

Pistazienhörnchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:

300 g Mehl,
200 g Sanella
100 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g gem. Mandeln
2 x 50 g gehackte Pistazien
Puderzucker

Zubereitung:

Mit der Gewürzmühle 50 g Pistazien fein mahlen (mit P-Taste – und es wird dann schnell ein dicker Klumpen□)

Mehl in der Schüssel geben, Butter in Flöckchen drauf. Zucker, Vanillenzucker Salz, Ei, Mandeln und die in gemahlene Pistazien dazugeben und alles mit dem K-Haken auf Stufe 1 verkneten.

Mindestens 1 Std. kühlen.

Teig in fingerdicke Rolle formen und Ca 5 cm dicke Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit gehackten Pistazien

bestreuen und diese vorsichtig andrücken.
Abbacken , etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: ohne Pistazien bestreut abbacken, dann mit Kuvertüre bestreichen und die Pistazien darauf streuen.

O/U vorgeheizt 175 Grad

Umluft 150 Grad

Gas Stufe 2

Backzeit Ca. 15 Minuten



Foto von Evi Borchers

Kräftiger Frankenlaib



Foto von Andreas Paasch

Ursprungsrezept von Plötzblog und von Andreas Paasch
abgewandelt:

Zutaten:

Sauerteig:

350g Roggenmehl Typ 1150

290g Wasser

35g Roggenanstellgut

Hauptteig:

fertiger Sauerteig

530g Roggenmehl Typ 1150

100g Weizenmehl Typ 1050

450g Wasser

14g Frischhefe

22g Salz

5g Gewürze gemahlen/geschrotet (Kümmel, Koriander, Anis,
Fenchel) Wer Kümmel gern hat, kann auch noch etwas mehr ganzen
Kümmel mit in den Teig geben.

Zubereitung:

Sauerteigzutaten miteinander vermischen und 18-20 Stunden bei
Zimmertemperatur (etwa 21°C) reifen lassen.

Den fertig gereiften Sauerteig mit den restlichen Zutaten mit

dem Profiknethaken 5 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit (min) vermischen, dann weitere 2 Minuten mit der nächsthöheren Geschwindigkeit (1) auskneten. Rechtzeitig mit dem Spatel Mehl- und Teigreste vom Schüsselrand in die Mitte bringen, damit alles gut miteinander vermischt wird.

Den ausgekneteten Teig 15 Minuten in der Rührschüssel abgedeckt ruhen lassen.

Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen und den Teig darauf stürzen, bzw. aus der Schüssel kratzen und ebenfalls gut bemehlen und zu einem Runden Laib schleifen. Dabei die Hände immer gut bemehlen, weil der Teig ziemlich klebrig ist. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, das hat ja die Maschine erledigt, sondern nur noch falten und rund formen.

Eine runde Gärform sehr gut mit Roggenmehl, oder einer Mischung aus Roggen- und Reismehl ausstreuen. Den Teigling mit dem Schluss nach unten in die Gärform legen, leicht andrücken, so dass er schön rund wird. Dann mit Roggenmehl bestreuen und mit der flachen Hand auf der Teigoberfläche verreiben.

Den Teigling etwa 30-45 Minuten bei 24°C gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat und auf der Oberfläche schöne kleine Risse bekommen hat.

Den Backofen rechtzeitig vorher (etwa eine Stunde) auf 275°C vorheizen, am Besten mit einem Backstein, ansonsten mit Blech.

Den Teigling nach der Gare auf ein Pizzablech mit Backpapier, oder Brotschiesser lupfen, so dass die fein gerissene Oberfläche oben bleibt (Schluss nach unten). Oder mit Hilfe eines zweiten Bleches, den Teigling zweimal vorsichtig wenden.

Den Teigling auf den Backstein oder vorgeheizten Blech schießen und mit Schwaden (60g Wasser auf eine mit aufgeheizte Blechschüssel mit Schrauben, Muttern oder anderen Edelmetallteilen spritzen, so dass sehr schnell viel Wasserdampf entsteht). Ofentür schnell schliessen und nach 15 Minuten wieder kurz öffnen, damit der Wasserdampf wieder

entweichen kann. Vorsicht, sehr heiss!

Ebenfall jetzt die Temperatur auf 190°C senken und weitere 55 Minuten das Brot ausbacken. Die Kerntemperatur sollte 98°C betragen, dann ist das Brot fertig.

Wer gern eine dickere Kruste mag, lässt das Brot 30 Minuten abkühlen und schiebt es für weiteres Mal für 10 Minuten bei Maximaler Temperatur in den Ofen, bis es schön dunkelbraun ist. Das sorgt auch für eine bessere Frischhaltung.

Am besten schmeckt das Brot am nächsten Tag!



Foto von Andreas Paasch

[Schmandplätzchen LowCarb](#)



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat:

<https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater>

Zutaten:

- 50g Butter
- 75g Erythritol
- 3 Msp Steviaextakt
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma
- 100g Schmand
- 40ml Sahne
- 1 TL Guarkernmehl
- 150g weißes Mandelmehl

Zubereitung:

K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen,

Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextrakt, Salz , Eigelb, Vanillearoma auf Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zum Einfärben:

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

Zur Dekoration:

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel

Zubereitung:

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Cornflakeskekse Choco Crossies – Variationen



Rezept und Foto von Monika Pintarelli/Rezept Nr. 1

1. Rezept Cornflakeskekse/Monika Pintarelli

Zutaten:

100 g Kokosfett
100 g Kochschokolade
100 g Schokolade weiß
75 g Zucker
180 g Cornflakes

Zubereitung:

Fett Schokolade Zucker schmelzen (z.B. in Schüssel mit Flexi).

Cornflakes einrühren (ohne Rührelement, behutsam)

Kleine Häufchen in Papierförmchen setzen.

Gutes Gelingen

2. Rezept Choco Crossies/Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

200 g Corn Flakes
100 g Mandelblättchen oder -stifte
400 g Vollmilchkuvertüre
40 g Kokosfett z.B. Palmin

Zubereitung:

Schokolade mit Kokosfett in der CC bei 45 Grad schmelzen (Flexirührer).

Flexi herausnehmen und Cornflakes und Mandeln zugeben, vorsichtig mit Silikonspachtel vermengen.

Kleine Häufchen mit Löffel auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erkalten lassen.

Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

$\frac{1}{2}$ Cup Mozzarella gerieben

$\frac{1}{2}$ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliausstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen

2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

$\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

$\frac{1}{4}$ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls

weggelassen „*smile*“-Emoticon

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Kartoffelpuffer mit Entsafter oder Kronenreibe der Trommelraffel

Tipps von Oliver Böttcher

Kartoffelpuffer kann man mit dem Entsafter oder der Trommelraffel (Kronenreibe) machen.

Bzgl. Entsafter:

Den Saft auffangen und etwas absetzen lassen. Das Wasser weg gießen und die Stärke zu den Kartoffeln hinzufügen.

Bzgl. Trommelraffel:

Die Kronenreibe sieht wie folgt aus:



Danach andere Zutaten (wie gewohnt) zugeben und in Pfanne herausbraten.

Benutzt man z.B. den Multizerkleinerer oder eine andere Raffel der Trommelraffel, erhält man Rösti, aber keinen Kartoffelpuffer.

Cappuccino-Krokant-Pralines



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

220 g weiße Kuvertüre
200 g Mokkaschokolade
150 g Nougat
2 EL Kaffeelikör
6 EL fein gehackten Krokant
55 Mokkabohnen zur Dekoration

Zubereitung:

200 g weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Silikon-Pralinenformen ca. 5mm hoch mit der Kuvertüre ausgießen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade und den Nougat bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Gut verrühren.

Löffelweise Kaffeelikör und Krokant unterrühren und so lange rühren, bis eine relativ feste Masse entsteht. Die Masse in

einen Spritzbeutel füllen und auf die weiße Kuvertüre in die Silikon-Pralinenformen spritzen. Glatt streichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Vorsichtig aus der Form drücken. Restliche weiße Kuvertüre wie oben beschrieben schmelzen und damit die Mokkabohnen auf die Pralinen kleben. Evtl. in Papierkapseln setzen.

Kaffee-Cognac-Trüffel



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

400 g Zartbitterkuvertüre

250 g Vollmilchkuvertüre

80 g Kokosfett

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

4 EL Cognac

2 TL Instant-Kaffeepulver

weiße Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung:

Die Zartbitterkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Metall-Pralinenkapseln mit etwas

geschmolzener Kuvertüre ausgießen, kopfüber auf Backpapier stellen und abtropfen lassen. Die Vollmilchkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die Butter mit dem Flexi-Röhrelement und dem gesiebten Puderzucker cremig rühren und die Schokoladenmasse unterrühren, dann Cognac und Kaffeepulver ebenfalls unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, noch etwas abkühlen lassen und die ausgegossenen Pralinenkapseln damit bis knapp unter den Rand füllen.

Die abgetropfte Zartbitterkuvertüre vom Backpapier lösen und wie oben beschrieben nochmals einschmelzen. Die Pralinen damit verschließen und abkühlen lassen.

Die weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die weiße Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen und die Pralinen mit Punkten, Kringeln und Streifen verzieren.

Weißer Schokolade low carb



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:

210g Kakaobutter

5g gemahlene Vanille

95g Sahnepulver

190g Puder Erythritol

Zubereitung:

Kakaobutter bei 40 Grad, 30 Minuten, Flexi 3, schmelzen.

Vanille in der Gewürzmühle fein mahlen.

Sahnepulver, Puder Erythritol und die Vanille mischen und sieben.

Flüssige Kakaobutter auf 33 Grad runter drehen und während des Abkühlens je 5 EL der Mischung für 2 Minuten auf Stufe 1 unterrühren bis alles eingearbeitet ist.

1 Stunde auf Stufe 3 rühren. In Formen füllen und abkühlen lassen.



Foto: Martina Witzel