

Lachsaufstrich



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Räucherlachs

1,5 El Sauerrahm/Schmand

1/2 Pkg KräuterFrischkäse

1 Tl Mayonnaise

Etwas Suppenwürze/paste

Salz, Pfeffer, Spritzer Limetten od Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi gegeben und mit der P/Pulstaste gemixt.

Ich habe es nach Gefühl u Geschmack gemacht u versucht die Mengen so gut wie möglich anzugeben



Foto Claudia Kraft

Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand



Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

Zutaten:

Pizzateig

Ca. 300 Gramm glattes Mehl

1 Würfel Hefe frisch (damit geht der Teig schneller auf)

Salz

2 EL Öl

Wasser nach Bedarf

BBC Soße

Normales Ketchup

Scharfes Ketchup

3-5 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Etwas Soja Soße

Etwas Tabasco Soße
Etwas Worcesters Soße
Honig
Etwas süße Chili Soße

Belag Pizza

2 Hühnerbrüste
2 Packungen geriebenen Käse
2 Packungen Mozzarella
1 Paprika
1 rote Zwiebel
Ein paar kleine Tomaten

Zubereitung:

Teig

Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große Pizzen gemacht.

BBQ-Sauce

Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

Pizza

Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten . Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die BBQ Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der

Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))



Fotos von Renate Renate Zierler

Pfannkuchen



Foto Gisela M.

Zutaten:

(Achtung es folgen immer 3 Mengenangaben: die größte Menge ist für 4 Personen, dann für 2 Personen bzw. für 1 Person umgerechnet)

4/2/1 Eier

300 ml/150 ml/75 ml Milch

100 ml/50 ml/25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

1 EL/1 TL Zucker wenn süsser Belag

250gr/125gr/62 gr. Weizenmehl

(wenn man das Mehl erst zum Schluss in den Blender füllt, dann wird das Mehl besser vermixt und bleibt nicht am Rand hängen)

Butter zum Herausbraten

(ggf. 1 zerdrückte Banane im Teig)

Zubereitung:

Eier mit ca. der Hälfte der Milch in Blender geben und ca. 1/2 Minute schaumig schlagen.

Restliche Milch und Mineralwasser zugeben und nochmals mixen.

Mehl, Salz, ggf. Zucker zugeben und mixen (Anmerkung: Gisela M.: gerne auch 1 Minute oder etwas länger, dann wird der

Pfannkuchen fluffiger, allerdings nur wenn die Bedienungsanleitung dies zulässt).

Gut schmeckt auch, wenn eine Banane mit in den Mixer gegeben wird (gute Resteverwertung, wenn eine Banane schon zu weich zum Essen ist)

Teig sollte möglichst eine halbe Stunde vor Verarbeitung ruhen. Aber wenn der Hunger groß ist, geht es auch direkt.

Mit Butter in der Pfanne herausbacken.

Tipp Thomas Schönweitz: Mineralwasser kann auch durch Bier ersetzt werden. Die feinperlige Kohlensäure macht den Teig fluffig. Und bei dunklem Bier wirds etwas malzig. Einfach mal testen.

Tipp Doris Ostermann:

Gemüse, Käse, Schinken, Salami nach Wahl im Multi mit Messer zerkleinern und etwas auf Pfannkuchenmasse geben. Dann zusammen und auf die andere Seite drehen. Ich reduziere dann die Hitze etwas und lasse sie noch 2-3 Min. durchziehen.





Fotos Doris Ostermann

Allerheiligenstriezel



Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

Zutaten:

500g Mehl

3 g Salz

100 g Zucker

90g Butter- flüssig & lauwarm

2 Eidotter

2 pck Trockenhefe

210g warme Milch

Zubereitung:

Zu einem geschmeidigen Hefeteig bereiten (Knethaken) und gehen lassen. In 3 gleich

große Stücke teilen und zu Striezel flechten. Und nochmal gehen lassen.

Striezel mit Ei bestreichen mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen und backen.

Ober/Unter Hitze 180 Grad um die 30 min
(aber das ist abhängig von Backofen)

Fotos: Aldona Led



[Low Carb Brötchen](#)



Foto von Martina Witzel. Rezept von LowCarbGoodies <http://www.lowcarbgoodies.at/pizza-weckerl/> in Teilen von Martina Witzel abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten und Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Hitzeschild anbringen
3. K-Haken reinstecken
4. 200g gemahlene Mandeln, 60g Flohsamenschalen, 1 EL Natron, 1 TL Salz vermischen
5. 3 Eier für 30 Sekunden auf Stufe 1 untermischen
6. 30ml Apfelessig, 270ml kochendes Wasser da drauf gießen (deshalb Hitzeschild , 1 Minute warten, für 40 Sekunden auf min rühren, dann 10 Minuten ruhen lassen
7. Handschuhe anziehen, sonst klebt der Teig fest an den Händen statt auf dem Blech zu landen, und 8 Brötchen oder 2 Baguettes daraus formen, möglichst auf ein Lochblech legen und anschneiden.
8. 45 Minuten auf unterster Schiene backen, dann den Ofen auf 150°C Pizzastufe reduzieren und 15 Minuten weiterbacken, anschließend den Ofen ausschalten und die Brötchen darin komplett auskühlen lassen. Die Backofentür die ganze Zeit NICHT öffnen!



Low Carb Schokocreme a la Martina



Foto und Rezept von Martina Witzel

Zutaten:

200g Frischkäse

Süße nach eigenem Gusto

2 EL zuckerfreien Vanillesirup
100g weiches Mandelmus
35g Backkakao
85g Pudererythritol

Zubereitung:

Flexi, 25 Grad, Kochstufe 3

Frischkäse, Süße, Sirup und Mandelmus verrühren

Während es rührt Kakao und Erythritol abmessen, sieben und mischen. Inzwischen sollten sich die anderen Zutaten zu einer cremigen Masse verbunden haben. Nun die gesiebten Zutaten löffelweise dazugeben. Wenn irgendwann alles in der Schüssel ist, die Masse auf Kochstufe 1 1 Minute rühren lassen.

Schnell in ein Glas umfüllen und ab in den Kühlschrank. Hält sich dort theoretisch / 3-4 Tage ☐

Maroni Törtchen

Maronitörtchen



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig:

1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)

1 Becher Zucker
1,5 Becher Mehl
1/4 Becher Öl
3 Eier
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
3 EL Nutella

Maronicreme:

200 gramm Maronipüree
150 gramm Zucker
400 gramm Sahne
600 gramm Quimic (2 Pkg) – Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

Zubereitung:

Sahne schlagen (Ballonschneebeesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebeesen), dann Öl langsam dazugeben. Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig untermischen.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.

Topfenoberstorte mit Pfirsichstückchen



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten für den Teig

4 Dotter
4 Eiklar
2 EL. heißes Wasser
120 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g glattes Mehl

Zutaten für die Creme

3 Dotter
3 Eiklar
250 g Staubzucker
1 Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
500 g Topfen – (Quark)
750 ml Schlagobers

8 Bl Gelatine

4 St Dosenpfirsich

Zubereitung Teig:

Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen (Ballonschneebeesen)
Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser in der Küchenmaschine 10
Minuten dickschaumig aufschlagen, gesiebtes Mehl unterrühren
und den Schnee unterheben.

In eine gefettete, gebröselte 28er Topfenform
füllen, glattstreichen und im 170 Grad Heißluft vorgeheiztem
Backofen ca. 20-25 Minuten backen – Stäbchenprobe. Ausgekühlt
1 mal durchschneiden

Zubereitung Creme:

Schnee in der Küchenmaschine schlagen (Ballonschneebeesen) und
Schlagobers schlagen,
kalt stellen ,

Dotter mit Staubzucker , Vanillezucker und Zitronenabrieb in
der Küchenmaschine schaumig rühren, Topfen dazurühren und den
Schnee unterheben , Gelantineblätter in kaltem Wasser
einweichen , ausdrücken, in etwas Pfirsichsaft erwärmen und in
die Vormasse einrühren, die gewürfelten Dosenpfirsiche
untermischen und zum Schluss das Schlagobers unterheben .

Die durchgeschnittene Torte mit der Creme füllen und mit
Staubzucker bestreuen.

Nutellakuchen



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

4 Eier

220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)

1/8 l Öl

1/8l Wasser

3 El Nutella

200g Mehl

etwas Backpulver

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.



Portugieser Vanille-Törtchen



Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

1/2 Packung Blätterteig

Zimt

125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)

1 Ei

4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)

Vanillepaste od Extrakt

1 Bio-Orange.

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.