Schwiegermutterzungen mit LM

Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:
300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)
120 gr warmes Wasser
50 gr Olivenöl
250 gr Weizenmehl 550
10 gr Salz
40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:
Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.
30-60 min ruhen lassen.
Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.
Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.
Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.
In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min

backen.
Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen

Tipp:
Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das ersaprt dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer

Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:
Mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Muskat etc.

Zubereitung:
Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.

1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und

mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.

Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.

Klösse einlegen. Achtung nie mehr Klösse machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe…

Blender Zubehörvorstellung

Die folgenden Tipps und Anwendungsmöglichkeiten sind von verschiedenen Nutzern zusammen getragen und wurden nicht nochmal getestet.

Blender

Wofür kann er alles verwendet werden :

Kinderbrei, Gazpacho, Eismasse mixen, Smoothies, Suppe pürieren, Pfannkuchenteig, vegane Leberwurst (hier ein Link wo es das Rezept gibt https://www.kohlundkarma.de

Milchshake (Bananenmilch) , Gemüse pürieren das eingekocht wird (Tomatensosse)

Apfelmus pürieren, Cocktails , Eiswürfel crashen, Hartweizengries fein mahlen,

Fruchtpüree, Proseccomix,

türkisches Ayran (50:50 naturjoghurt und Wasser , bisschen Salz und schön cremig mixen)

Puderzucker herstellen, Frapee, Altbrot mahlen, Salatsauce

Spätzleteig für 4 Personen (Rezept von Maria Fellermeyer)

Als Beilage genügen 300g Mehl, als Hauptgericht 500 g Mehl

300 g (500 g) Mehl, Salz, 200ml (gut 250 ml) Wasser, 3 (5) Eier,
zum Kochen: reichlich Salzwasser

Alle Zutaten in den Blender geben, mit dem Stopfer miteinander vermischen und bei steigender Geschwindigkeit kurz bis ca. Stufe 3 mixen für die Verwendung mit Spätzlehobel oder Spätzlepresse. Will man den Teig per Hand vom Brett schaben muss er so lange gemixt werden, bis ein ganz glatter Teig entsteht. Teig portionsweise zubereiten. Spätzle im offenen Topf rasch einige Male aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Zu langes Kochen macht die Spätzle klebrig.

Strudelteig – ausgezogener Strudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

250 g Weizenmehl (unbedingt Typ 405 oder spezielles Strudelmehl)

1 Eßl. Essig
1-2 Eßl. Öl oder 20g zerlassene Butter
1 Ei
bis zu 125 ml lauwarmes Wasser
zum Bestreichen Öl oder zerlassene Butter

Alle Zutaten in den Blender geben mit dem Stopfer kurz gut verrühren. Den Teig mit langsam steigender Geschwindigkeit (bis Stufe 3-4) mixen bis er schön glatt ist. Falls der Teig zu fest oder zu weich ist, mit Wasser oder Mehl nacharbeiten. Mit dem Stopfer verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach hauchdünn ausziehen und nach Geschmack füllen.

Apfelstrudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

Strudelteig aus 250 g Mehl

zum Bestreichen: 40 g Butter zerlassen
zum Bestreuen: 80 g Semmelbrösel geröstet mit 50 g Butter

Füllung:
2 kg säuerliche nicht zu harte Äpfel
100 g Mandelblättchen
100 g Zucker
100 g Sultaninen
1-2 Teel. Zimt je nach Geschmack
1/2 – 1 Zitronenschale je nach Geschmack
2 Eßl. Rum (kann auch weggelassen werden)

zum Backen:
30 g Butter
3 Eßl. süßer Rahm
2 Teel. Zucker

Äpfel schälen und feinblättrig schneiden oder hobeln. Alle Füllzutaten mit Zucker und Gewürzen mischen. Rum zugeben, zugedeckt kurz ziehen lassen bis der Strudel ausgezogen ist. Semmelbrösel in Butter leicht rösten. Teig auf leicht bemehlten Tuch hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter

bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen. Füllen und aufrollen. Auf ein gut gebuttertes Blech geben, mit dem Teigrand nach unten. Mit Butter bestreichen und bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Min. backen. Während des Backens mehrmals mit Butter oder gezuckerten Rahm bestreichen. Vor dem Anrichten etwas ruhen lassen.

MILLIRAHMSTRUDEL (Rezept von Maria Fellmeyer , Original von Witzigmann und umgeschrieben auf CC)

Strudelteig aus 250 g Mehl

Füllung:
125 g Butter
125 g Zucker
1 EL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Vanilleschote
5 Eier
400 g Quark, 20 %
300 g saure Sahne
1 EL Mehl
60 g Rosinen (eventuell in Rum eingeweicht)
Butter zum Bestreichen des Teiges und für die Backform

Guß:
1 Milch
2 EL Crème fraîche
2 EL Vanillezucker
Puderzucker

Den Backofen auf 170 Grad (Heißluft 150 Grad) vorheizen. 3 Eier trennen. 3 Eiweiße mit 75 g Zucker in der CCG zu festem Eischnee schlagen. Herausnehmen und beiseite stellen. Danach die Butter mit 50 g Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Quark, saure Sahne, Mehl und die Rum-Rosinen unterheben. Erst ein Drittel Eischnee unter die Quarkmasse heben, dann vorsichtig

den Rest.

Den Strudelteig in 4 Portionen teilen und hauchdünn ausziehen.

Alle Strudel mit Butter bestreichen. Jedes Blatt mit je einem Viertel der Quarkmasse füllen und zu je einem Strudel rollen. Die Strudel nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Auflaufform legen.
Die Milch mit der Crème fraîche, dem Vanillezucker und den 2 Eiern verrühren und über die Strudel gießen. Die Strudel im vorgeheizten Backofen erst 15 Minuten, dann bei 150 Grad (Heißluft 130 Grad) weitere 45 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Infos

Wer den alten Blender hat kann den Stößel, Deckel und das neue Messer als Ersatzteil nachrüsten.

Apfeltaschen – Variationen zu Teig und Füllung und Falttechnik

Was Sie schon immer über Apfeltaschen wissen wollten

Die Apfeltaschenrezepte sind im Baukastensystem zusammengestellt.
Man wählt eine Füllung seiner Wahl, einen Teig seiner Wahl und eine Falttechnik seiner Wahl und erhält so eine maßgeschneiderte Apfeltasche, die zu den persönlichen Bedürfnissen passen

Variationen zur Füllung

Die Kompottfüllung

Zutaten:
4-5 Äpfel geschält und grob zerkleinert
Etwas Zimt
Etwas Vanille
Ggf. etwas Zitrone
Einen Schluck Wasser

Alles in die CC geben, Flexielement einsetzen. Temperatur knapp über 100 Grad und rühren lassen (Intervall, so dass nicht permanent gerührt wird). Das Flexielement zerkleinert die Äpfel nebenher. Nach ca. 8 Minuten sollten die Äpfel schön weich sein und nun das Kompott abkühlen lassen. Wenn man noch etwas kleinere Apfelstücke haben will, stellt man nur die Temperatur aus und lässt noch ein paar Minuten weiter rühren.

Die klassische Füllung

Zutaten:
4 Äpfel geschält, entkernt
20 gr. Zitronensaft
10 gr. Zucker
4 gr. Zimt

Geschälte Äpfel würfeln, z.B mit dem Würfelschneider und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt verrühren.

Die alkoholisierte Chefkocheierlikörfüllung

Zutaten:
450 gr. Äpfel geschält, entkernt
60 gr. Zucker
100 ml Eierlikör (natürlich in der CC hergestellt)
2 EL Speisestärke

Geschälte Äpfel würfeln, z.B. mit dem Würfelschneider. Apfelwürfel, Zucker und Eierlikör in der CC aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad, Flexielement). Speisestärke zugeben und 2 Minuten weiter kontinuierlich rühren lassen. Temperatur abschalten.

Variationen zum Teig

Der Blättrige (Blätterteig)

—- Platzhalter, to be continued—-

Der Schnelle (Quark-Öl-Teig)

Zutaten (9 Apfeltaschen):
150 gr. Quark (ich hatte 40%igen)
6 EL Milch
6 EL Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
50 gr. Zucker (ich hatte Kokosblütenzucker)
Etwas Vanilleextrakt oder Vanillezucker
1 Prise Salz
300 gr. Mehl Type 405
1 Packung Backpulver
1 Ei (getrennt) zum Bestreichen

Zubereitung:
Backofen auf 200 Grad O/U bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken einsetzen.
Rühren bei Geschwindigkeit 1 bis der Teig sich zu einer Kugel geformt hat (ca. 1,5 Minuten). Sofort weiterverarbeiten, keine Ruhezeit.

Teig zu 8-9 Rechtecken ausrollen, den Rand mit Eiweiß bestreichen und sich eine Falttechnik aussuchen.

Nach dem Falten die Taschen mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15- 20 Min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben. Guten Appetit

Der hefige

Zutaten:
375 g Mehl
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei(er)
200 ml Milch, lauwarm
50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Für den Zuckerguss:
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g Butter

Mehl mit Trockenhefe in Kessel geben und mit K-Haken sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen. Falttechnik auswählen. Nach dem Formen mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss (Zutaten mit Flexielement zusammengerührt) bestreichen.

Variationen zur Falttechnik

Die Streifen-Panzerknackertechnik:

Apfelfüllung auf die eine Hälfte der Rechtecke geben, die andere Hälfte 6 -7 mal einschneiden, darüber klappen und die

Ränder andrücken.

Die schnelle Nummer:
Runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken.

Pfirsich-Zwetschgen Chutney

Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)
http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut
750 gr. Zwetschgen
5 große Knoblauchzehen
500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)
500 gr. Zucker
4-5 rote Spitzpaprika
ca 2-3 cm Ingwer
1/2 scharfe Chilischote
200ml Weisweinessig
Salz , Pfeffer ,
1 TL Curry
1/4 TL Zimt
2 Eßl. Gelierzucker
2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.

Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.

Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .

Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Rührelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe 4.

Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.

Kartoffelsuppe mit

Pfifferlingen

Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:
1 Spritzer Weissweinessig
1 EL Sauerrahm
0,25 L Sahne
1 Bund glatte Petersilie
20 gr. Butter
100 gr. geputzte Pfifferlinge
350 gr. mehlige Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)
1 Zwiebel
0,5 Stück Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Liter Gemüsefond
Salz/Pfeffer
1 Prise Kümmel
1 TL Majoran

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.

Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma

Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni “alla Norma” immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

Zutaten:

Pasta
250 gr. Semola gemahlen
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)
5 gr. Öl
Tomatenoße
300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)
Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
Prise Zimt
Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet
Weiter:
Öl
2 Auberginen
Salz
2 EL Ricotta
Pfeffer

Zubereitung:
Tomatensauce:
Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblaluch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.
Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchellt, desto besser der Geschmack.
Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-

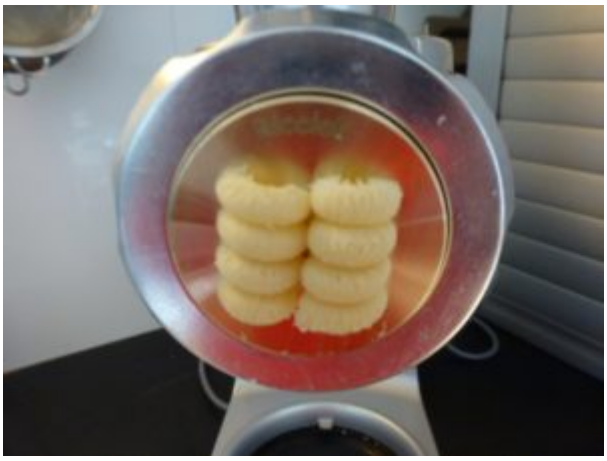
Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

Pasta:

Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).

Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.

Matrize (hier Riccioli von Pastidea, zu Deutsch “Locken”) einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:
Nudeln kochen und zur Seite stellen

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße erhitzen.
Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln

zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Beugerln – Marzipan-Mandelbeugerln Mohnbeugerln

Rezept von Christian Ofner/Buch Feingebäck und auf CC umgeschrieben

für 10 Beugerl

Zutaten:
Beugerl (10 Stück):

280 gr. Mehl 405er
50 gr. Butter
5 gr. Salz
100 gr. Milch kalt
30 gr. Zucker
2 Eigelb (Größe M)
21 gr. frische Hefe
2 Eigelb zum Bestreichen (Anmerkung Gisela: mir langte eines)

Füllung für 10 Mohnbeugerl:
170 gr. Milch
150 gr. Mohn, gemahlen mit Stahl-Getreidemühle (Achtung, nicht mit Steinmühle!)
60 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten, ich habe Zwieback verwendet)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig

Alternativ:
Füllung für 10 Marzipan-Mandelbeugerl:
170 gr. Milch
160 gr. geriebene Mandeln (ich hatte 200 gr.)
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (hatte ich etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig
250 gr. Marzipan-Rohmasse

Alternativ:
Füllung für 10 Nussbeugerl:
170 gr. Milch

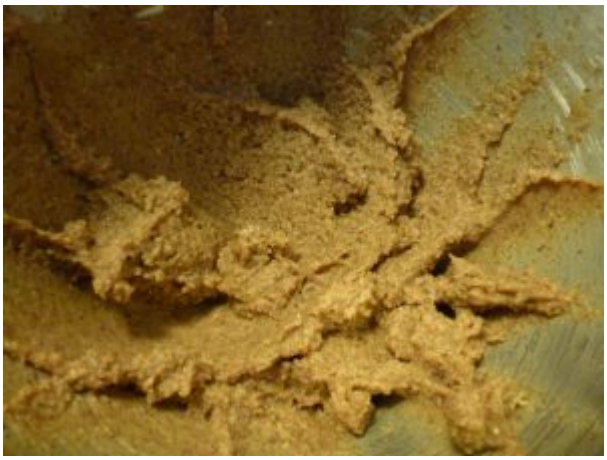
160 gr. geriebene Haselnüsse (ich hatte 200 gr.)
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig

Zubereitung:
Brösel herstellen im Multizerkleinerer + Messer. Lt. Rezept Biskotten, ich habe Zwieback verwendet.

Mohnfüllung:
Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.
Alle Zutaten für die Füllung zugeben und gut verrühren. Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Marzipan-Mandel-Füllung (alternativ):
Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.
Alle Zutaten für die Füllung (mit Ausnahme von der Marzipan-Rohmasse) zugeben und gut verrühren.



Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Beugerl:
Mehl, Butter und Salz in Kessel geben. K-Haken einsetzen und rühren lassen.

Milch, Zucker, Eidotter und Hefe abmessen und mit Schneebesen verrühren.

Milchmischung in Mehl-Buttermischung einfüllen und 3,5 Minuten auf Min. rühren lassen.

10 Teigstücke a ca. 50 gr. abstechen und dann rund formen (schleifen).

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze (190 gr. Heißluft) vorheizen.

Teigkugeln mit Rundholz zu ovalen Teigstücken ausrollen (optimal 13×9 cm)

Bei Alternative Marzipan-Mandelbeugerl die Marzipanrohmasse in 10 Stücke teilen und jedes Stück in Größe ca. wie Teig ausrollen und auf die Teigstücke legen.

Teigstücke quer hinlegen und den oberen Bereich der Teigstücke mit einer Rolle der Füllung belegen.

Teigstücke von oben nach unten einschlagen und vorsichtig zu länglichen Stangerln formen.

Diese zu Beugerln formen und auf ein Backblech legen.

Mit Eigelb bestreichen. Etwas antrocknen lassen, dann nochmal mit Eigelb bestreichen.

Auf der mittleren Schiene bei ganz leicht geöffneter Backofentür (Anmerkung hatte ich nicht) für 12-14 Minuten backen.

Tipp: Lt. Backprofi Ofner kann man die fertigen Beugerl wunderbar einfrieren. So hat man immer Vorrat bei Überraschungsgästen. D.h. am besten gleich 2-3fache Menge machen.

Eierlikörtorte ohne Mehl

Rezept und Foto von Gudrun Fischer

Zutaten

- 80g weiche Butter
- 80g Zucker (ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb (Eier Gr L)
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 ½ TL (Weinstein)backpulver
- 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
- 4Esslöffel Eierlikör
- 4 Eiweiss

- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
- Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
- 1 Tütchen Sahnesteif,

Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexirührelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd

mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebrührelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/UnterHitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach Geschmack über die Sahne laufen lasse.. Gutes Gelingen?

Tomaten-Erbsen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)

Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten
Zeit bis zur Fertigstelllung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:
1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter
2 TL Korianderpulver
2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen
0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
2 Lorbeerblätter
1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten (ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)
5 große Tomaten, geviertelt
500 ml Wasser
400 ml Dose Kokosmilch
275 gr. tiefgefrorene Erbsen
1 TL Zucker oder Xucker
Pfeffer frisch gemahlen/Salz
wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische kleingeschnittene Minze

Zubereitung:
Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2, Kochrührelement einsetzen.
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2 Minuten rühren lassen.

Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen, Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)

Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.

Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)