

Zucker und Gewürz Variationen als Geschenkidee



Rezept Nummer 1 von Claudia Kraft

Fruchtaromen Zucker

Orangenzucker

Himbeerzucker

Erdbeerzucker

Orangenzucker: ca 100 g Zucker je Orange.

Bio Orange gründlich mit heißem Wasser waschen, dann abgetrocknet fein abreiben (nur die orangefarbene Schicht (die weiße ist zu bitter) und gut mit dem Zucker vermischen. Anschließend auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (wenn es nicht nur 1 Orange ist) und offen 1 -2 Tage trocknen lassen. Man darf gerne hin und wieder rütteln, das muss aber nicht unbedingt sein. Ich habe es dann in den Multi mit Messer gegeben und auf mittlerer Stufe den "verklebten" Zucker gemixt. Mit P Taste oder GM würde es Puderzucker werden, was ich nicht wollte. Jetzt umfüllen in ein großes Schraubglas oder so wie ich in kleine Gläser.

Ideal zum Backen, für Joghurt, Cremes oder andere Dessert sowie zum Süßen von Tee. Man könnte die Orangenschalen auch kurz vor Gebrauch wieder aussieben. Wer ihn für Frischkäsefrostings oder Buttercremes einsetzen will, sollte ihn vorher mit der GM zu Puderzucker vermahlen.

Himbeer oder Erdbeerzucker:

20 g gefriergetrocknete Erdbeeren, oder Himbeeren

270 g Zucker

Ich habe zuerst die Beeren zerkleinert. Entweder im Multi mit Messer oder in der GM. Nach dem Vermischen mit dem Zucker habe ich mind die Hälfte in der GM gemixt somit nicht einen ganz feinen Puderzucker aber auch keinen groben Kristallzucker zu haben.

Ideal für Süßspeisen, Smoothies, Joghurt, Obsalat oder anderen Desserts.

Rezepte 2



Rezepte 2 und Bild von Tanja Ahrendt

Bratapfelgewürz:

50g braunen Zucker

10g Zimt

1/2 Tonkabohnen oder 1/2 Vanillestange

3 Nelken

5 Kardamomkapseln (oder 1/4 TL gem. Kardamom)

15 Anissamen (oder 3 Msp. gem. Anis)

2 stecknadelkopfgroße Stücke Muskatnuss (oder 2 Msp. gem. Muskatnuss)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Das Bratapfelgewürz passt außer zu Bratapfel zu allem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade mit Äpfel.

Glühweinzucker:

Abgeriebene Schale einer Bioorange entweder auf einem Küchentuch auf der Heizung, auf dem Kamin oder Kachelofen ein bis zwei Tage trocknen (schneller, dafür energieaufwendiger geht es bei ca. 50 Grad für ein bis zwei Stunden im Backofen)

getrocknete Orangenschale

50g braunen Zucker

1 gehäuften TL Zimt

1/2 Vanillestange

1 Nelke

5 Anissamen (oder 1 Msp. gem. Anis)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Den Glühweinzucker kann man in Weißwein bzw. Rotwein, in Fruchtsäften wie zum Beispiel Apfel-, Orangen- oder Kirschsafft oder in Tees verwenden.

Tonkabohnenzucker:

100 g braunen Zucker

1 Tonkabohne

Beides zusammen. In der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und mit weiteren 100g braunem Zucker in ein Schraubglas füllen.

Den Tonkabohnenzucker kann man ähnlich wie Vanillezucker zu allen Gebäcken, Kuchen, Torten oder Desserts und Süßspeisen

verwenden.

Lebkuchengewürz

2 TL Zimt
2 TL Nelken (oder gem. Nelken)
2 TL Korianderkapseln (oder gem. Koriander)
2 TL gem. Koriander
1 Muskatnuss (oder 2 TL gem. Muskatnuss)
1 TL Pimentkörner (oder gem. Piment)
1 TL Anissamen (oder gem. Anis)
1 TL Fenchelsamen (oder gem. Fenchel)
1 TL Ingwerpulver

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und in ein Schraubglas füllen.

Das Lebkuchengewürz passt außer zu Lebkuchen zu allem weihnachtlichem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade, man kann es auch für weihnachtliche Pralinen oder für Braten verwenden, die einen winterlichen Geschmack bekommen sollen.

Tropea-Zwiebelkuchen mit
Weisse-Bohnen-Boden –
lowcarb, glutenfrei,
eiwissreich



Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

Boden:

1 Dose weisse Bohnen (250 g Abtropfgewicht)

3 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

wer mag Kräuter

Belag:

5 Tropeazwiebeln

Olivenöl

Gewürze (Salz, Pfeffer...)

60 gr. Bacon

3 Eier

100 gr. geriebenen Käse z.B. Mozzarella

Zutaten für den Boden im Multizerkleinerer vermischen.

Dann Backpapier in eine Tarte-Form legen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 min vorbacken.

5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten, nach Wunsch würzen.

60 g Bacon dazugeben, vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben.

3 weitere Eier (in der Gewürzmühle) verquirlen und auf die Zwiebelmasse gießen.

100 g geriebenen Käse darauf verteilen (ich hatte Mozzarella) und weitere 10 min backen (bis der Käse goldgelb ist).

Aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wieder wenden....

Blumenkohlauflauf



Für 2-4 Personen

Zutaten:

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

500 gr. Hackfleisch

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

50-100 gr. Sahne, kann auch fettreduziert oder Milch sein

Etwas geriebener Käse oder 2 Scheiben Käse

Salz/Pfeffer/ein paar frische Kräuter

Etwas Öl zu Anbraten

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden. Großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Blumenkohl 15 Minuten kochen. Abgiessen (Wenn man mag ca. einen viertel Liter Abtropfwasser vom Blumenkohl zurückhalten und später für die Bechamel verwenden) und zur Seite stellen.

Zwiebel kleinschneiden. Etwas Öl in Kessel geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, kontinuierlich rühren, Zwiebel zugeben und Zwiebeln anschwitzen.

Hackfleisch zugeben. 140 Grad lassen (bzw. bei Gourmet auch auf 160 Grad erhöhen), Rührintervall mit kleinen Pausen und Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz/Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

In zweiter Schüssel Kochwasser, Butter, Mehl füllen, Flexi einsetzen, ca. 120 Grad und ohne pause rühren lassen Nachdem es kocht auch Sahne und etwas Käse zugeben. Ein paar Minuten rühren lassen, bis die Sauce von der Konsistenz etwas dicker ist. Mit Salz/Pfeffer würzen.



Dann in zwei Auflaufformen erst das Hackfleisch einfüllen, dann den Blumenkohl drauflegen und zum Schluss die Bechamel darüber geben.



Ca. 20 Minuten/Ober-Unterhitze/200 Grad, bis der Blumenkohl etwas Farbe annimmt.

Während der Auflauf im Ofen ist, die zwei Kochschüsseln und den Topf in die Spülmaschine geben und alles ist wieder aufgeräumt -)

Nusskonfekt – Nussplätzchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nicole Meyerhofer

Für ca. 50-60 Stück

Für den Teig:

60 g Zucker

150 g Butter

1 Ei, Größe M

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl Type 405

1 EL Vanillezucker, am besten selbstgemacht mit der CC

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

wer mag kann auch den Ausstecherteig von [hier](#) nehmen.

Für den Belag:

160 g Zucker

160 ml Sahne

65 g Honig

210 g gehackte Walnüsse

Zubereitung des Nusskonfekts:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen bzw. alternativ kurz 25 Grad in der CC einstellen. Die Zutaten für den Teig in dem Kessel der CC kurz zu einem Teig kneten (Knethaken oder noch besser K-Haken).

In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 4,5cm Durchmesser die Taler aus dem ausgerollten Teig stechen. Bitte nicht kleiner, sonst gibt es Probleme mit dem Topping.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. acht Minuten backen, nicht zu lange, sie sollten ganz leicht braun werden.

Karamell:

Für den Belag den Zucker in ein kleines Töpfchen geben und ohne Zugabe von Wasser karamellisieren lassen (nicht rühren bis der Zucker geschmolzen ist!).

Sobald das Karamell hellbraun ist mit dem vorgewärmten Rahm aufgießen, den Honig hinzufügen und für ein paar Minuten einköcheln lassen. Wer eine Gourmet hat kann es auch darin

machen.

Die gehackten Walnüsse unter die Karamelmasse mischen und vorsichtig (heiss!) kleine Häufchen auf die gebackenen Taler geben und etwas verteilen. Wenn die Masse fest wird, da sie kalt wird, nochmals kurz erwärmen, dann wird sie wieder geschmeidig.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Brötchen in Kürbisform – herbstlich



Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:

1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken

7. Essen



Maulwurfkuchen vom Blech



Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

180 g Puderzucker

1 Pck.Backpulver

1 Pck.Vanillezucker

4 EL Backkakao (leicht gehäuft)
200 g Milch
200 g Öl
2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse

Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38×25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad O/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

Für die Creme:

500 ml Milchmit
2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack....ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit
1 Pck.Sahnesteif.....steif schlagen und unter die Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade.....raspeln (oder gekaufte Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

Außerdem: ca. 5-6 Bananen

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)



Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection



Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne
(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:

400 ml Buttermilch
und

2 Eier

gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).

Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht ... fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen ☐



Vanilletörtchen



Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl

4 Eier

350 g Zucker

2 Vanillezucker

250 g Butter

2 Prisen Salz

Kaffeesahne je nach Bedarf (ca 1/8 l)

Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Dünn auswalken,(wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.

Hellgelb backen .



Für die Creme :

1 1/5 l Milch und

5 P. Vanillepudding

Nach Anleitung zubereiten.

Geht gut mit der CC

Unter rühren auskühlen lassen .

Seperat

375g Zimmerwarme Butter

sehr schaumig schlagen.

2 frische Eier und

50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.

Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.

Den erkalteten Pudding Löffelweise
hinzufügen.

Creme etwas kühl stellen .

Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.
Den Rand in Kokosflocken wälzen.

Mit Schokoglasur verzieren.



Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche
. Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.

Ergibt ca 55-60 Stück.

Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .

Fluffige Marmeladenröllchen



Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben.
Originalrezept von Divi TV

Zutaten

550g Mehl (hier Manitoba)
280g Milch
90g Butter
70g Zucker
1/2Tl Salz
1 Ei
25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)
Marmelade oder Nutella zum Füllen

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.



Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen.

Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.



Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.



Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.

Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemptz (Böheimkirchen) zusammengestellt:

Wusstet ihr,

...das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

... die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

...Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

... 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?

... beim Wolfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

... wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?

... Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln...) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?

... vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?

... vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?

... Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpüreepulver oder pürrierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?

... (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden stehen gelassen werden?

... für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?

... Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?

... Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpürreepulver?

... ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen auf der Zunge nicht ...

... ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit zweimal kompakter?

... übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reißt dann)?

... sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett bedecken u kühl lagern (hält eeeeeewig 😊 ☐)?

... die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch auskühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

... Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

... für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, solchen, kochen, braten.

... selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😊