereitung:
Ich habe 10 Bio-Zitronen dünn geschält, diese Schalen in der Gewürzmühle zerkleinert, Biorohzucker dazu, nochmals mit P-Taste …

Sehr intensiv und bittersüßsauer… (für zukünftige Kuchen, Cremes…)

Alternative von Erika Schimke:
Ich nehme 5-6 BIO-Zitronen, schneide sie einmal auf und entferne die Kerne. Dann komplett abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker KOMPLETT (also mit Schale und weißem Häutchen) in den Mixer, gut pürieren und in Gläser abfüllen. Es wird nicht bitter, es ist cremig, ergiebig und auch mal fix in eine Tasse heißes Wasser eingerührt, um sich eine heiße Zitrone zu machen. Zum Backen und Kochen sowieso. Hält ewig in Gläschen.

Low carb Blumenkohlklößchen Karfiolbällchen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:
1 Blumenkohl
1 Ei
Petersilie
Curry
Suppenwürze
100 gr. geriebener Käse (bzw. Käse mit Trommelraffel oder Multi reiben)
3-4 EL Semmelbrösel

Zubereitung:
Einen ganzen Karfiol im Multi zu ‘Reis’ hacken (vorher in Röschen teilen).

Diese Masse dann mit dem K-Haken zu einer Masse verarbeiten

mit 1 Ei, Petersilie, Curry, Suppenwürze, 100 g geriebener Käse und 3-4 EL Semmelbrösel (bis die Masse die richtige Konsistenz hat).

Zu Bällchen formen und im Rohr bei 200 Grad bzw. Umluft 180 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Ich habe sie mit Knoblauchjoghurt gegessen.

Tipp:
Man kann es auch durch andere Gemüse ersetzen wie Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten und und…

Variation von Manuela Neumann
Anstelle von Blumenkohl habe ich 1/2 Brokkoli und 1 Kohlrabi genommen.
Der Rest des Rezeptes bleibt gleich

Crema Catalana

Foto von Manfred Cuntz

Rezept von “Für jeden Tag 8/2006”, angepasst von Manfred Cuntz für die CC

Zutaten für 4 Personen:
50 g Speisestärke
750 ml Milch
6 Eigelb (Kl. M)
50 g Zucker

4-5 El und zum Bestreuen
fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung:
Speisestärke in 150 ml Milch auflösen.

Flexi mit schwarzer Gummilippe einsetzen.
600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben, beiseite stellen.

Ballonbesen, langsam steigern bis Stufe 6
Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Dauer ca. 2min.

Flexi mit schwarzer Gummilippe, Kochstufe I
Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

95°C, Flexi, Kochstufe I
Heiße Zitronenmilch langsam zugeben.
So lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht.
ACHTUNG: Es darf nicht wirklich kochen sonst gerinnt das Eigelb. Also aufpassen. Dauer: ca. 5-6min.

Temperatur ausstellen und etwas kalt rühren lassen. (Wenn es schneller gehen soll Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und von Hand rühren). Bei ca. 85°C in kalt ausgespülte Schüsselchen fülen.

In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.

Fotos von Manfred Cuntz