

# Cupavci -Kokoswürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

## **Zutaten**

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette ( Kokosraspel)

## **Zubereitung**

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.

Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.

Bei 0/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.



Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette ( Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.



---

## Tipp: Suppengemüse im Würfler



Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Für Suppengemüse schneidet man mit dem Würfelaufsatz zuerst das Wurzelgemüse.

Im Anschluss nimmt man den Gittereinsatz heraus und verarbeitet die Lauchstange.

---

## Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

**Zutaten**

300 g Zucker  
300g Frischkäse  
100 g Mehl  
200 g Walnüsse ( Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)  
6 Eier,  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Backpulver  
Prise Salz  
Rum oder Rumaroma  
Pflaumen  
100g Schichtnougat

### **Zubereitung**

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebesen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren( wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen ) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1  $\frac{1}{2}$  Stunden backen ( so verbrennt das Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.



---

# Ravioli mit Maronenfüllung al forno



Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

## **Zutaten:**

### *Teig:*

Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier [Ravioli](#) (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

### *Füllung:*

200 gr. Maronen verzehrfertig  
100 gr. Ricotta  
80 gr. Parmesan gerieben  
Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

### *Sauce:*

Großes Stück Butter  
Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

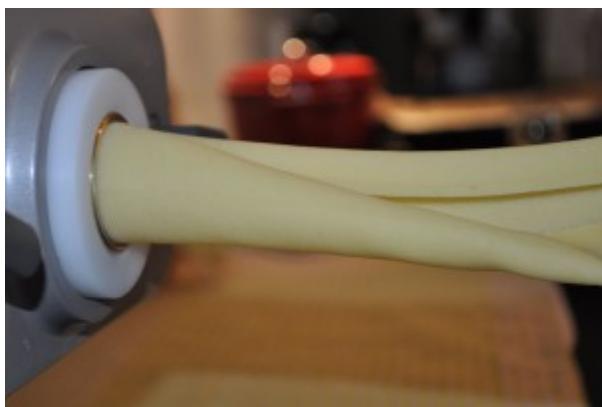
## Zubereitung:

Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.



Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritz bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.

Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der [Lasagnematrice von Pastidea](#) den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausschneiden. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausschneiden. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.



Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.



Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfle abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/0-U überbacken. Guten Appetit.



---

# Stines wunderbare Kartoffelringel



Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.



## Zutaten:

200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)  
5 gr Hefe  
75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank  
175 gr lauwarmes Wasser

300 gr Mehl Typ 550

11 gr Salz

2 Eßl Olivenöl

**Zubereitung:**

Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe "min", 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.



Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad 0/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen

Weitere ca 18 min backen.



---

# Indisches Butter Chicken



Rezept von hier  
<https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/> und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein “Butter Chicken” ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Erinnert es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen....

Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer “Butter Chicken” – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagsessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur “Butter” ☺

## **Zutaten:**

Etwas Butter zum Anbraten  
2 Zwiebeln kleingeschnitten  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 Essl. Currysypulver (je nach Gusto mild oder scharf)  
1-2 Teel. Currysypaste, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)

1 Teel. Kurkuma  
1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung  
"Butter Chicken"  
800 Gramm Hühnerbrustfilet, klein geschnitten oder  
Geschnetzeltes  
1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben  
1 Teel. Salz  
Getrocknete Chilischote, etwas zerbröselt  
1 Döschen Tomatenmark (70 g)  
1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
2 Essl. Joghurt  
2 Essl. Butter  
Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

### **Zubereitung:**

Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad. Kochröhrelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel Gabel grob vermixen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookermodus anschalten. Bei High 3,5 Stunden einstellen, bei Low 7 Stunden.

(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85 Grad)

Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz gerührt.

Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3



*Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.*

---

## Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)



Rezept von Thea Krebs

### **Zutaten**

150 gr. Butter flüssig

400 gr. Grieß (fein) ( Hartweizengrieß oder Semola )

4 Eier

200 gr. Zucker

1 Beutel Vanillezucker

1 Beutel Backpulver

500 gr. Naturjoghurt

### **Zubereitung**



Butter in der CC auf 30° C mit dem flexi flüssig schmelzen

Temperatur aus drehen



Grieß zugeben und rühren bis keine flüssige Butter mehr da

ist.



Eier, Vanillezucker, Backpulver und Joghurt zufügen und mit dem Flexi zu einem geschmeidigen Teig rühren.

alles auf ein Blech streichen und bei 180° C ca 45 Minuten backen.

### **Guss**

während der Kuchen bängt

125 g Zucker mit

125 ml Zitronensaft

aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist und erkalten lassen.

Den fertigen noch warmen Kuchen mit der Gabel mehrmals einstechen und mit der Glasur tränken.

---

# Stuten



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

## **Zutaten ( Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm )**

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe ( Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe )

1000 g Mehl ( wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050 )

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

## **Zubereitung**

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad 0/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird



## Abwandlungen

### Variation 1 von Claudia Balicki

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.





aus dem

## **Variation 2 von Viktoria Grubmüller**

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten



---

# Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

## **Zutaten:**

### *Teig:*

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen  
Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)  
170 g Zucker  
1/2 TL Nelkenpulver  
2 EL Kakao  
1 EL Zimt  
2 EL Lebkuchengewürz  
2 Prisen Muskat  
2 Prisen Salz  
1 EL Kirschwasser  
300 ml Wasser

### *Glasur:*

100 g Blockschokolade  
20 g Butter  
2 EL Kakao  
300 g Puderzucker  
70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

## Zubereitung:

### Teig:

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.

1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



### *Glasur:*

Alles zusammen mit Flexirührelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen



---

# Apfelstrudel

Alt-Wiener-

## Apfelstrudel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Margit Fabian

(nach einem Rezept von Karl Schuhmacher)

Zutaten für 4 Personen (als Hauptspeise) bzw. für 10 – 12 Kuchenportionen:

### **Zutaten:**

#### *Für den Teig:*

250 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)  
2 g Salz  
1 EL Öl  
125 – 150 ml Wasser

#### *Für die Füllung:*

1 kg Äpfel (geschält und entkernt gewogen)  
max. 100 g Zucker  
60 g eingeweichte Rosinen  
60 g Walnusskerne  
1 Prise Zimt  
75 g Butter  
90 g Semmelbrösel  
15 g Vanillezucker  
10 g Zucker

$\frac{1}{4}$  l Sauerrahm

Zusätzlich: zerlassene Butter zum Bestreichen

**Zubereitung:**

Die Zutaten für den Teig mit dem Profiknethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 3 – 4 Minuten). Den Teig zu einer glatten Kugel formen, mit Öl einreiben und in der Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Im Multi mit Scheibe Nr. 5 in Scheiben schneiden, gegen das Anlaufen evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker (nach Geschmack, bei süßen Apfelsorten eher weniger), Rosinen, den grob gehackten Nüssen und Zimt vermengen.

Die Semmelbrösel mit dem Vanille-Zucker und dem Zucker in der zerlassenen Butter anrösten, abkühlen lassen.



Ein Tuch dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig von der Mitte aus über den Handrücken so dünn und groß wie möglich ausziehen/dehnen. Den verbleibenden dicken Rand abschneiden. Den Strudelteig vorsichtig mit zerlassener Butter einpinseln und mithilfe des Tuches auf eine Größe von etwa 65 x 65 cm einschlagen. Nochmals mit Butter einpinseln. An einer Seite die gerösteten Semmelbrösel bis etwa zur Hälfte des Teiges verteilen, darauf die Äpfel häufeln. Den Sauerrahm darauf verstreichen. Durch Anheben des Tuches den Strudel aufrollen,

dabei etwa ab der Hälfte die Seiten einschlagen, dann den Strudel ganz aufwickeln. Vorsichtig auf das Backblech heben.



Bei 200 Grad 0/U, 2. Schiene von unten, 1 Stunde backen, dabei den Strudel mehrmals mit zerlassener Butter bepinseln.



P.S.

Strudelteig muss so dünn sein, dass man eine Zeitung, die man darunter legt, lesen kann ☺

