

# Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

**1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig**

## **Zutaten:**

40 g Speisestärke

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter oder Vollmilkschokolade oder Mars-Riegel etc.

50 g Zucker

## **Zubereitung:**

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren, Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit Flexirührelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

**2. Rezept von Claudia Kraft:**

## **Zutaten:**

1 l Milch,

80 gr Zucker (oder weniger),

80gr Stärke (Maizena)

80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr

Vollmilch Kuverture).

### **Zubereitung:**

Wie Rezept Nr. 1

### **3. Rezept Vanillepudding von Karin AM**

#### **Zutaten:**

2 Eigelb

etwas Milch

35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)

1/2 Liter Milch

1 ausgekratzte Vanilleschote

Zucker nach Bedarf

#### **Zubereitung:**

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

### **4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler**

#### **Zutaten:**

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)

75-80g Speisesstärke

150g Milkschokolade

*Tipp für Vanillepudding:*

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

### **5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn**

**Zutaten:**

500ml Milch  
1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote  
40g Zucker  
35g Stärke

**Zubereitung:**

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.  
400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.  
Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

**6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM**

Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

**Zutaten:**

1 Liter Milch  
4 EL Zucker  
80 gr. Maisstärke  
1/4 TL Vanille  
2 Eigelb

1 Schüssel Brombeeren

### **Zubereitung:**

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

### *Allgemeine Tipps:*

*Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.*

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

*Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.*

*Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.*

---

# Gemüsepaste mit Multizerkleinerer (Gemüsebrühe – Variante ohne Fleischwolf, mit Kochen)

TM-Rezept aus TM-Kochbuch (Name des Buchs nicht mehr bekannt, da Buch verschenkt wurde und auf CC umgeschrieben).

## **Zutaten:**

50 g Parmesan in Stücken  
200 g Staudensellerie  
250 g Möhren in Stücken  
100 g Zwiebeln halbiert  
100 g Tomaten halbiert  
150 g Zucchini in Stücken  
1 Knoblauchzehe  
50 g Champignons, frisch  
1 Lorbeerblatt  
6 Stängel frische gemischte Kräuter, (Basilikum, Rosmarin, Salbei)  
4 Stängel frische Petersilie  
120 g Meersalz, grob  
30 g Weißwein, trocken  
1 EL Olivenöl

## **Zubereitung:**

Gemüse in den Multizerkleinerer mit Messer geben, zerhackeln.

Dann in Kessel und Flexi einsetzen, die flüssigen Zutaten und Salz dazugeben, 40 min, Intervall 1, 100 Grad

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.

---

# Roggenvollkornbrötchen über Nacht



Rezept und Foto von Manu Beecken

## **Zutaten:**

500 gr. Roggenvollkornmehl  
350 ml kaltes Wasser  
5 gr. frische Hefe  
10 gr. Salz  
1 EL Olivenöl

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Min. mit dem Knethaken der CC erst ca 1. Min. auf min und dann auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann in eine große Schüssel mit Deckel tun und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Morgens dann den Teig in 9 bis 10 Brötchen teilen und formen,

auf ein Backblech geben und ca. 20 Min gehen lassen.

Dann bei 250 Grad 20 Minuten backen!

---

## Aioli – Variationen



Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

### 1. Rezept von Melanie Gläser

#### **Zutaten:**

1 Ei  
1 Knoblauchzehe  
1 gestr. TL Salz  
Pfeffer nach Belieben  
1 Spritzer Zitrone  
Rapsöl (kein Olivenöl!)

#### **Zubereitung:**

Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl's hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

## **2. Rezept von Fee Koch- und Backwelt**

### **Zutaten:**

3-4 Eigelb

300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)

2 Knoblauchzehen

Saft einer halben Zitrone

eine Prise Salz

eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut

sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein

Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren... so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:

– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

## **3. Rezept von Heike Kierstein**

### **Zutaten:**

3 Knoblauchzehen

1 Ei, 25 g Senf

250 ml Öl

Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Alles, außer Öl, in Multi geben. Das Öl zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Öl schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

### **4. Rezept Ina Richter**



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

### **Zutaten:**

1,5 Knoblauchzehen gestückelt

3/4 Tl Salz

150g Milch

### **Zubereitung:**

In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das

dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.

---

## Walnussbrot



Rezept und Foto von Karin AM

### **Zutaten:**

*Anstellgut:*

150g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl

150g Wasser

20g Sauerteig

*Hauptteig:*

300g Weizenmehl

400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl

30g Honig

10g Germ/Hefe

10g Salz  
200g Walnüsse  
10 g Gerstenmalz  
450g Wasser

### **Zubereitung:**

150g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit 150g Wasser und 20g Sauerteig vermischen und Anstellgut 20 Stunden stehen lassen.

Anstellgut mit 300g Weizenmehl, 400g frisch gemahlenem Weizenvollkornmehl, 30g Honig 10g Hefe, 10g Salz, 200g Walnüssen, 10 g Gerstenmalz und 450g Wasser 8 Minuten kneten. Dann per Hand 1 mal strecken und falten im Kessel.

1 Stunde gehenlassen, je nach 20 Minuten strecken und falten.

Auf gut bemehlter Fläche zwei Laibe rund wirken und im Gärkorbchen 3/4 Stunde gehen lassen.

Bei 230°C mit viel Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und ca. 30 Minuten fertig backen. (Hab leider nicht auf die Uhr geschaut darum nur ca. Angabe) Klopfprobe machen.

---

## **Tomaten-Pesto**



Rezept und Foto von Karsten Schultze

**Zutaten:**

1-2 Knoblauchzehen

~30-40gr. Pecorino oder Parmigiano

~50gr. geschälte Mandeln

100gr. getrocknete Tomaten

Öl nach Belieben

**Zubereitung:**

Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus

Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

---

## Hackfleisch Lauch Suppe mit Reis



Foto und Rezept von Elvira Preiß

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
500 g Hackfleisch  
1 Paprika in Streifen  
3 Stangen Lauch im Multi in ringe schneiden  
1 Tasse Reis  
1 ltr. Brühe  
Saure sahn  
Schmelzkäse  
Gewürze

### **Zubereitung:**

1 Zwiebel würfeln und in 1 esl. Öl in der CC auf 140 Grad andünsten (Kochröhrelement).

Hackfleisch zugeben und anbraten.

Lauch und Paprika zufügen und noch kurz mitdünsten.

Dann mit der Brühe ablöschen und Gewürze zugeben, Salz Pfeffer evtl. Chinagewürz wer mag.

Den Reis zugeben und das ganze 30 Minuten auf 90 bis 100 Grad köcheln .

Schmelzkäse und saure Sahne zufügen verrühren und noch mal

kurz kochen.

---

# Kerbelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs

Rezept von Stefan Dardas

## **Zutaten für 4 Personen:**

2 Schalotten, fein gehackt

3 EL Butter

200 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt

50 ml Weißwein

1,2 Ltr. Geflügelbrühe

100 g frischer Kerbel, gehackt

300 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskat

1-2 EL Zitronensaft

4 – 6 Scheiben Räucherlachs

## **Zubereitung:**

Schalottenwürfel im heißen Fett bei Intervallrührstufe 3/Kochröhrelement und 120 Grad glasig dünsten.

Kartoffelwürfel zugeben. Mit Weiswein ablöschen und Brühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kerbel und Creme fraiche hinzufügen. Suppe in den Blender umfüllen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Räucherlachs in die Mitte des Suppentellers geben, mit Kerbelblättchen garnieren.

---

## Milchreistörtchen auf Hefeteig mit Creme Chantilly aus der Gewürzmühle



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von Ulli Haller/Ausprobiert von Manfred Cuntz

### **Zutaten:**

#### *Hefeteig:*

500 g Mehl  
20 g frische Hefe  
250 ml Milch  
50 g Butter  
70 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

#### *Milchreis:*

1 l Milch  
150 g Milchreis

1 TL Butter  
1 ausgekratzte Vanilleschote  
*Creme Chantilly:*  
Sahne

Vanillezucker

### **Zubereitung:**

#### *Hefeteig:*

Milch, Butter, Salz erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Hefe klein bröseln, die warme Milchmischung darüber gießen. Verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.

Mehl zugeben, zu einem festen Teig kneten (Knethaken). Ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn der Teig sich fast verdoppelt hat, noch einmal kneten, notfalls etwas Mehl zugeben.

Vor dem Backen noch einmal gehen lassen.

#### *Milchreis:*

Milch, Milchreis, Butter, ausgekratzte Vanilleschote zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 30 Min. unter Rühren (Flexi) ziehen lassen, bis eine feste Konsistenz erreicht ist

Hefeteig dünn ausrollen; Tartelette-Formen mit Butter bepinseln, Teig hineingeben.

Bei 160 Grad ca. 10 Min. backen.

Mit Milchreis füllen, nochmals 10 Min. backen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wer mag, kann auch Obst unter den Reis mischen.

In den Milchreis habe ich noch Rumrosinen rein und das fertige Törtchen mit Zucker bestreut und abgebunzt.

Für *Creme Chantilly* etwa Sahne + Vanillezucker in Gewürzmühle leicht aufschlagen.

Und ich rate mehr Milchreis zu machen. War viel zu wenig. Die Hälfte musste ich verkosten und von der restlichen Hälfte hat der Kater die Hälfte gefressen. Da war für die Törtchen natürlich nicht mehr so viel da ☐ ☐ ☐

---

## Grissini – Variationen mit Tagliatelleschneider, Spritzgebäckaufsatz bzw. Wurstaufsatz



Rezept 1 – Foto Gisela Martin

*1. Rezept von Sigrid H. im Sauerteigforum der Sauerteig.de gefunden und abgewandelt von Gisela Martin ausprobiert und auf CC umgeschrieben:*

### **Zutaten:**

200 g gut entwickelter Weizen-Sauerteig

500 g Weizenmehl Type 550

200 ml Wasser

30 g Butter

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan

1-2 EL Gewürze, z.B. Kümmel oder Kreuzkümmel

80 g Olivenöl

10 g Salz

### **Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 4-5 min auf Stufe min kneten, bis der Teig sich vom Rand löst.

1 Stunde gehen lassen.

Teig durch Pastawalze auf gewünschte Stärke laufen lassen.

Danach vorsichtig mehlen und durch Tagliatelleschneider laufen lassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 15-20 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

Varianten: 1 zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen; 2-3 getrocknete Tomaten in der Gewürzmühle zerkleinern und hinzufügen, Thymian, Meersalz, Schwarzkümmel, Sesam, Parmesan, Paprika oder andere Gewürze, Schwarzkümmel, Sesam etc.



Foto Gisela Martin, Rezept Nr. 2 mit Spritzgebäckvorsatz/Pasta Fresca

## **2. Rezept Grissini mit Spritzgebäckvorsatz die unkomplizierte Variante ohne Sauerteig und lange Gehzeiten**

### **Zutaten:**

400 gr. Mehl Typ 405

150 gr. Hartweizengrieß

1 TL Backmalz (Anmerkung: ohne geht es ebenso)

1 Packung Trockenhefe oder 21 gr. frische Hefe

280 ml Wasser

2 gestrichene TL Salz

3 EL Olivenöl

Wasser bzw. Eiweiss zum Bestreichen und dann Schwarzkümmel, Parmesan, Sesam, Kräuter, Paprikapulver....

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig zusammen in Schüssel mit Knethaken geben und ca.10 Minuten verkneten/Temperatur 38 Grad.

Ca. 20 Minuten bei 38 Grad gehen lassen, nochmals mitKnethaken kurz kneten, dann nochmals 20 Min gehen lassen.

Pasta Fresca mit Spritzgebäckvorsatz montieren und Teig nachund nach zu dünnen Grissinis verarbeiten und auf ein leicht bemehltes Backblechlegen. Die Grissinis jeweils mit einem Küchentuch abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Falls gewünscht mit Wasser (oder Eiweiß) bestreichen und mit Parmesan, Sesam, Schwarzkümmel , Kräutern etc. bestreuen.

Backofen Ober-/Unterhitze, 200 Grad, vorheizen und ca. 15 Minuten pro Blech backen.

Auskühlen lassen und hemmungslos geniessen



Foto Hülya Braun, Rezept Nr. 3 mit Wurstaufsatz

### **3. Rezept Grissini mit Wurst Aufsatz von Hülya Braun**

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl

275 ml Wasser

3 Esslöffel Öl

Zucker

Salz

2 Esslöffel Sesam

#### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten (Knethaken).

Die mit Sesam außen sind mit verdünntem Traubensirup ( 2 TL Traubensirup 150 ml Wasser) bestrichen oder kurz eingetaucht und Sesam drauf

Verwendet wurde der dünne Aufsatz beim Fleischwolf.

### **4. Rezept Gisela M mit Lievito madre/Pasta Fresca/Mafaldematrize**



Fotos Rezept Nr. 4 Gisela M.

### **Zutaten:**

200 g Lievito madre

500 g Weizenmehl Type 550

200 ml Wasser

30 g Butter

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan

1-2 EL Gewürze, z.B. Kreuzkümmel, Rosmarin etc. (aber nichts zu dickes, sonst kann der Teig in den Pastafresca-Matritzen-Schlitzten hängen bleiben)

80 g Olivenöl

10 g Salz

### **Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 5 min auf Stufe min kneten, der Teig soll sich vom Rand lösen.

1 Stunde gehen lassen.

In Pasta Fresca Mafaldematrix einsetzen (Reginette würden z.B. auch gehen, wenn zu viele Nudeln gleichzeitig rauskommen, wird es schwierig, da Teig zu feucht ist und beim Herauskommen zusammenkleben würde). Kleine Teigstückchen in PF füllen und Grissini herauslassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 5-6 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke. Mit Mafaldematritze werden sie hauchdünn!

Alternativ geht es natürlich auch mit Pastawalze etc.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

GUTEN APPETIT!

### 5. Rezept mit Lauge aus Genussmagazin 10/2017



Foto Gisela M

Schmeckten frisch sehr gut, am nächsten Tag waren sie aber eher zäh.

#### **Zutaten:**

10 gr. Hefe frisch

300 gr. Mehl Type 405 (ich hatte 550er)

1 TL Salz

1 Päckchen Natron (ich hatte Lauge)

2-3 EL grobe Salzkörner

#### **Zubereitung:**

Hefe in 200 ml lauwarmen Wasser in Rührschüssel bröckeln. Mehl/Salz zufügen und mit Knethaken und Geschwindigkeitsstufe 3 5 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Spritzschutz anbringen, Temperatur 40 Grad/30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Wasser mit Natron zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen.

Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und durch Lauge ziehen (bei echter Lauge Sicherheitsmaßnahmen ergreifen) und auf Backblech legen.

Grissini mit groben Salz bestreuen und 10-12 Minuten backen.



Rezept Nr. 1 – mit Tagliatelleschneider Foto Gisela Martin