

Cheesecake Brownies



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form
(Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

Zutaten Teig:

75 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
150 g Mehl
50 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g brauner Zucker
75 g Zucker
150 ml Buttermilch
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Füllung:

500 g Quark
200 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Backtrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

Zubereitung Chessecakemasse:

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren

Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermenget ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.

Die Chessecakemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chessecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Meine große Form war 40 min im Ofen.

Butter aus Sahne machen



Foto von Gisela Martin

Was tun, wenn der Kühlschrank leer ist und man vergessen hat Butter zu kaufen?

Die CC macht aus Sahne Butter und der Tag ist gerettet

Chapeau!

Zutaten:

Sahne

Zubereitung:

Sahne in Kessel und mit Ballonschneebeisen auf hoher Stufe (5) schlagen.

Zuerst wird es "geschlagene Sahne", dann wird sie gelblich und flockt aus. Dann entsteht auf einmal ganz viel Flüssigkeit und die Sahne flockt ein zweites Mal aus und wird fest.

Bei mir dauerte es bei 200 ml Sahne ca. 11 Minuten.

Die Butter auf ein Zewatuch zum Abtropfen geben. Fertig!

Haselnusseis



Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

400 ml Sahne

200 ml Milch

130 g türkische Haselnusscreme

70 g Zucker

2 Eigelb

30 g Haselnüsse nicht zu fein gehackt und in der Pfanne geröstet.

Zubereitung:

Alles zusammen in der CC auf 60 Grad erhitzt (Flexielement).
Nach dem Abkühlen in die Eismaschine.

Anmerkung: Da Eier verarbeitet werden, empfiehlt sich ggf. das Erhitzen der Masse (ohne die Sahne) auf knapp 80 Grad und halten der Temperatur für ca. 10 Minuten. Sobald die Temperatur wieder niedriger ist, die Sahne zugeben.



Foto: Regina Hof-Wiendl

Dinkel Kartoffel Brötchen



Rezept und Foto von Evi Borchers

Für 6 Brötchen

Zutaten:

200 g Kartoffeln (Alternativ Kartoffelpüree -Pulver mit 125 ml lauwarmer Milch angerührt),

300 g Dinkelmehl Type 630

10 g Trockenbackhefe (genommen 1 Würfel Hefe)

1 TL Rohrzucker

70 ml Milch lauwarm

100 ml Wasser lauwarm

1 TL Salz

1 Prise Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, abgießen und pressen. Salz und Muskat hinzugeben (Alternative CC: Kartoffeln mit Flexielement pürieren und abdampfen lassen).

Hefe in etwas Milch und dem Rohrzucker aufgehen lassen.

Hefemilch mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Knethaken) und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann in 6 gleich große Stücke teilen und rundwirken.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf das Blech setzen, mit Wasser besprühen und nach Geschmack mit Mehl oder anderem bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Blech in den Ofen geben und die Hitze sofort auf 180 Grad reduzieren. Ca. 20-25 Minuten.

Was soll ich sagen: locker fluffig und lecker. Für's Frühstück ist noch eins übrig geblieben.

Hähnchenbrust Nuggets Chicken

Nuggets



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

600 Gramm Hähnchenbrust

1 Ei

2 Teelöffel Senf

1,5 Teelöffel Salz

Pfeffer

Hand voll Semmelmehl

Und zum Panieren nochmals Paniermehl, Panko, Cornflakes/Mandeln oder oder oder

Zubereitung:

Hähnchenbrust durch den Fleischwolf mit der groben Scheibe wölfen.

Mit Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Semmelmehl kneten.

Wurstaufsatz auf den Fleischwolf und lange Würste auf Teller ziehen.

Zwei cm breite Stücke abtrennen und in der Panade (Paniermehl) wälzen und leicht platt drücken.

Goldbraun anbraten (und wer mag noch bei 150 Grad im Backofen fertig backen).

Tipp: Claudia B. machte gleich dreifache Menge und gefriert sie ein.

Hier die Fotos von Claudia:



Spinatravioli gefüllt mit

Räucherforelle-Bärlauch-Ricotta



Rezept und Foto von Karin AM

Zutaten

Teig:

180 gr. Hartweizengrieß

180 gr. Weizenmehl

3 Eier

etwas Salz

2 EL Brennesselmus (eine Hand voll Brennesseln waschen und tropfnass in der heißen Pfanne mit Deckel zusammenfallen lassen. Abtropfen und mit etwas Olivenöl in der Gewürzmühle fein pürieren)

Fülle:

100 gr. Räucherforelle

125 gr. Ricotta

etwas Bärlauch

Salz/Pfeffer

Zubereitung Teig:

Aus Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Salz, Brennesselmus alles zu einem festen Teig verkneten (Knethaken).

Teig in Klarsichtfolie 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Zubereitung Fülle:

Räucherforelle zerpfücken um Gräten zu entfernen, mit etwas grobgeschnittenen Bärlauch im Foodprozessor mixen, salzen, pfeffern, 125 g Ricotta dazu und nochmal mixen.

Zubereitung Ravioli:

Mit dem Nudelaufsatz dünne Platten ausrollen (7) und auf eine mit Hartweizengrieß bestreute Fläche geben. Füllung mit Abständen drauf geben.

Teigplatte mit Wasser (oder Eiklar) leicht bestreichen, drauflegen undzwischen den Füllungen gut festdrücken. Auseinanderschneiden. (Ich hab ein Raviolirad das die Ränder beim Schneiden zusammenpresst. Wer das nicht hat , sollte ev. nochmal die Ränder per Hand oder mit einer Gabel festdrücken). Im Salzwasser 3 Minuten al dente garen.

Vorschlag für eine Soße dazu:

Weissweinschaum

1/2 kleine Zwiebel fein würfeln und in Öl leichtdünsten, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und etwas Schlagobers zugeben. Erwärmen und mit dem Pürrierstab (oder mit der cc) kräftig aufschäumen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

[Aus Kastanien Waschmittel herstellen](#)



Fotos und Anregung von Manuela Richtmann

Zutaten:

Rosskastanien

Zubereitung:

Das sind getrocknete, grob mit dem Hammer zerlegte Rosskastanien. Nicht zu viele in die Gewürzmühle, tief durchatmen und anstellen... Ist megalaut.

Für was ich das brauche? Nicht zum kochen, sind Rosskastanien ... Ich mach daraus Waschpulver, funktioniert super. Die Wäsche riecht nach Wäsche und ned nach aufdringlichen synthetischen Düften.

Für mehr Infos gibt es hier einen interessanten Link:

[Waschmittel aus Kastanien herstellen](#)

Feines Joghurtbrot



Foto und Rezept von Franziska Fischer

Für 2 Brote oder 3 große Baguette

Zutaten:

1000 g Mehl

80 g Weizenvollkornmehl

60 g Roggenmehl

6 El Joghurt

4 El Öl

2 tl Salz

2 El Essig

2 Tl Zucker

40g Hefe

ca.600 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Hefe in etwas Wasser mit dem Zucker auflösen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben.

Nun die flüssigen Zutaten begeben.

Alles auf Stufe 1 gute 10 Minuten kneten (Knethaken).

Teig solange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brote formen und mit Wasser bestreichen. Wer mag gibt nun

Kerne auf die Brote.

Backen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-40 Minuten

Tipp GM:

Ich habe das Brot ausprobiert und mir ist der Teig nach einer knappen Stunde über die Schüssel gelaufen. Ich werde beim nächsten Mal probieren, die Hefe stark zu reduzieren, ggf. etwas Lievito Madre oder Sauerteig zugeben und die Gehzeiten verlängern.

Risotto – Grundrezept und Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

Zutaten:

200 gr. Risottoreis z.B. Arborio

500 ml Gemüsebrühe, Hühnerbrühe o.ä.

60 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen weglassen und durch mehr Brühe ersetzen)

25 gr. Butter

Parmesan nach Belieben

andere Zutaten siehe Variationen unten

Zubereitung:

Butter in Kessel, 140 Grad, Flexielement, Rührintervall 1 und Butter schmelzen

Rührintervall 2, Risottoreis zugeben, Timer auf 2 Minuten stellen

Temperatur auf 100 Grad reduzieren, Wein nach und nach zugießen, Dauert ca. 2 Minuten

Timer auf 18 Min stellen und Brühe nach und nach zugießen

1 oder 2 Minuten vor Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan zugeben.

Tipp: Es sollte immer genug Brühe zugegeben werden. Als Test nimmt man den Kessel und schüttelt in von links nach rechts und zurück. Man muss eine "onda" also eine Welle sehen. Fehlt die Welle muss noch Flüssigkeit zugegeben werden.

Varianten (auswählen, was man mag und nach Belieben kombinieren und zufügen):

Sobald Butter geschmolzen ist, auch Zwiebeln und Knoblauch (kleingewürfelt) anschwitzen, dann wie oben weiter verfahren.

Nach dem Zwiebel/Knoblauch anschwitzen auch ein oder zwei Löffelchen rotes Pesto hinzufügen.

Gewürfelter Kürbis (Würfelschneider) mit etwas Safran 18 Minuten vor Ende zufügen.

Karotten mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel in Scheiben schneiden oder mit Multi in Julienneschnitze, 10-14 Minuten vor Ende zufügen.

Grünen Spargel, schälen und in Stücke schneiden. In Salz-

Zucker-Wasser ca. 8-10 Minuten kochen, kurz vor Ende zugeben (Achtung, sonst zerfetzt der Flexi den Spargel).

In Pfanne separat Pfifferlinge oder Champignons anbraten, kurz vor Ende zugeben.

Mit Trommelraffel Parmesan raspeln, ca. 1 Minute vor Ende zufügen.

Anstelle Parmesan etwas Mascarpone oder Butter zufügen.

Aktives und Inaktives Backmalz

Aktives und Inaktives Backmalz

Information von Karin AM

Es gibt aktives und inaktives. Inaktives ist nur für Farbe und Geschmack. Aktives verbessert zudem Kruste (wird schön rösch) und auch die Krume (schön weich und locker). Backmalz kann man durch Honig ersetzen. Allerdings ist das logischerweise auch nur mit inaktivem zu vergleichen. Selbst hergestelltes Backmalz ist meist nur inaktiv. Für aktives darf das gekeimt Korn nie über 60 Grad erhitzt (und schon gar nicht geröstet) werden (über dieser Temperatur gibt es keine Enzymaktivität mehr. Kaufen kann man Pulver und Sirup (flüssiges). Der Sirup ist meist bedingt durch die Herstellungsweise aber inaktiv. Hab mir aber auch sagen lassen dass es auch aktives Flüssigmalz gibt (ich habs noch nie gesehen).

Herstellung von Backmalz



[Rezept](#) und Fotos von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

250g keimfähige Gerste

Wasser

Zubereitung:

Ich habe die Gerste erst gut durchgespült. Diese habe ich dann in eine Schüssel mit Sieb gegeben, mit Wasser bedeckt und dann 12 Std. einweichen lassen (mit Deckel).



Nach dem Einweichen habe ich das Wasser abgekippt und die Gerste gut durchgespült zurück in das Sieb gegeben. Nun habe ich sie weitere 12 Std. im halb geschlossenem Deckel ohne Wasser stehen lassen.

Danach noch einmal durchspülen und weitere 12 Std. keimen lassen.

Nun müssten sich deutlich Keime zeigen.



Wenn nicht weitere 12 Std. warten.

Wenn keine da sind, die Gerste auf einem Backblech verteilen. Nun wird die Gerste erst bei 75°C Umluft im Backofen 60 Min. getrocknet. Danach die Temperatur auf 130°C erhöhen und die

Gerste rösten. Dies hat etwa 40 Min. gedauert.



Nach dem Rösten habe ich die Gerste gut auskühlen lassen und dann im Blender der Cooking Chef gemahlen.

