

# Mandelbällchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Ergibt ca. 40 Stück

## **Zutaten:**

3 Eiweiß

250g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

300g Mandeln (alternativ Haselnüsse)

## **Zubereitung:**

Ofen auf 125° Ober und Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit Prise Salz und dem Profischneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen und immer weiterschlagen.

Von der fertigen Baisermasse ca 3 Esslöffel beiseite stellen.

Unter den Rest die gemahlene Mandeln und den Zimt unterheben.

Kleine Bildchen formen (Hände nassen). Ich habe einen kleinen Eisportionierer verwendet.

Mit einem Kochlöffel kleine Dellen in die Kugeln drücken. Die beiseite gestellte Eiweißmasse auf die Kugeln spritzen.

Ca. 25 – 30 min backen

---

# Artischockensüppchen mit gerösteten Mandeln und Sardelle

Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten:**

800 gr. Artischocken

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

75 ml Weißwein trocken

600 ml Gemüsefond

25 gr. gehobelte Mandeln

4 Sardellen (Dose)

6 grüne Oliven (gehackt)

4 EL Zucker 30 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone zum Abschmecken

## **Zubereitung:**

Multi mit Messer einsetzen, Knoblauch und Schalotten hineingeben und mit Geschwindigkeit 4 kurz zerkleinern.

Kochröhrelement einsetzen, Olivenöl zugeben und auf 120 Grad und Rührintervall 3 stellen. Dann die Schalotten und Knoblauch einfüllen und ca. 2 Minuten dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und auf 1/4 reduzieren.

Die Mandeln in separater Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe goldbraun rösten.

Die abgetropften Artischocken in den Kessel geben und mit der

Gemüsebrühe auffüllen. Temperatur auf 110 Grad reduzieren und ca. 15 Min. weichgaren. Dabei eine Prise Salz und den Zucker hinzufügen.

Anschließend die Sahne einfüllen und nochmals kurz aufkochen.

Die Suppe im Mixaufsatz fein pürieren.

Mit den Mandelblättchen, den gehackten Oliven und einer Sardelle garniert servieren.

Tipp Stefan H: Da Artischockenherzen aus der Dose wesentlich mehr Säure enthalten, muss man mehr Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.

---

## Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)



Rezept und Foto von Christine Wittlin-Ingold

Für 4 Personen.

**Zutaten:**

Gnagi

80 gr Gersten

1 EL Öl

50g. Speckwürfeli  
2 Karotten  
 $\frac{1}{4}$  Sellerie  
1 Lauch  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
2 Nelken, Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Gersten einweichen,

Mit dem Flexi- Rührelement Öl auf 140 Grad erhitzen und 50g. Speckwürfel anbraten.

Karotten, Sellerie, Lauch mit Multi- Zerkleinerer mit der feinen Schneidescheibe Geschwindigkeit 3 klein schneiden. Das alles bei 100 Grad 2 Minuten andünsten,

Mit 2  $\frac{1}{2}$  L Wasser ablöschen.

Der Koch Rührelement einsetzen und Koch Rührintervallstufe 3 stellen

Gerste beigegeben aufkochen

Gnagi das ich in 3 cm Würfel geschnitten habe.

$\frac{1}{2}$  Zwiebel mit 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken bestecken, beigegeben. Kochzeit 2  $\frac{1}{2}$  kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Streugewürze, Schnittlauch vor dem Servieren. KEIN SALZ.

---

## **Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan**



Rezept und Foto von Manuela Huber

**Zutaten:**

4 Karotten  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
kleine Zucchini  
Brokkoli Reste  
ein paar Champions  
1 Tasse Bulgur  
Gemüsebrühe  
etwas Weißwein (nach Geschmack)  
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine  
Chili, Pfeffer etwas Salz (bei Bedarf)

**Zubereitung:**

CC-Kessel kurz aufheizen bei 140 Grad, 1EL Rapsöl ca 1 min

Karotten (in Scheiben geschnitten, z.B. mit Multi oder Trommelraffel) für 5 min bei 120 Grad andünsten, Zwiebel in Würfel dazu, weitere 5 min

Dann der Garstufe entsprechend das restliche Gemüse dazu geben, mit Wein und Brühe aufgießen und 10 min bei 110 Grad mit Flexi, Stufe 1

In der Zwischenzeit den Bulgur mit der doppelten Menge kochendem Wasser quellen lassen.

Bulgur abgießen, in den Topf geben, "Sahne" dazu und noch

einmal kurz durchrühren, nach Geschmack würzen

---

## Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

300 gr Zucchini  
200 gr Karotten  
5 Eier  
370ml Öl  
300 gr Zucker  
500 gr Mehl  
200 gr geriebene Nüsse  
1 Tl Zimt  
1 Packung Backpulver.

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebeisen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen

---

## Französischer Apfelkuchen



Rezept und Foto von Ari Dahms

**Zutaten:**

600 Gramm Äpfel  
etwas Saft einer Zitrone  
150 Gramm Butter  
150 Gramm Zucker  
2 EL Vanillezucker.  
4 Eier  
1 Prise Salz  
150 gr. Mehl  
1/2 Tüte Backpulver

**Zubereitung:**

600 Gramm Äpfel mit dem Multi ordentlich Schreddern und mit Zitrone beträufeln. An die Seite stellen

150 Gramm Butter bei 50 Grad auf Kochstufe 3 (Flexi) schmelzen.

150 Gramm Zucker und zwei Eßlöffel vanillezucker dazu geben. In die Rührschüssel und mit dem Flexi ca. 4 Minuten auf Stufe 4 rühren.

4 Eier nach und nach zugeben, ich lasse zwischen jedem Ei eine Minute.

1 Prise Salz

Flexi raus nehmen und das unterhebrührelement einsetzen.

150 Gramm Mehl mit 1/2 Tüte Backpulver unterrühren auf Stufe 4

Die Äpfel kurz mit untergeben und in eine gefettete Springform einfüllen.

Ca. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben

Gutes Gelingen

---

## Brotgewürz



Fotos Daniela Steinel

### **Zutaten:**

2 Teile Fenchelsamen

2 Teile Kümmel

2 Teile Anis

1 Teil Koriander (bzw. 2 Teile Koriander in Variante Daniela Steinel)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in Gewürzmühle geben und pulverisieren. Ich mache immer kleine Mengen (1 Teil = 1 Teelöffel), so ist es immer frisch.



*Tipp: Daniela nimmt von jeder Zutat zu gleichen Teilen 3 Esslöffel und bewahrt die Gewürzmischung direkt in einem Glas der Gewürzmühle auf.*

---

## **Nutellaschnitte**



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

**Zutaten:**

6 Eier

250gr Zucker  
1/8l Öl  
1/8l lauwarmes Wasser  
200gr Mehl  
2EL Kakao  
1 Pkg Backpulver,  
100gr Marillenmarmelade

*Creme:*

1l Patisseriecreme,  
4pkg Sahnesteif  
250gr Nutella.  
Schokoflocken zum Bestreuen.

*Alternativcreme:*

3/8l Schlagobers mit  
2 Sahnesteif und  
250gr Nutella mischen,weiter  
3/8l Schlagobers  
2 Sahnesteif und  
Vanillezucker mischen

**Zubereitung:**

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen).  
Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen.  
Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und  
bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

*Creme:*

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und  
Staubzucker einrühren.  
Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit  
Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.



Fotos: Claudia Kraft

---

## Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

**Zutaten** für Piecrust:

360 g Mehl

50 g Zucker

90 g kalte Margarine

90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)

1 Eigelb

5 – 8 EL Eiswasser

*Füllung:*

6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten  
(Multizerkleinerer)

je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup

optional: eie Handvoll Rosinen

100 – 150 g brauner Zucker

1 TL Zimt

je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken

1 geh. EL Speisestärke

1 EL Butter in Flocken

**Zubereitung:**

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

---

## Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

### **Zutaten:**

*Mürbteig*

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

#### *Füllung*

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

#### **Zubereitung:**

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.