

# Tomatensauce



( Rezept und Bilder von Karsten Remeisch )

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegtem Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb ( wer hat Passieraufsatz ) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

---

## Sacherwürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft ( nach dem Original von Gerhard Sams)

### **Zutaten**

6 Eier, 230 Butter, 300 g Staubzucker, 200 Kochschokolade, 300g Mehl, 1 pkg Backpulver, 1/8l Milch.

Marillenmarmelade zum füllen

**Glasur** : 170g Kochschokolade, 150g Butter

### **Zubereitung** :

Butter und Dotter schaumig schlagen. Dafür hatte ich Anfangs den K Haken verwendet, aber rasch auf Flexi gewechselt. Schnee schlagen und Schoko zerlassen. Die Schoko in die Buttermischung einrühren (sollte nicht zu heiß sein) u Mehl, Bkpv abwechselnd mit der Milch dazu rühren. Zuletzt Schnee unterheben. In rechteckige Springform füllen

Auf 160c ca 50min backen. Torte 1 Tag ruhen lassen, waagrecht durchschneiden und dann mit Marmelade füllen. Ich habe 2 Schichten frische Marmelade hineingestrichen. Oberfläche aprikotiert und mit Glasur übergossen.



Für ca 10 Würfel kann man die halbe Menge vom Rezept machen und in kleinen Papierförmchen backen

---

## Vanilleschnecke



Bild und Rezept von Ulrike Holzenleuchter

### Zutaten und Zubereitung

500g Mehl

250 ml Milch

70 g Zucker

70 g Butter

2 Eier M

1/2 Päckchen. Hefe

1 Vanillezucker

Alles 15 min rühren lassen, halbe Stunde ruhen. Ausrollen und mit der kalten Vanillecreme von Oetker bestreichen. Rollen und Stücke schneiden und in die Form schichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen 😊 ☐

---

## Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

## **Zutaten**

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)

3 TL Zwiebelgranulat

1 EL Salz

100 g Zucker

6 EL Weinessig

1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen

1EL Senf

frischer Ingwer, nicht zu wenig

Piment 5 Körner

## **Zubereitung**

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert, abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

---

# **pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig**



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

## **Zutaten**

### **Boden**

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe
- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
- 

### **Füllung**

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
- 

### **Streusel**

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

## **Zubereitung**

1. Hefeteig zubereiten ( mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut

- 30 Minuten gehen lassen
7. Pudding nach Anleitung kochen
  8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
  9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi )
  10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
  11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
  12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
  13. Streusel auf dem Pudding verteilen
  14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
  15. Kuchen abkühlen lassen
  16. mit Puderzucker bestreuen

**Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding geben.**

---

## Tartelettes



Rezept von "Das große Lafer Backen", in Teilen abgewandelt und

auf CC umgeschrieben

Für ca. 13 Stück

### **Zutaten:**

#### *Mürbeteig:*

150 gr. Butter kalt, in Stücke geschnitten

1 Vanilleschote, davon das ausgekratzte Mark

300 gr. Mehl Typ 405

75 gr. Puderzucker

2-3 EL kaltes Wasser (macht Teig lt. Lafer geschmeidiger, er würde später nicht einreißen)

1 Prise Salz

1 Ei gelb (Größe M)

#### *Creme:*

250 gr. Milch

20 gr. Vanillepuddingpulver zum Kochen

100 gr. Puderzucker (Anmerkung Gisela: uns haben 75 gr. gereicht)

150 gr. griechischer Sahnejoghurt

*Obst zum Belegen*, wir hatten Erdbeeren, Kiwis, eine Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Weintrauben. Brombeeren Nektarinen, Johannisbeeren etc. etc. – Alles ist möglich.

*Guss:* 1 Päckchen Tortenguss bzw. Puderzucker für die Himbeeren

### **Zubereitung:**

#### *Mürbeteig:*

Alle Zutaten in Schüssel der Kenwood geben (Mehl und Puderzucker gesiebt), K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis Teig zueinander findet. Zum Schluss kurz mit den Händen nachhelfen und eine schöne Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. eine Stunde kühl stellen (länger kühlstellen geht auch).

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Tarteletteförmchen einfetten mit Butter.

Mürbteig ausrollen und mit der umgedrehten Tarteletteform (das gibt den schönen Rand) ausstechen (am besten ausstehen und direkt mit dem Teig im Förmchen umdrehen).

Mit Gabel ein paar Mal einstechen. Etwas Backpapier daraufgeben und Hülsenfrüchte zum blind backen einfüllen.

10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Backpapier und Hülsenfrüchte herausnehmen und weitere 6-8 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für die Creme die Milch, Puddingpulver und Puderzucker in CC geben. Flexi rühren lassen (ich hatte Rührintervall 2). Temperatur knapp über 100 Grad. Wenn es kocht auf Rührintervall 0 (kontinuierliches Rühren) umschalten und eine Minute kochen lassen. Temperatur abstellen und noch eine Minute weiter kontinuierlich rühren, damit Temperatur etwas sinkt. Joghurt zugeben und mit Flexi vermischen.

Creme in die abgekühlten Tartelettes füllen, glattstreichen und für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

Ca. eine Stunde vor Verzehr:

Obst vorbereiten und nach Wahl belegen.

Erdbeeren z.B. halbiert wie eine Tulpe. Mango in dünne Streifen vom Kern schneiden und dann in 2-3 cm große Bänder schneiden und in die Creme wie Blütenblätter stecken.

Trauben halbiert.

Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Von innen nach aussen mit einem Löffel aufbringen (teilweise mit Pinsel nachhelfen). Nur bei Himbeeren habe ich auf Guss verzichtet und nur etwas Puderzucker darüber gestäubt.

Guten Appetit!

---

# Bic Mac Rolle Lowcarb



Fotos Linda Peters

Rezept stammt aus einem LC-Kochbuch und wurde von Linda abgewandelt und auf CC umgeschrieben

## **Zutaten:**

### *Boden:*

250 g Topfen /Quark  
100 g Käse gerieben Emmentaler  
3 Eier

### *Soße:*

4 TL Ketchup  
2 TL Senf  
4 El Joghurt

### *Belag:*

250 g Hackfleisch  
100 geriebener Käse  
Essiggurkerl in Scheiben  
Salz  
Tomaten wer mag  
Eisbergsalat

## Zubereitung:

Käse mit Multizerkleinerer, feine Scheibe, reiben.



Topfen/Quark, Käse und Eier mit K-Haken zu einer Masse verrühren und auf einem Backblech verteilen.



Bei 180 Grad 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Soße zubereiten und 2/3 auf dem Boden verteilen



Hackfleisch anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen wie man mag, ich hab BBQ-Gewürz genommen und Zwiebel vorher angebraten.

Gurken in Scheiben schneiden und zum Hackfleisch hinzufügen

und auf dem Boden verteilen.



Käse drauf geben, schmelzen lassen 5 Minuten im Backofen bei 170 Grad.

Tomaten wer mag und Salat drauf verteilen und die restlichen Soße verteilen und zusammen rollen.



Guten Appetit!



---

# Lammlachse an Sahne-Zoodles



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier:  
<http://toepfle-und-decke.de/>

Zutaten für eine Portion:

## **Zutaten:**

- 1 mittelgroße Zucchini
  - 1 TL Olivenöl
  - 70 ml Sahne
  - 1 TL Gemüsepaste
  - 5-6 schwarze entsteinte Oliven
  - etwas Piment d'Espelette
  - schwarzer Pfeffer, Salz
  - 1 Spritzer Zitronensaft
  - 1 Prise Xucker (alternativ Zucker)
  - 2 Kirschaprika mit Frischkäsefüllung (optional)
  - 10 g Parmesan (gerieben)
  - 1 Ziegenkäsetaler mit Bacon (optional)
- 
- 180 g Lammlachse (ggf. am Vortag mit Kräutern mariniert)
  - 1 TL Ghee
  - 1 Zweig Rosmarin

1 Soloknoblauch

Kräuterbutter

### **Zubereitung:**

Lammlachse in einer heißen Grillpfanne mit Ghee, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Ziegenkäsetaler mit anbraten. Bei 130 Grad im Backofen fertig garen lassen. Garstufe nach Gusto. Ggf. warm halten.

In der Zwischenzeit die Zucchini mit dem Spaghetti-Spiralizer schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Würzen, Oliven und Tomatenpaprika zufügen und ein paar Minuten garen. Zucchini sollen noch bissfest sein.

Zoodles anrichten, Fleisch aufschneiden, Parmesan zufügen. Kräuterbutter aufs Fleisch... 😊

---

## Salat "Krönung"



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

### **Zutaten:**

100 g Himalaya-Kristallsalz

1/2 junger Stängel Liebstöckel frisch, nur die Blätter

1/2 Bd Dill

1 Bd Basilikum

2 Bd Petersilie (Blattpetersilie)  
4 Bd Schnittlauch in grobe Stücke geschnitten  
1/2 TL Bohnenkraut  
1 TL Oregano getrocknet oder 1 EL wilder Majoran, frisch  
1 EL Knoblauch frisch gehackt  
6 EL getrocknete Zwiebelstücke  
1 TL Paprika Edelsüß  
Paprikaflocken, griechische, nach Geschmack  
1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen  
1 TL Zitronenschale gemahlen  
1 TL Senfpulver

### **Zubereitung:**

Mengen nach Gefühl nehmen, von den intensiv vorschmeckenden, wie Dill und Liebstöckel und Bohnenkraut wenig verwenden.

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit dem Messereinsatz zu einer feuchten Paste häckseln. In eine große Form ausbreiten, dunkel und luftig trocknen, dabei jeden Tag die Masse mit der Gabel grob zerdrücken. Nach dem Trocknen licht- und luftgeschützt kühl aufbewahren!



### **TIPP:**

Ich verwende die Mischung, wenn ich mal faul sein will und verschenke sie gerne an berufstätige Freunde.

Kleine durchsichtige Tüten mit grünen oder gelben Schleifen

umwickeln und schön beschriften.

---

## Kroketten in Legoform



<

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

### **Zutaten und Zubereitung:**

500g mehligere Kartoffeln weich kochen

Schälen und fein passieren, etwas auskühlen lassen

2 Eigelb

25g Butter weich

35g Kartoffelstärke

Salz, Muskat, Paprika und Pfeffer

Mit dem K-Haken gut mischen

Masse in Lego-Eiswürfelform aus Silikon drücken und tiefkühlen.

Paniermehl sehr fein cuttern im Multi.

Die gefrorenen Legos im Paniermehl wenden und gefroren bei

180° goldbraun frittieren.