

Granatsplitter



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 Wiener Boden Dunkel (400g) (ich würde beim nächsten Mal mindestens $\frac{1}{2}$ Boden mehr nehmen)

1 Packung Vanillepudding-Pulver + 500 ml Milch + 4 Essl. Zucker -> (hiervon brauchst du ca. 200 – 250 g fertigen Pudding)

250 g Butter

1 Essl. Kakao

2 Tropfen Rum Aroma (hier habe ich 1,5 Fläschchen Aroma genommen)

Waffelplatten oder runde Waffeln (ich hatte ovale Butterwaffeln)



Glasur:

150g Kuvertüre

1 Bruchstück Kokosfett (Palmin)

Zubereitung:

Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Pudding etwas abkühlen lassen, sodass er noch lauwarm ist, dann die Butter in Stückchen zum Pudding geben und immer schön rühren, damit es eine schöne gebundene Masse (Buttercreme) gibt.

Den Wiener Boden in eine große Schüssel fein zerbröseln, die Pudding-Buttercreme dazu geben und vermengen. (Ich würde beim nächsten Mal, mindestens einen halben Boden mehr dazu geben, damit die Konsistenz etwas „trockener“ wird, oder weniger von der Buttercreme).

Kakao und Rum Aroma untermischen (hier habe ich mehr von dem Aroma dazu gegeben, beim nächsten Mal würde ich echten Rum nehmen – ich mag den Geschmack im Kuchen)

Aus Waffelplatten Kreise schneiden (sofern du weiche Waffeln hast, ich hab nur ovale Kekse gefunden, die zwar toll schmecken, sich aber nicht schneiden ließen, weshalb meine Berge eher wie die Alpen aussahen ☹).

Ich habe mir etwas Teig (ca. die Größe von nem Tischtennisball) mit den Händen zu Kugeln geformt, sie auf die Kekse gesetzt und dann geformt.

Jetzt das Ganze (ich habe die Berge auf ein Tablett gesetzt) für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Immer gut rühren, damit die Schoki nicht anbrennt ☹ oder den Flexi benutzen, wenn du es in der CC machst.

Die Berge aus dem Kühlschrank holen, auf ein Kuchengitter

stellen, (immer einen in die Mitte und eine kleine Glasschüssel unter das Kuchengitter stellen, um die ablaufende Schokolade aufzufangen) mit der Schokolade überziehen und erneut kaltstellen.

Wecken Kindheitserinnerungen und schmecken wunderbar

Lasst sie euch gut schmecken...

Von dieser Menge an Zutaten habe ich 10 Berge gemacht.

Kalorien pro Stück ca.: 540 □

Bananenkuchen – Variationen –



Foto Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1.) Rezept zur Verfügung gestellt von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

4 Eier

200 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

200 ml Öl

150 ml Milch

6 Bananen

300 g Mehl

2 EL Kakao

Schokospiegel:

75 g Sahne

100 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Die Eier, den Vanillezucker und Zucker mit dem Ballonschneebeisen ca. 5 Minuten schaumig rühren.

Öl anschließend langsam hinzufließen lassen und weiter verrühren.

In der Zwischenzeit vier Bananen mit der Milch im Multi mit Messer pürrieren und anschliessend dem Teig hinzugeben.

Wenn alles gut verrührt ist, das Mehl und Backpulver esslöffelweise zufügen auf Stufe 4.

Den Boden einer Springform fetten und 1/2 des Teiges hineingeben.

Die zwei übrigen Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig mit 2 EL Backkakao mischen und auf die Bananen in der Springform geben. Bei 180 Grad 50 Minuten backen. Bitte 10 Min. vorher Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist.

Nach dem Erkalten den Schokospiegel herstellen: Die Sahne erhitzen, so dass diese aber nicht kocht und die Schokolade reinstückeln. Das Ganze mit einer Gabel gut verrühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Einige Minuten erkalten lassen und auf den Kuchen geben.

2. Rezept/Lieblingskuchen GU/ausprobiert von Gisela M.

Geht megaschnell, schmeckt sehr saftig, ist bei Kindern sehr beliebt.

In ca. 15 Minuten ist der Kuchen im Backofen und die Küche sauber.

Menge bemessen für zwei Kuchen/Gesamt ca. 30 Stücke



Zutaten:

600 gr. reife Bananen (ca. 6 – 7 Stück)

300 gr. Butter

200 gr. brauner Zucker (ich habe 100 gr. durch Kokosblütenzucker ersetzt)

6 Eier

2 TL Ingwerpulver (habe ich nur die Hälfte verwendet)

500 gr. Mehl

2 TL Backpulver

150 gr. Schokoladenglasur (lt. Originalrezept 300 gr.)

getrocknete Bananen zur Deko

Backtrennspray oder Fett für die Form und etwas Mehl/bzw. Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Backformen mit Backtrennspray aussprühen und mit Mehl oder Semmelbrösel austreuen.

Alle Zutaten bereit stellen.

Multi mit Messer aufsetzen. Bananen grob zerkleinern und ca. 15 Sekunden laufen lassen. Zur Seite stellen.



Backofen vorheizen, 175 Grad/Ober-/Unterhitze.

Butter und Zucker in Kessel geben, Flexielement einsetzen. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen (erst Stufe 1, dann auf Stufe 3 steigern). Wenn die Butter noch kalt ist, ca. 30 Grad Temperatur zugeben.



Flexi weiter laufen lassen auf langsamer Stufe (ca. Stufe 1) und Eier einzeln zugeben und immer wenn das Ei eingearbeitet ist, das nächste zugeben.

Zum Schluss die zerkleinerten Bananen und das Ingwerpulver zugeben.

Dann das Mehl und Backpulver unterziehen. Ich hab's auf 3 Chargen in die Schüssel gesiebt und ganz kurz gerührt, bis sich alles vermischt hat.



Teig in die zwei vorbereiteten Formen füllen. In den Backofen geben und auf mittlerem Einschub 40 Minuten backen.

CC-Kessel, Flexi und Teigspachtel in die Spülmaschine räumen und alles ist wieder sauber ☐



Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Ggf. mit frischen Bananen oder getrockneten Bananen dekorieren.



Marzipan-Nuss-Kuchen



Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Etwas aufwendig aber es lohnt sich – auch wenn er recht
“einfach” aussieht.

Zutaten:

200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL Backkakao
1 TL Zimt
200 g gemahlene Haselnüsse
150 g Marzipanrohmasse
5 EL Amaretto oder Orangensaft
150 g weiche Butter
180 g Zucker evtl brauner feingemahlener falls vorhanden
5 kleine Eier
etwas Milch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit 180 g Zucker weißschaumig schlagen. Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben.

Marzipan kleinreiben und mit dem Amaretto gut vermengen, so dass es eine cremige Konsistenz aufweist. Diese Marzipanmasse zu der Eimasse geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Backkakao in einer 2. Schüssel vermengen und Esslöffelweise zu der Ei-Marzipanmischung hinzufügen. Je nach Konsistenz des Teiges etwas Milch hinzufügen (kommt auf die Größe der Eier an).

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zu dem Eischnee ca 20 g Zucker hinzufügen und gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Backofen auf 180°C aufheizen und den Kuchen ca 40-60 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt



Apfelrosen schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig

1 gr. Apfel

Zimt/Zucker

Zubereitung:

Blätterteig in Streifen schneiden- manche schneiden der Länge nach und mit Zimt/Zucker bestreuen (oder Apfelstrudelgewürz)



Den Apfel in Scheiben schneiden....hätte ihn doch hobeln sollen denn da lässt es sich besser rollen....

belegen so dass 1-1,5 cm bei der Oberkante raussehen.



Einrollen und in Muffinformen in Muffinblech geben



Zwischen 180-190 c Heissluft ca 20min backen.

Wenn Apfel zu dunkel wird mit Folie abdecken.

Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)

32 gr. Wasser

40 gr. Glukose

40 gr. Zucker

1 gr Johannisbrotkernmehl

2,5 gr. Zitrone

Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)

369 gr. Milch
225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)
40 gr. Dextrose
40 gr. Glucose
5 gr. Inulin
65 gr. Zucker
5 gr. Magermilchpulver

Zubereitung:

– Trockene Zutaten mischen
– Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse
10 gr. Zucker
20 gr. Brösel
50 gr. Butter

Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).

Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.

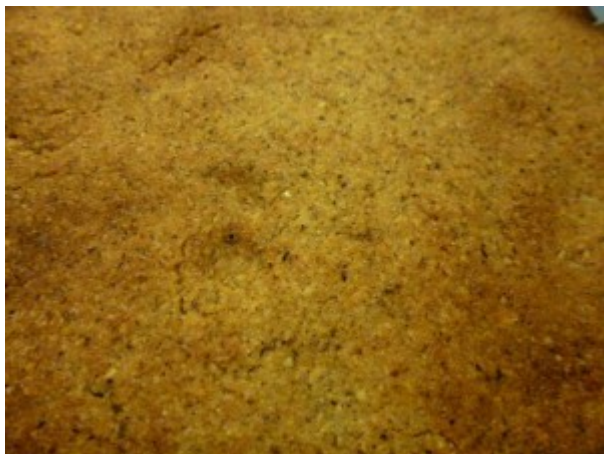


Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin

Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Waffeln:

150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)

100 g geriebener Parmesan

1 TL Backpulver

4 Eier

50 ml Olivenöl

Öl für das Waffeleisen

200 ml passierte Tomaten

Salz, Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Salat:

4 Tomaten

Olivenöl

Balsamico-Essig

1 Kugel Mozzarella

Basilikum

Zubereitung:

Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.

Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.

Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetitt!

Matcha-Eis



Foto Gisela Martin – warum noch Tee trinken, wenn es als Eis doch so gut schmeckt?

Autor Gisela Martin, Rezept von
<http://www.aiya-europe.com/de/matcha/rezepte/eis>

Zutaten:

- 2 TL Matcha-Tee
- 50 ml warmes Wasser
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Wasser in Kessel geben und auf 80 Grad (nicht höher, das mag der Matcha-Tee nicht) erhitzen, Ballonschneebesen einsetzen, Tee zugeben und auf mittlerer Stufe (3) schaumig rühren (bei über 60 Grad die P-Taste drücken).
2. Temperatur leicht reduzieren, 78 Grad, Eigelb und Zucker dazugeben und schaumig schlagen, ca. 10 Minuten.
3. Sahne in zweitem Kessel steif schlagen und vorsichtig unter die Grüntee-Eigelbmasse heben.

4. In Kompressoreismaschine geben und hemmungslos geniessen.

Schmeckt himmlisch und gibts bei keiner Eisdiele (kein Wunder bei dem hohen Matchateepreis....)

Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken



Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

Zutaten:

2 Rollen fertigen Blätterteig

100 g Lauch

200 g Karotten

1 Pck Schmelzkäse (200 g)

100 g Parmesan

Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)

Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

Zubereitung:

Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C

Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.) Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen

Sauerteigbaguette nach Ketex



Foto von Gisela Martin

Rezept

von

hier

<http://ketex.de/blog/baguetterezepte/mit-sauerteig/grillzeit-baguettezeit-teil-1/> und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

Zutaten Sauerteig

50 gr. Weizenmehl 550

50 gr. Wasser
5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zutaten Hauptteig

425 gr. Weizenmehl 550
25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)
100 gr. Sauerteig TA 200
4 gr. Hefe
10 gr. Salz
8 gr. Backmalz
275 gr. Wasser

Zubereitung:

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück (Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)

dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen
den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung: Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschließen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusper Teile



Foto Gisela M.

Rezept

von

<http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard> (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot...

Zutaten:

60 g Kürbiskerne

130 g Wasser

10 g Hefe

250 g Mehl 405/550

1TL Salz

Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen. Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren. Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:

Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen

Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen

In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen

Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen

Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen

Möglichst am gleichen Tag verzehren!