

Schokomuffin



Bild und Rezept von Stine Helm

Trockene Zutaten:

250 gr Mehl
8 gr Backpulver
20 gr Backkakao
50 gr Zucker
200 gr geriebene Osterhasen (oder Nikolaus oder einfach Schokolade)

Feuchte Zutaten

1 Ei
125 gr Sauerrahm
200 ml Vollmilch
100 gr Nussnougatcreme

Die trockenen Zutaten gut durchmischen.

Die feuchten Zutaten in der Maschine gut verquirlen.

Die trockenen Zutaten zugeben und GANZ kurz vermischen.
Insgesamt höchstens 1 Minute!!

Mit dem Eisportionierer in Muffinsförmchen geben. Zwischen 20 und 25 min bei 180 Grad Umluft backen.

Dunkle Roux (Einbrenne)

Eine **Warnung** vorab: Mehrere User berichteten von einer Verformung des Flexi durch die hohe Temperatur.



Eine Roux ist eine Einbrenne. Es gibt helle und dunkle Roux. Beide werden zum Saucen binden verwendet. Die helle Roux kann auch als Basis für Bechamel oder Velouté verwendet werden.

Die fertige Roux in ein WECK Glas füllen dann hält sie sich monatelang im Kühlschrank.

Dunkle Roux kann nur in der Gourmet zubereitet werden weil die Temperatur in der CC zu gering ist. Aber wer nur die CC hat kann eine helle Roux machen und in der Pfanne noch nachbraten.

Zutaten:

125g Butter
125g Mehl

Zubereitung:

Butter bei moderater Hitze schmelzen.

Flexi einsetzen und auf 180°C stellen

Mehl zugeben und rühren lassen bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Temperatur ausstellen und auf Intervall etwas abkühlen lassen.

In ein Glas abfüllen und in den Kühlschrank.

Anwendungsbeispiel:

Bratwurst mit Endivien-Kartoffelstampf



Kartoffelstampf zubereiten und Endiviensalat mit wenig Dressing. Erst im letzten Moment mischen.

Bratwurst mit halben Zwiebelringen in einer Pfanne in Olivenöl oder Butterschmalz braten. Bratwurst und Zwiebeln raus nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Jus ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Shoju (japan. Sojasauce) abschmecken und mit der dunklen Roux binden. Dazu etwas Roux aus dem Glas nehmen und mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren. Etwas kochen lassen. Ist die Sauce noch zu dünnflüssig nochmal Roux zugeben. Zum Schluss etwas Schmand mit dem Schneebesen einrühren.

Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

Zutaten:

3 Eier (150g)
40g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
500 gr. Mehl 405
5 gr. Backpulver
50 gr. geriebene Mandeln
75 gr. flüssige Butter

Zubereitung:

3 Eier (150g)
50g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.
500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver (evtl. geht auch weniger?)

gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT heiß) Butter zusetzen.

Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatze ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige ☺



2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

Schritt 1

dunkler Biskuitboden

7 Eiweiß
200g Zucker
1 Vanillezucker
7 Eigelb
120 g Mehl
90 g Speisestärke
40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.

Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.

Das gesiebte Mehl, Speißeestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.

In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.

Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lasse.

Schritt 2

Patisseriecreme

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speißeestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.

Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.

300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.

Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

Schritt 3

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften

schneiden.

Für die Tränke

mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft (z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhälften – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme füllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme

500 g Mascarpone

3-4 Eßl. Puderzucker

3-4 Eßl. Nutella

400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon (ca 1/4) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

Tränke für die 2te Hälfte

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälften Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

Schritt 5

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälften mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.

vegane Mayonnaise (Majo)



Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert
1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft
2 TL (10 ml) Senf (Dijon)
3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)
12 ganze, gekochte Kichererbsen
110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps
Salz (nach Geschmack)

Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.

Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden.
Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.
Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

Zutaten:

550 gr Mehl (hier: 300 gr 405er und 250 gr 550er)
260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)
1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe

70 gr Zucker

90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

Zubereitung:

Die Zutaten "Mehl bis Hefe" in der CC 5 min auf Stufe "min" mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.



Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.

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 erspart dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349>

Vanille-Granatapfel Torte

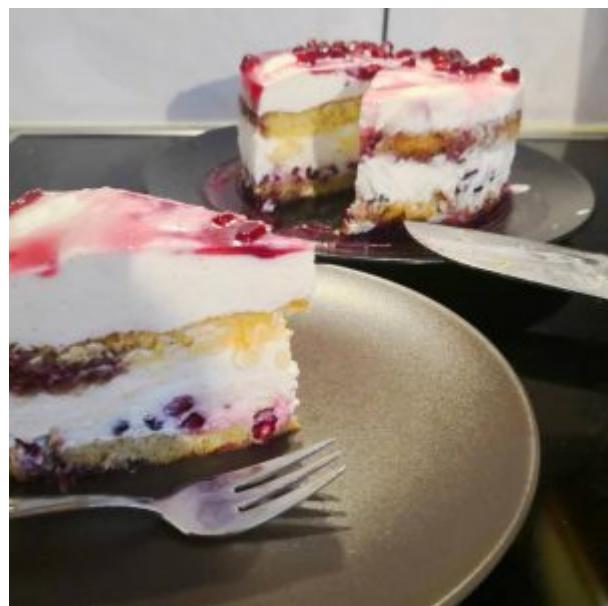


Bild und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

1 Bisquitboden
3-4EL Vanilleextrakt
250g Mascarpone
250g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
150g Zucker
250g Rahm
6 Blatt Gelatine
1 Granatapfel
50g Zucker

Zubereitung:

Bisquitboden halbieren. Erste Hälfte in einem Tortenring auf die Tortenplatte stellen und mit Vanilleextrakt beträufeln.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne rauslösen.

Die Hälfte der Granatapfelkerne auf dem Tortenboden verteilen. Von den Restlichen Kernen einen Esslöffel für die Deko beiseite stellen und die restlichen entsaften. (ich hab dies mit dem Slowjuicer gemacht und ca 0.5 bis 1 dl Saft rausbekommen)

Die 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Das ausgekratzte Mark mit Mascarpone, Joghurt und Zucker mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Das Wasser der Gelatine wegießen und die Gelatine ausdrücken. Mit ein bis 2 Esslöffel kochendem Wasser übergießen und rühren damit keine Klümpchen Zurück bleiben.

Von der Joghurt-Mascarpone Masse 2 Esslöffel zugeben und unter rühren.

Wären die restliche Masse mit dem Schwingbesen langsam gerührt wird, die Gelatine langsam zugeben und unter rühren.

Die Hälfte der Masse auf den Tortenboden geben. Den 2ten Tortenboden auf die Creme legen und die restliche Masse auf die Torte geben.

Die Torte für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit dem Zucker zu einem dicken Sirup einkochen und etwas auskühlen lassen. Dann auf die Torte gießen und mit den beiseite gestellten Granatapfelkernen dekorieren.

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.



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

Cartellate



Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico

Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus
750g Mehl
1Päck Backpulver
130ml Olivenöl
200ml Weißwein (geht auch Sekt)
1 Prise Salz
1TL Zucker

Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen
(nicht kochen) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben.
Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.

Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von 1-6 gewalzt) mit
einem Teigrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen
schneiden. Und dann zur Rose formen. (Videos dazu kann man auf
Youtube anschauen, einfach Cartelatte eingeben)
In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.



Honig u Vin Cotto ca 500 ml (ital. Würze aus eingedicktem
Traubenmost) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen
darin kurz baden. Fertig