Kartoffelteigtaschen mit Rote Bete- Quarkfüllung

Fotos und Rezept von Daniela Maria Mössmer

Zutaten:
600 g geviertelte Kartoffeln150 g vorgekochter Rote Bete
150g Magerquark
1/4 angedünstetr Zwiebel
Salz, Pfeffer
100 g Mehl
40 g Hartweizenmehl
2 Eigelb
Parmesan

Zubereitung:
Heute habe ich versucht ein eigenes Rezept mit der CC zu zubereiten.
Die gevierteltnen Kartoffeln auf Stufe 3 -100 Grad -30 Minuten kochen, abseihen, erkalten lassen.
Inzwischen für die Fülle Rote Bete, Magerquark, Zwiebel, Salz, Pfeffer im Multizerkleinerer und dem Messer klein machen.
Die kalten Kartoffeln wieder in die Schüssel geben, mit den K Haken auf Stufe 3-4 einige Minuten zerhacken, Mehl,

Hartweizenmehl, Eigelb dazukneten.
Nur solange kneten bis der Teig zusammenhält, evtl. noch etwas Mehl dazugeben.
Auf einer Arbeitsplatte den Teig ausrollen, mit einen Ausstecher (ca. 8 cm) Kreise ausstechen, etwas Rote Bete Füllung draufgeben und zusammenklappen.
In der Zwischenzeit in der Schüssel auf 140 Grad ca. 1,5 lt Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Teigtaschen dazugeben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit Butterschmalz und Parmesankäse anrichten.

Bienenstich

Fotos und Rezept von Angelika Haindl

Zutaten:
Für den Hefeteig
500 gr. Mehl (ich nehme 550er)
20 gr. Hefe und 60 gr. Lievieto Madre (wenn man keinen LM hat, die Hefe auf 40 gr. erhöhen).
60 gr. Zucker
2 kleine Eier
70 gr. Butter (zerlassen oder weich)
1/2 TL Salz

200 ml Milch

Für den Mandelbelag
100 gr Butter
135 gr Zucker
2 TL Honig
7 EL Milch
180 gr gehobelte Mandeln

Für die Füllung
1 Eigelb
1 Pckg Vanillepuddingpulver oder 42 gramm Speisestärke
500 ml Milch
Vanillemark von einer halben Schote
45 gr. Zucker
170 gr. warme Butter
50 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:
Ich habe alles in der CC geknetet, habe etwas Wärme zugegeben, jedoch nicht mehr als 30°, da ich der Meinung bin, man sollte Hefeteig nicht zuviel Wärme geben. Das lässt ihn zu schnell gehen.
Bei der CC merkt man, wenn der Teig fertig ist: er löst sich immer mehr vom Boden und klettert den Haken hoch, wird ein richtig schöner Kloss.

Den lösen und dann auf einem Backblech ausrollen.

Für den Mandelbelag:
Die Butter mit dem Zucker, Honig und der Milch erhitzen und ca. 6 Minuten einkochen lassen.
Dann die gehobelte Mandeln zugeben und unterrühren. Etwas eindicken lassen, dabei jedoch vorsichtig rühren.

Tipp gehobelte Mandeln selber machen:
Die Mandeln schälen. Diese dann alle auf einmal in die Trommelraffel geben. Einsatz ist die Trommel mit den feinen Schlitzen.
Stopfer drauf. Es muss schnell gehen, sonst zerkrümeln sie zu sehr

Die fertige Mandelmasse etwas abkühlen lassen und dann auf den Teig streichen.
Der Kuchen wird bei HL 20 Minuten auf 200° gebacken.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er einmal durchgeschnitten… sonst wirds zu kompliziert. Dann jede Hälfte einmal QUER durchschneiden, die Deckel vorsichtig abnehmen.

Für die Füllung
450 ml Milch mit dem Zucker erhitzen (im Topf der CC), die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver oder der Speisestärke sowie dem Vanillemark verrühren (in einem Schraubglas und gut schütteln, oder in einem Becher klümpchenfrei).
Sobald die Milch kocht, die Puddingmasse langsam unter rühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (ein paarmal blubbern reicht, ich nehme übrigens den Flexi-Rührer).

Den Topf wegnehmen, die Masse abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren.

In der Zeit die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Ich habe den Puderzucker in der Gewürzmühle hergestellt. Schaumig rühren mit Flexi… wenn die beiden Massen annähernd gleich warm sind, zusammen mischen und verrühren.

Nund die durchgeschnittenen Teigplatten mit der Masse füllen und die Deckel wieder drauf… fertig…
Vorsichtig mit Zackenmesser die Bienenstiche in Form schneiden.

Engadiner Nusstorte

Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei Töpfle und Deckele

Zutaten:
1 Springform à 28 cm Durchmesser

Für den Teig:
80 g Zucker
200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 kleineres Ei

Für die Füllung:
300 g Walnüsse
200 g brauner Zucker
50 g Honig
2 EL Wasser
125 ml Sahne

Sonstige Zutaten:
etwas Butter
etwas Mehl
20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:
Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

Für die Füllung:
Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Rohköstlicher Curry Couscous aus Blumenkohl

Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:
1 Kopf Blumenkohl
2 Paprikaschoten
1 Zucchino
½ Chilischote
1 kleines Bund Koriander und Petersilie
5 EL Olivenöl
½ TL Kumin
1 EL Currypulver
½ TL Kurkuma
½ bis 1 TL Meersalz
1-2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:
Blumenkohl (roh) im Multi mit dem Messer ganz klein schreddern.
Die Zucchino und Paprika sowie die Tomate würfeln und mit dem Blumenkohl vermischen. Knoblauch gehackt und Gewürze sowie Öl dazu und umrühren.
Durchziehen lassen und geniessen. Geht schnell macht satt und hat fast keine Kohlenhydrate.
Und schmeckt fast garnicht wie Blumenkohl, wenn man es weiss dann ist da ein ganz leichter Anflug aber durch die Gewürze sehr angenehm im Geschmack.

Kürbisragout

Rezept und Foto von Dagmar Möller
zu finden bei Töpfle und Deckele

Zutaten:
1 Kürbis
8 Silberzwiebeln
1 Knoblauchzehe
etwas Schmalz
1 Pastinake
4 kleinere Karotten
1/2 Stange Lauch
1 Msp. Kürbisgewürz
1 Msp. Ras el-Hanout
Salz
Pfeffer
etwas Piment d'Espelette
Gemüsepulver (selbst getrocknet)
1,5 l Wasser (je nach Gemüsemenge)

z. Anrichten:
etwas Kürbiskernöl
Petersilie gehackt
Fenchelpollen (kann – muss aber nicht)

Zubereitung:
Alles außer Silberzwiebeln klein schneiden. Schmalz in den Kessel geben, Koch-Rührelement einsetzen, auf 140 Grad heizen und Zwiebelchen und Knoblauch andünsten. (Intervall 3)

Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten mit andünsten, Gewürze zugeben. Gemüsebrühe in Wasser auflösen und angießen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren und 20 min. weiter köcheln. Wer es flüssiger mag, kann nochmals Flüssigkeit zugießen.

Ragout nochmals abschmecken und mit Petersilie, Kernöl und ggf. Fenchelpollen anrichten.

Dazu Ciabatta-Brötchen

Kürbiskernölguglhupf

Rezept und Fotos von Kathrin Freinschlag

Zutaten:
4 Eier
100gr Wasser

1 Pkg Vanillezucker
100ml Kernöl
100gr Kürbiskerne optional
150gr Staubzucker (Puderzucker)
100gr Kristallzucker
250gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

Zubereitung:
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Guglhupffform mit Butter einfetten und Zucker ausstreuen (und eventuell mit den Kürbiskernen auslegen…hab ich nicht gemacht).
Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren.
Das Eiklar mit dem Kristallzucker nicht ganz steif schlagen.
Die Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl plus Backpulver glattrühren (mit Schneebesen auf Stufe 1), dann den restlichen Schnee unterheben!
In die Form füllen und backen. Ich back immer mit Stäbchenprobe (wird so ca 50minuten gebraucht haben)
Beim Servieren kann man dann selber noch Kernöl auf das Stück Guglhupf tröpfeln Der Kuchen schmeckt flaumig und hat eine coole Farbe.

Ei mit Bacon im Blätterteigkleid

Rezeptidee und Fotos von Linda Peter
zusammengeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Blätterteig
Bacon
geriebener Käse
Ei

Zubereitung:
Bei fertigen Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank, die Platten antauen lassen (ca. 10 Minuten). Wer möchte, kann diesen natürlich auch gerne selber machen.
Den Käse im Multi oder der Trommelraffel reiben.

Den Blätterteig in Muffinformen auslegen. Je nach Form muss er noch etwas zugeschnitten werden.
Die Baconscheibe habe ich einmal durchgeschnitten und über kreuz über den Blätterteig gelegt.
Ein bisschen geriebenen Käse einfüllen. Anschließend das rohe Ei einfüllen.
Das ganze dann bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.

Käsekuchen – Variationen

Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:
Boden:
70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:
500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:
Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir

ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen

Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
300g Mehl

60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:
80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:
Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:
Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:
Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie

abdecken.
Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten

Rezept Nummer 3 von Margit Fabian

Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter

75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.
Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).
Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.
Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.
Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen

lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.
Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.

Mandelmilch

Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:
2 Tüten Mandeln á 200 Gramm
8 Eßl Zucker
4 Prisen Zimt
4 Liter Wasser

Zubereitung:
Die Mandeln über Nacht, besser 24 Stunden, in Wasser einweichen. Dann die Mandeln abspülen und in 4 Portionen teilen.
Je eine Portion Mandeln mit 2 Eßl Zucker und einer Prise Zimt in den Mixer geben. 150ml heisses Wasser dazu und 5 Minuten auf höchster Stufe laufen lassen.
Dann wieder auf höchster Stufe einschalten und während des Laufens 850ml Wasser hinzugeben und nochmal 2 Minuten laufen lasen.
Das Ganze dann in ein sehr feines Sieb geben um die Schalen und das Mark von der Milch zu trennen.

Ich habe grosse 2 Liter Behälter die in die Kühlschranktür passen.
Im Kühlschrank hält sie 5-6 Tage.

Hackfleisch-Lauch-Suppe

Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

Zutaten:
6 Stangen Lauch
3 große Kartoffeln
1 kg Hackfleisch
1,5 – 2 Liter Gemüsebrühe
1 Becher Schmelzkäse Sahne
1 Becher Schmelzkäse Kräuter
Petersilie
Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

Zubereitung:
Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln.

Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.
Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebächer einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben.
Mit Baguette servieren