

Brotgewürz

Rezept von Chefkoch.de

Zutaten:

2 EL Fenchelsamen
2 EL Kümmel
2 EL Anis
1 EL Koriander

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Gewürzmühle mahlen

Pizzateig – Variationen

Rezept 1

Pizzateig alla Manni

von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 kg Mehl
20 g Salz
10 g Hefe
600 ml Wasser

Zubereitung:

10 Minuten kneten lassen dann eine halbe Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank. Große Schüssel nehmen, der Teig geht auch im Kühlschrank auf. Wenn du den Teig brauchst so viel abnehmen wie gerade gebraucht wird und akklimatisieren lassen. Portionieren und eine Stunde oder länger gehen lassen. Brauchst

du den Teig schneller, dann einen halben bis einen ganzen Würfel Hefe auf das Kilo Mehl nehmen und einen EL Backmalz oder Zucker zugeben. Dann bei Raumtemperatur oder in der CC bei 30°C gehen lassen.

*Tipp, was tun, wenn Teigreste übrig bleiben sollten:
Eine Woche im 0°C Fach ist überhaupt kein Problem. Bei Pizza sowieso nicht. Wenn man davon noch Brötchen backen möchte muss man ihn gut akklimatisieren und nochmal gehen lassen. Die Brötchen werden dann sehr schön feinporig aber nicht mehr so fluffig.*

Rezept 2

**von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de
Ernährungsberatung)**



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

500 g Mehl
25 g frische Hefe
Prise Salz
2-3 EL getrocknete ital. Kräuter
150-200 ml Wasser

Zubereitung:

Wasser erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Mehl und Salz in die Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Vertiefung einfügen und das Hefe-Wasser in diese

Vertiefung hinein geben. 10. Min bei 38° C ohne Röhrelement Stufe 3 gären lassen.

Anschließend den Knethaken befestigen und alles gut durchrühren lassen. Zum Schluss die ital. Kräuter hinzufügen und nochmals gut verkneten.

Teig 30 Min bei 38° gehen lassen.

Reicht für ca 3 runde Pizzableche oder 1 Backblech + eine 26 runde Form aus.

Rezept 3

Pizza ai Prosciutto von Peti Ziegler



Foto von Peti Ziegler

Ruchmehlteig – (Teig kann auch als Brotteig genutzt werden)
Ruchmehl: Schweizermischung ohne Körner, aber dunkler als Weissmehl

Zutaten:

500 gr Mehl

ca. 3 dl (300 ml) lauwarmes Wasser

2 – 3 EL Olivenöl

1 1/2 TL Salz.

20 g Hefe

Tipp:

Irene Thut-Bangerter Ich nehme 450 Gramm Mehl und 50 Gramm Hartweizengriess sowieso der Boden knusperiger sieht super fein aus!



Fotos von Peti Ziegler

Rezept 4

Pizza Manitoba von Plötzblog, ausprobiert von Elke Knoch

[Pizza Manitoba](#)

Zutaten:

500 g Manitobamehl (oder Type 550)
300 g Wasser
20 g Olivenöl
10 g Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 1 zu einem mittelfesten Teig kneten.

90 Minuten Gare bei 20°C, dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig 72 Stunden (auch kürzer oder länger möglich) bei 4°C reifen lassen.

Noch kalt zu einem dünnen Pizzaboden ausziehen, belegen und bei 280°C (250°C) 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 75 Stunden

Rezept 5

Zur Verfügung gestellt von Mareike Bollmann, aus unbekanntem Quellen:

Mareike: Huhu, das Rezept hat mir eine Freundin geschickt, woher sie es hat, kann ich nicht sagen. Die Pizzen werden auf jeden Fall sehr dünn

Zutaten:

für ca. 4 runde Pizzen
500 g Weizenmehl (Farina Tipo 00)
300 ml lauwarmes Wasser (60 ml pro 100 g Mehl)
5 g frische Hefe – 1 g pro 100 g Mehl
1 TL Meersalz
1 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:

Salz unters Mehl mischen. Mehl in Schüssel, Mulde formen, Wasser in Mulde giessen, die Hefe hineinbröseln und durch vorsichtiges Rühren auflösen. Olivenöl hinzugeben. (ich würde beim nächsten mal die Hefe in einem kleinen Schälchen mit was Wasser vermengen... Das auflösen in der großen Schüssel hat nur so mäßig geklappt)

Anschließend mit einem Löffel das Wasser-Hefe-Gemisch weiter verführen und immer etwas Mehl vom Rand einrühren. Solange bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Nun kann mit den Händen weitergearbeitet werden. Zu Beginn noch nicht mit zu großem Druck, sondern eher leicht und vorsichtig das restliche Mehl in die zähe Masse einarbeiten, bis ein elastischer, weicher und geschmeidiger Teig entstanden ist. Der gesamte Knetvorgang sollte bis zu 10 Minuten dauern. (ich habe mit der Küchenmaschine mit Knethaken geknetet, sobald das Wasser untergerührt war)

erste Ruhephase: Teig bei Raumtemperatur von ca. 21 Grad 30 Minuten gehen. (=Stockgare)

Nach der Stockgare: 4 gleichgroße kugelförmige Teiglinge formen und getrennt in Schüsseln oder einer großen Schüssel zugedeckt für die anstehende Stückgare legen. Stückgare: im Kühlschrank bei einer Temperatur von 2 – 5 Grad mindestens 24 Stunden.

Vor der Verwendung sollten die Teiglinge ca. 30 Minuten lang die Gelegenheit bekommen, Raumtemperatur anzunehmen.

Teigling von beiden Seiten in Mehl wenden und durch leichtes und gleichmäßig drücken mit dem Fingerspitzen zu einem runden Fladen formen (zur Not mit dem Nudelholz etwas nachhelfen), wobei d er Rand etwas dicker sein sollte. Anschließend mit beiden flachen Händen unter Drehbewegungen auseinanderziehen. Den fertigen Teigfladen zwischen den Händen mit leichten Drehwegungen hin- und herwerfen um das überschüssige Mehl

abzuschütteln.

Rezept 6

Zur Verfügung gestellt von Rosa Galietta

Zutaten:

500g Manitoba Mehl

500ml Wasser

1.5 g frische Hefe (im Winter 3gr)

270g Mehl

80g Semola rimacinata di grano duro (feiner Hartweizengrieß)

25g Salz

30g Olivenöl

1/2 Zwiebeln klein geschnitten,

1 Knoblauch durchgepresst

2 El Olivenöl

1 Dose pürierte Pelati (850g)

Salz und Oregano

Zubereitung:

Vorteig;

Spiral-Knethaken

Mit 500 gr Manitoba Mehl, 500 ml Wasser, und 1.5 gr frische Hefe (im Winter 3gr) am Abend vorher ein Vorteig machen.

Dann einfach abgedeckt mit Spritzschutz im CC lassen.

Teig:

Spiral-Knethaken

Am nächsten Tag löffelweise 270 gr normales Mehl und 80 gr Semola rimacinata di grano duro dazugeben am Schluss 25 gr Salz und 30 gr Olivenöl und gut durchkneten. In der Regel ist der Teig gut wenn er sich von den Wänden der Schüssel löst.

Ein halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und dann Kugeln zu ca. 250 gr formen und in eine leicht mit einem Pinsel eingeölte Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag 2h vor dem Pizza backen aus dem Kühlschrank

nehmen.

Ganz wichtig den Teig mit den Fingern und Händen flach drücken und einen schönen dicken Rand lassen.

Pizzaiola:

1/2 Zwiebeln klein geschnitten, 1 Knoblauch durchgepresst in 2 El Olivenöl andünsten und eine grosse Büchse pürierte Pelati dazugeben und einkochen lassen ca.15 – 20 min. Mit Salz und Origano würzen.

Sauce dünn auf den Boden streichen und Belegen nach Belieben mit: Mozzarella, Salami, Paprikawurst, Salsicce, Thunfisch, Zwiebeln, Pilzen oder was auch immer im Haus ist.

Ofen, vorzugsweise Pizzaofen oder mit Pizzastein, gut vorheizen und Pizza so heiß wie möglich backen.

Rezept 7

Zur Verfügung gestellt von Ines Glück



Rezept Nr. 7/Foto Ines Glück

Zutaten:

500 gr. Mehl Type 00

310 gr Wasser

20 g Olivenöl

13 gr Salz

4 gr Hefe frisch

Zubereitung:

5 min auf min und 10 min auf Stufe 1 kneten und dann bei 4-6 Grad in den Kühlschrank stellen und portionsweise entnehmen

und direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Hält bis zu 5 Tage, kann nach ca. 24 Stunden schon verwendet werden. Ich rolle den Teig nicht aus, sondern ziehe ihn in Form.

Belegen nach Belieben. Dann für 10 Minuten auf den heißen Backstahl im Ofen bei 250 Grad.

*Tipps für alle Pizzen, die auf Pizzastein gebacken werden:
Auf die Pizzaschaufel sowie auf den Pizzastein etwas Grieß streuen. Dann lässt die Pizza sich leichter einschieben.*

Zwiebelkuchen – Variationen –



Foto von Alexandra Böhm – Rezept Nr. 1

1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und ausprobiert von Alexandra Böhm

Zutaten Hefeteig:

250 g Mehl
1 verquirltes Ei
50g Butter
1/8 l Milch (lauwarm)
Prise Salz
15 g frische Hefe
Prise Zucker

Zutaten Auflage:

1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)
125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck
70 g Butterschmalz
4 Eier
2EL gehäuftes Mehl
200 g Sahne, richtig kalt
200 g saure Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Kümmel ganz

Zubereitung:

Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.

Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen ☐



Foto von Mareike Blunt – Rezept Nr. 2

2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

Zutaten für Durchmesser 28:

260g Mehl
175g kalte Butter
4 Eier
Salz
Pfeffer
1 TL ganze Kümmel
800g geschälte Zwiebeln
150g Räucherspeck
200g saure Sahne

Zubereitung:

260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben

Kokos-Makronen Schoko-Kokos- Makronen Kokosmakronen – Variationen



Foto Rezept Nr. 2 von Melestti

1. Rezept von Chefkoch.de, auf CC umgesetzt

Zutaten:

2 Eiweiss

200 g Zucker

250 g Kokosflocken

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen

Kokosflocken mit Unterhebrührelement unterheben

170° C ca. 15 Minuten backen.

2. Rezept Schoko-Kokos-Makronen von Melestti

Zutaten:

2 Eiweiß

100 g Zucker

50 g Kokosraspeln

50 g Schokoladenstreusel

25 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen und 75 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Den restlichen Zucker mit Kokosraspeln und Schokostreuseln vermischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die ausgekühlten Makronen spritzen.

3. Rezept Kokos-Makronen abgeröstet von Jane Schwegler



Foto Jane Schwegler

Ergibt 6 Bleche

Zutaten:

700 g Kokosflocken

750 g Zucker

350 g Eiklar

Vanille, Salz

ca 2 el Amaretto

Zubereitung:

Beim Abrösten wird die Makronenmasse bis zu 60 Grad erhitzt. Das macht man, damit der Zucker sich löst, sie bekommen einen schönen Glanz und bleiben lange saftig.

Das macht man bei allen Makronen, ausser bei Marzipan (da das ja schon geröstet ist).

Ich rühre Eiweiß, Zucker, Vanille und Salz mit dem Flexielement bei 60 Grad auf Kochstufe 1.

Die Kokosraspeln habe ich vorher mit dem Messer im Multizerkleinerer feiner gemacht, damit später nichts in der Tülle stecken bleibt.

Dann erwärme ich die Raspeln bei 50 Grad im Ofen und gebe sie zum Eiweiß. etzt auf 70 Grad erhöhung und Rührstufe 1 (P drücken), bis es sich ordentlich warm anfühlt. Ich gebe zum Schluss noch immer einen Schluck Amaretto dazu.

Dann mit der größten Sterntülle aufdressieren, backen bei ca. 170 Grad/Ober-Unterhitze, je nach Ofen. Wichtig ist sie 10 Minuten zu backen. Die Temperatur muss man herausfinden, bei meinem Ofen eher 160 Grad. Auf jeden Fall nicht länger backen, sonst trocknen sie aus. Ich finde mit 10 Minuten haben sie die perfekte Knusprigkeit und innen sind sie ganz weich.

Orangenpannacotta mit süßem Pesto



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg, nachgekocht von Gisela Martin

Dieses Pesto ist genial, die Kombination etwas gewagt und die Zubereitung ganz schnell: Die Zutaten für das Pesto: weiße Kuvertüre, Mandeln, Traubenkernöl, Basilikum, Puderzucker und Zitrone. Geht ganz schnell, einfach alles im Multizerkleinerer verarbeitet. Das Rezept habe ich mir vor ein paar Jahren von Stefan Homberg auf einem Kochkurs abgeschaut.

Zutaten für Panna Cotta:

8 Blatt Gelatine
1200 ml Sahne
120 gr Zucker
1 Vanilleschote ausgeschabt
200 ml Orangensaft

Zutaten Für Pesto:

25 gr. weiße Kuvertüre
50 gr. Mandeln in Scheiben
5 EL Traubenkernöl
1 Bund Basilikum
3 EL Puderzucker
1 Zitrone

Zubereitung Panna cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen/ Kessel und Ballonschneebecken einsetzen/Sahne, Zucker, Vanillemark auf Stufe 2 aufschlagen. Temperatur auf 110 Grad und Rührintervall 1 einstellen, Masse aufkochen, Temperatur ausstellen, Orangenabrieb falls vorhanden und Orangensaft hinzugeben und 20 Min. durchziehen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. In Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen (Kühlzeit 2-3 Stunden).

Zubereitung Pesto:

Mandeln im Backofen ohne Fett goldbraun rösten/Zitrone auspressen/Alle Zutaten in Multizerkleinerer und bei Geschwindigkeit Stufe 4 zu Pesto verarbeiten. Fertig

Bild und Kommentare dazu:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=668485166556346&set=gm.290954784398035&type=1>

Waffeln – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin

Zutaten:

300 g Mehl

200 gr. Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

6 Eier

1 ¹/₂ Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen Kaffeetäschen und Kaffeepott)

1 Prise(n) Salz

Zubereitung:

Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker bestreut.



Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

2. Rezept von Melanie Gläser:

Rezept für 2-3 Waffeln

Zutaten:

3 EL Mandelmus

2 Eier

1/4 TL Weinsteinbackpulver

1 Schuss Kokosmilch

1 TL Kokosöl

Bourbon Vanille

Zimt

Zubereitung:

Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

3. Rezept Buttermilch-Waffeln

Manchmal sind es genau die einfachen Rezepte, die immer wieder auf den Tisch kommen – so wie diese Buttermilch-Waffeln. Sie sind bewusst nicht zu süß gehalten und damit die perfekte Grundlage für alles, was man gerade darauf genießen möchte: ein Hauch Puderzucker, warme Kirschen mit Sahne oder ein Schuss Ahornsirup.

Die Buttermilch sorgt dabei für eine wunderbar luftige Struktur und gleichzeitig für eine feine Knusprigkeit außen – ganz ohne dabei säuerlich zu schmecken. Und falls gerade keine

Buttermilch im Haus ist, kann man ganz unkompliziert zu Actimel greifen – das funktioniert überraschend gut.

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter mit dem K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig aufschlagen.

50 g Zucker und 2 Esslöffel Vanille-Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

4 Eier (zimmerwarm) einzeln nacheinander unterrühren, sodass eine luftige, cremige Masse entsteht, die sichtbar an Volumen zunimmt.

Die fein geriebene Schale einer Zitrone unterrühren.

250 g Weizenmehl mit 1 TL Backpulver mischen und abwechselnd mit

ca. 200 g Buttermilch (alternativ Actimel) unter die Masse rühren.

Der Teig sollte etwas dicker sein als klassischer Pfannkuchenteig – bei Bedarf einfach noch etwas Flüssigkeit ergänzen, bis die Konsistenz passt.

Den Teig kurz ruhen lassen und anschließend im gut gefetteten Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Ein kleiner Vorteil dieses Teigs: Er verzeiht auch Pausen. Eine kurze Ruhezeit tut ihm sogar gut, da das Mehl noch etwas quellen kann. Und sollte etwas übrig bleiben, lässt sich der Teig problemlos abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag weiterverarbeiten – mit kaum merklichem Unterschied im Geschmack.

Ein unkompliziertes Rezept, das immer gelingt und sich ganz nach Lust und Laune variieren lässt.

4. Rezept von Elvira Preiß

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

Zutaten und Zubereitung:

250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.

100 g Zucker und

1 Vanillezucker dazu fügen

4 Eigelb

125 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestrichene TL Backpulver

1/4 Liter Sahne unterrühren

4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

5. Rezept "normale Herzchenwaffeln" von Chris Tine

Zutaten:

250g Butter

250g Zucker oder nach Geschmack

6 Eigelbe

500g Mehl

1/2 warme Milch

1TL Backpulver

Etwas abgeriebene Zitronenschale

2 Vanillezucker

Schnee von 6 Eiweiß

6. Rezept "Apfelwaffeln" von Chris Tine (Herzchenwaffeln)

Zutaten:

250g Butter

75g Zucker

4 Eier

250g Mehl

1 TL Backpulver

1/8 Liter warme Milch

300g Äpfel, gewürfelt

50g Mandeln oder Nüsse

1/2 TL Zimt

7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept

Zutaten:

200 g Butter

200g Zucker

6 Vollei

500 g Mehl

375 g Milch

Vanille, Salz, Zitrone, Zimt

Kinderschnitte – Variationen

=



Foto Gisela Martin

1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

Zutaten Biskuit 1:

3 Eier

75 g Zucker

etwas echter Vanillezucker

50 g Mehl

25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 1:

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeesen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebrührelement einarbeiten

Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

Zutaten Biskuit 2:

3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 2:

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

Zutaten Creme:

200 gr. Sahne
1 Packung Sahnesteif
2 EL echter Vanillezucker
200 gr. Mascarpone
3-4 EL Honig
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

Zubereitung Creme und Fertigstellung:

Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebeesen steif

schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:

https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble

Zutaten für den Teig:

5 Eier

80g Zucker

90g Mehl

25g echten Kakao

3/4 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne

1 Packung Sahnesteif

200g Mascarpone (jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!

2 EL Honig

1/2 Beutel Vanillezucker
ein paar Tropfen Mandelsirup (z.B. Monin)

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup (z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐

Möhrenkuchen Karottenkuchen **Rüblitorte Rüblikuchen –** **Variationen**



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

Zutaten:

285 gr weiche Butter
285 gr. brauner Zucker
5 große Eier
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
170 gr. Mehl
2 TL Backpulver
115 gr. gemahlene Mandeln
115 gr Walnusskerne gehackt
1 TL Zimt gemahlen
1 Prise Nelken
1 Prise Muskatnuss
0,5 TL Ingwer
300 gr. Möhren, geschält und grob raspelt
Meersalz

Für die Limetten-Mascarpone-Creme:

115 gr. Mascarpone
225 gr. Doppelrahmfrischkäse
85 gr Puderzucker
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf

sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

2. Rezept Möhrenkuchen

Rezept von Junipery, chefkoch.de

Zutaten:

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80g Paniermehl

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebrührelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

Zutaten:

5 Eier
225g Zucker
250g Karotten
250g geriebene Mandeln
1 Zitrone, Saft und Schale
1 Prise Salz
80g Mehl
1EL Backpulver

Zubereitung:

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit

Schneebeesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi,
Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement
oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu
lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl
und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im
vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten
dauern). . Garprobe. Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B.

mit Dekorüben oder Puderzucker. *Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft

mischen
Erwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

Tipp:

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und
wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC
umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

Zutaten:

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte

Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Baktrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Baktrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/O-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./O-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

Zutaten:

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

Topping:

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

Zubereitung:

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement). Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig 😊

6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann



Zutaten:

300 g Karotten
250 ml Öl
3 Eier
185 g brauner Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron
2 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
100 g Zuckerrübensirup
130 g dunkle geraspelte Schokolade
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)

65 gr Puderzucker
400g Frischkäse).

Zubereitung:

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl

3 Eier

185 g brauner Zucker

220 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 TL Natron

2 TL Zimt

2 EL Kakaopulver

100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben, evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

Zutaten:

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebeisen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:



[Marmorkuchen im Glas alla Gisele](#)



Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

Zutaten:

5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)

300 gr. Butter

300 gr. Zucker

300 gr. Mehl

3 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi rühren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb

zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatz alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochrührelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingeschmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker

aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.

Fussballtorte für Fussballfans....



Foto: Gisela Martin

Rezept leicht abgewandelt von der Sanella-Fussballtorte

Zutaten:

1 Zitrone
300 gr Butter
300 gr Zucker
6 Eier
450 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
200 gr Kokosraspel
grüne Lebensmittelfarbe
150 gr Puderzucker
150 ml Sahne

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze

vorheizen. Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker mit Flexielement schaumig rühren. Zu K-Haken wechseln und Eier nacheinander unterrühren und Zitronenabrieb zugeben.

Falls vorhanden Unterhebelement einsetzen (mit K-Haken gehts aber auch) und Mehl, Backpulver, Salz – im Wechsel mit der Milch – unterheben.

Teig aufs Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen, unteres Drittel des Ofens, ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und auf eine mit Alufolie bezogene Platte, Tortenplatte, Tortencontainer (falls transportiert werden soll) o.ä. geben.

In Kessel Flexi einsetzen und Kokosraspeln mit etwas grüner Lebensmittelfarbe rühren lassen (Achtung Handschuhe anziehen, sonst gibt es grüne Hände).

Puderzucker mit so viel Zitronensaft vermischen, bis sich streichfähiger Guss ergibt und mit Pinsel auf Kuchen auftragen.

Sahne mit Gewürzmühle steif schlagen (man merkt das sie fertig ist, sobald das Volumen in der Gewürzmühle schlagartig sinkt) und ein Spielfeld aufspritzen.

Wir haben die Torte zu einem Kindergeburtstag mitgebracht, bei dem diverse Playmobilfußballspieler als Geschenk aufgesetzt wurden. Man kann die Figuren natürlich auch aus Fondant herstellen bzw. als Fertigset beim Händler mit A..... kaufen.