Teebeutel als Tischdeko

Rezept und Foto von Angelika Kotte

Zutaten:
Das ist ein ganz einfacher Plätzchenteig.
300g Mehl
75g Zucker
2 Eßl. Vanillezucker
1 Prise Salz
200g Butter/ Margarine
1 Ei

Zubereitung:
Diese Zutaten rasch zu einen Mürbeteig verkneten.
Ich mach das immer ganz gerne mit dem CC Silikonrührer.
(Anmerkung: Mürbteig geht auch super mit dem Multi)

Dann den Teig mindestens eine halbe Std. im Kühlschrank stellen.

Der Teig wird dann 3-4 mm ausgerollt und in Rechtecke geschnitten. Ich habe mit hierfür aus ein Stck Pappe eine Schablone geschnitten die ca. 5×8 cm groß ist.
Dann werden jeweils die oberen Ecken umgeklappt so das dieses typische Teebeutel Form ensteht.
Dazwischen mit einem Stäbchen ein Loch stechen.
Die Kekse dann bei 180 grad ca 15 min backen. Nach dem

auskühlen den unteren Teil in Schokoladen Kuvertüre tauchen.

Und so wurden sie verschenkt, Foto von Angelika Kotte

Markklößchen für die Suppe

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

Für 8 Portionen

Zutaten:
700 g Rindermarkknochen
Salz
Muskat

90 g Semmelbrösel
2 Eier
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:
Mark mit einem spitzen Messer aus den Knochen lösen und vorsichtig herausdrücken. Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen.
Erkaltetes Mark in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen.
Anmerkungen von Manfred: Der Handrührer heißt bei mir Major mit Profi-Patisseriehaken. Flexi geht sicher auch.

Semmelbrösel und Eier unterrühren. Masse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 dünne Rollen à ca. 20 cm Länge formen.
Rollen in ca. 40 kleine Stücke schneiden und zu Klößen formen.
Anmerkungen von Manfred:
Allerdings mache ich nicht die Rolle sondern portioniere die Masse mit einem kleinen Eiskugeldingens.

Markklößchen in leicht siedendes Salzwasser geben und 8-10 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Achtung: Wasser darf nicht kochen, die Klößchen würden sofort zerfallen! Markklößchen erst kurz vorm Servieren in die heiße Brühe geben

Biskuit Roulade ohne Mehl mit einer Nougat Fülle

Rezept und Foto von Renate Zierler

Zutaten:
Für die Roulade :
6 Eier
6 El Zucker
7 El Mandeln gemahlen

Für die Fülle :
1/2 Becher Mascarpone
1-2 Rippen Nougat
250 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:
Für die Roulade :
Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen schön schaumig rühren. Am besten so lange, dass es schon aussieht wie eine super dicke fluffige Creme . Dann die geriebenen Mandeln vorsichtig unterziehen und auf ein Backblech mit Backpackpapier gleichmäßig verteilen .
Bei 180 Grad zirka 15-20 Minuten backen . Bitte kontrollieren da jeder Ofen anders ist. Sie soll saftig aber nicht trocken sein. Nach dem Backen die Roulade verkehrt auf ein Geschirrtuch legen und das heiße Backblech drüber stülpen und

so auskühlen lassen. So entsteht Feuchtigkeit die verhindert das die Roulade bricht .

Für die Fülle :
Den Nougat vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone schön glatt rühren. Die geschlagene Sahne drunter heben und alles auf der erkälteten Roulade geben . Am besten nur auf einer Seite der Länge nach und dann mit dem Geschirrtuch vorsichtig einrollen . Bitte vorher vorsichtig das Papier abziehen :)) alles gut kalt stellen das es zum anschneiden gut zu portionieren ist . Etwas Staubzucker drauf wer mag oder etwas Schokolade . Schmeckt super lecker und ist auch für Allergiker oder für Low Carb geeignet Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch Renate

---

Pilzcrespelle in Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl

Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Für 2 Portionen

Zubereitung:

Für den Teig:

125g Weizenmehl
2 Eier
150 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz
etwas Muskat

Für die Soße:

300 g Tomaten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian, oder sonstige Kräuter
schwarzer Pfeffer
ggf. etwas Chili

Für die Füllung:

400 g braune Champignons, Austernpilze, Shitake, Kräuterseitlinge, Maronen, Steinpilze ganz nach Gusto und Verfügbarkeit
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
100 g Creme fraiche
weißer Pfeffer
glatte Petersilie

Außerdem:

2 EL Olivenöl
80 g Mozzarella

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Sprudel, Salz und Muskat mit dem Blender der CC zu einem flüssigen Teig mixen (Flüssigkeit zuerst in den Blender) und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Soße Tomaten kreuzweise einschneiden,

überbrühen, häuten und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl im CC-Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen (Koch-Rühr-Element), bis die Soße sämig ist. Thymian (Kräuter) kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer (Chili) abschmecken. 4 EL Soße beiseite stellen, den Rest in Auflaufform geben. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und klein schneiden. Zwiebeln
schälen und fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 3-5 Minuten anbraten (nicht zu lange braten). Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, Vom Herd nehmen, Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben.

Öl portionsweise in beschichteter Pfanne erhitzen. Darin nacheinander 2 oder (4) Crespelle von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit je 1/2 (1/4) der Pilzmasse füllen, etwas Käse drauf verteilen, zusammenrollen und als Schnecke in eine runde (oder nebeneinander) Auflaufform legen. Restliche Tomatensoße über Crespelle geben. Nochmals etwas Mozzarella gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

Dazu Rosenkohl: Im Dämpfer während der Kochzeit der Tomatensauce gedämpft, dann halbiert und in der Pfanne in Butter kurz geschwenkt und angeröstet. Mit Salz, Muskat und Herbaria Reisparfum (Rosenblüten und Mandeln, Safran, Langpfeffer, Zwiebeln, Sesam) abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 20 Minuten Backzeit

Kürbislasagne

Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:
500g Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 Dose stückige Tomaten
Thymian
Oregano und Kräuter nach Geschmack
Chili
3 EL Öl

500g frische Champignons
1 EL Zitronensaft
50ml Sahne
1/2 Butternutkürbis
150g geriebener Käse
20g Butter
20g Mehl
300ml Milch
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.
Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf Stufe 2 anrösten lassen.
Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.
Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.
Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champingnons dazu und würzen.
Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.
Wenn die Champingons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht

geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheiten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges “schluckt”

Bagels

Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

Zutaten:
Für den Vorteig:
200g Mehl (Typ 550)
5g Hefe
100g Wasser
165 g Lievito madre (LM)

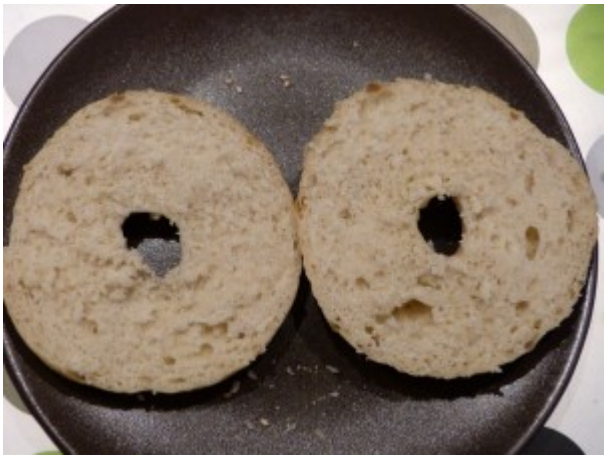
Für den Hauptteig:
385g Mehl (Typ 550)
175g Wasser
10g Salz
20g Honig

Zubereitung:
Für den Vorteig:
Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:
Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.
Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.
Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.



Fotos von Bet ty

Schildkröten Kuchen

Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:
Für den Biskuit:
5 Eier
100g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)
120 g Mehl
30g Backkakao

Für den Belag:
4 Kiwis
1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:
250g Quark
1,5 Becher Sahne
1 Becher Joghurt (150-200g)
3 Blatt Gelantie
1 Vanilleschote
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Für den Biskuit:
Schneebesen einsetzen.
Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben.
In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf

180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.
Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.
Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:
Kiwis schälen und schneiden.
Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.
Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:
Die Sahne steif schlagen.
Die Gelantine in Wasser einweichen.
Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.
Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker beigeben. Die Sahne unterheben.
Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.
Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:
In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.
Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.
Mit der restlichen Creme abdecken.
Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.
Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:

Siomai (philippinische Wonton/DimSum)

Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
250g Hackfleisch
50g Shrimps (klein gehackt)
30 Wonton Wraps
1 Zwiebel (ganz fein gewuerfelt)
5 Knoblauchzehen (fein gehackt oder mit der Knobipresse)
2 Karotten (fein gewuerfelt)
4 Pilze (fein gewuerfelt)
1 Ei (geschlagen)
½ Cup Mehl
¼ Tl schwarzer Pfeffer
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen Topf und gut vermischen. Danach ca. 30min abgedeckt in den Kuehlschrank.
Jeweils immer 1 TL auf die Wraps und dann zusammen falten.
ACHTUNG: nicht komplett schliessen.
Am besten mit etwas Wasser die Kanten anfeuchten. Dann die oben rechte und unten linke Ecke mittig falten, danach das selbe mit der oben linken und unten rechten Ecke und mittig falten.
Die gefalteten Ecken dann nach rechts falten und an die Siomai druecken.

In den Dampfaufsatz und fuer ca. 30 Minuten dampf garen.

Mit Soja Chili Sauce, Sriracha oder anderen asiatischen Dips servieren.

Abwandlung:
Kann man übrigens auch als Siomai Suppe machen, für die kalten Tage

Foto Melody Minya

Lasagne

Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

Für die Hacksauce:

1/2 kg gemischtes Hackfleisch
4 Möhren
1 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
1 Stück Sellerie
1 Petersilienwurzel
Tomatenmark
2 Dosen gewürfelte Tomaten
Rotwein
Gemüsebrühe
Oregano, Basilikum, Thymian
Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:

40g Butter
60g Mehl
3/4l Milch
Muskat
Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

Lasageneplatten
Parmesan

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:
So schnell war ich noch nie.
1/2 kg gemischtesFleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1Bd.Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.
Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:
Im Cooking Chef die Butter auf 120ºC zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.
Mit Muskat, Salz und pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:
Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.
Parmesan mit der Gewürzmühle oder derTrommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180ºC backen.

Anmerkung von Gisela Martin:
So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch:
aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr Nudelteige mit der Pastawalze

---

Brotblume

Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:
TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

Zutaten:
Für den Teig:
600g Mehl
300g Wasser
1 Würfel frische Hefe
2 TL Salz
1/2 TL Zucker
50ml Öl

Für die Füllung:
2 – 3 EL Pesto genovese
2 – 3 EL Pesto rosso

Zubereitung:
Für den Hefeteig:

Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.
Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.
Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei Teile teilen . Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller "Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achteln.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen.
In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung Ari:
Die Füllung mache ich nach Lust und Laune
DenTeig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier: http://youtu.be/JPfynIBvOLY

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.
Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.