

Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

Zutaten:

150g Haselnusskerne
120g Schlagobers/Sahne
200g 85% Extra dunkle Schokolade
150 Vollmilch Schokolade
50g Staubzucker
1 EL Löskaffee
80g Butter weich
3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)



Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskaffee sowie Butter untermischen.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und Parmesan.



Foto und Rezept von Elvira Preiß
(Nudeln wurden mit der PastaFresca gemacht und gekocht,
Matrize Trecce).

Zutaten für die Nudelsauce:
Schinken (Südtiroler Speck)

Zucchini
Parmesan
Olivenöl

Zubereitung:

Schinken (Südtiroler Speck) in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Multizerkleinerer mit der Scheibe Nr. 4 in feine Streifen schneiden.

Zucchini mit der groben Raspelscheibe.

Parmesan mit Scheibe 1 oder 2 (alternativ, wenn der Parmesan nicht zu hart ist, geht es auch mit dem Messer vom Multi).

Schinken in Olivenöl andünsten, Zucchini dazugeben.

Dann die gekochten Nudeln untermischen und zum Schluss den Parmesan. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Salat vom Garten.

Buttermilchhörnchen **kærnemælkshorn**



Foto Vicky Starke

Rezept aus einem skandinavischen Kochbuch ausprobiert von Vicky Starke und von Birgit Lechner auf CC abgewandelt:

(12 Stück)

Zutaten:

Für die Hörnchen:

1 Würfel Hefe

200 ml Buttermilch

1 Ei

300 g Mehl Type 00 oder Type 405

75 g Zucker

5 g Salz

100 g Butter

Für die Füllung:

150 g Marzipan

100 g weiche Butter -> Alle Zutaten mischen, z. B. mit Flexirührelement

2 EL Zucker

Für die Deko:

1 Ei (zum bepinseln)

100 g Mandeln (fein gehackt)

Zubereitung:

Für den Hefeteig alles in die Schüssel und mit dem Knethaken 6 min bei 30 Grad, Stufe 1 kneten.

1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Oder in der CC mit Geschirrtuch abgedeckt bei 30 Grad ohne Rührelement gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dann in 12 Tortenstücke schneiden, jedes von der langen Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen und auf ein Backpapier auslegen.

Abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hörnchen mit Ei bepinseln, mit den gehackten Mandeln bestreuen und 20 – 25 min backen.

Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Knödel in der CC zusammengerührt und gedämpft und dann im Backrohr überbacken

Zutaten:

Mangoldknödel:

3 Eier

2 Zehen Knoblauch

500 g Mangold (frisch)

250 ml Milch

Muskatnuss

150 g Parmesankäse (gerieben)

Pfeffer, Salz

300 g Knödelbrot (Semmelwürfel getrocknet)

1 Zwiebel

Tomatenragout:

1 Dose gehackte Tomaten

1 EL Tomatenmark

Basilikum, Oregano, Kräutersalz

etwas Sahne

2 Schalotten gehackt

2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:

Mangoldknödel:

Die Milch mit den Eiern gut verrühren und über die Semmelwürfel leeren, sehr gut durchziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken.
Den Mangold waschen und fein schneiden.



In der CC (Kochröhrelement) das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Mangold kurz anrösten und auskühlen lassen.

Anschließend Zwiebel-Mangoldgemisch und den Parmesan zur Knödelmasse geben, würzen und gut durchkneten (K-Haken).

Aus der abgeschmeckten Masse Knödel formen und 20 Minuten in der CC (Dampfgareinsatz) dämpfen.



Tomatenragout:

Schalotten und Knobi anschwitzen, Tomatenmark dazu mit anrösten, Tomaten dazu geben und Oregano, Basilikum dazu geben und mit Kräutersalz würzen leicht dünsten lassen ca. 15 Minuten, dann Sahne dazu geben und etwas einköcheln lassen.

In eine Auflaufform geben und die Mangoldknödel da rein setzen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten im

Backofen gratinieren 😊



Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat



Rezept von [springlane.de](#) und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrize [Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea](#)
250 gr. Mozzarellakugeln

300 gr. Erdbeeren
1 Avocado
1 Hand voll Babyspinat
1 Hand voll Basilikum
Salz/Pfeffer

Für Dressing

150 ml weißer Balsamessig
3 EL Honig
1 Prise Salz

Zubereitung:

Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben. Flexirührelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.



Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.

Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.

Abgekühltes Dressing darübergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.

Filoteigtäschchen mit allerlei Gedöns auf Gorgonzolasauce



Rezept aus Barilla/I love Pasta und inhaltlich etwas verändert und auf CC angepasst von Gisela M.

Für ca. 18 kleine Teigtaschen

Zutaten:

250 gr. frische Nudeln (z.B. kleine Fusilli A2 6,5 mm)

2 Zucchini

2 Karotten

100 gr. Kirschtomaten

zzgl. 36 Kirschtomaten für die Deko

Frische Kräuter nach Gusto

120 gr. Gorgonzola

200 ml Milch

Etwas Parmesankäse zum Bestreuen der Täschchen

Etwas flüssige Butter zum Auspinseln und Bepinseln der Täschchen

5 Blätter Filoteig (eckig)

Olivenöl

Salz/Pfeffer

Frische Kräuter zur Deko

Zubereitung:

Muffinformen mit etwas flüssiger Butter ausstreichen.

Filoteig in Quadrate schneiden (ca. 17x17 cm wäre perfekt, sie sollten später in Muffinformen passen).

Nudeln mit Pasta Fresca vorbereiten. z.B die kleinen Fusilli, Gnocchi napoletani piccoli, Conchigliette. Spaghetti oder dünne Tagliolini passen bestimmt auch gut.



Karotten und Zucchini putzen, Karotten schälen und mit Würfelschneider würfeln.



Etwas Olivenöl in die CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad.

Gewürfelte Karotten und Zucchini und eine Hand voll frische Kräuter zugeben, 5 Minuten rühren lassen.

Halbierte Kirschtomaten zugeben, weitere 2 Minuten rühren lassen.

Nudeln ca. Hälfte der Zeit wie üblich kochen (bei frischen Nudeln ca. 30 Sekunden) und zu dem Gemüse geben und vorsichtig vermischen. Gemüse-Nudel-Mischung mit Salz/Pfeffer und ggf. noch mehr Kräuter abschmecken.



Tomaten für Deko auf Backblech in einer Lage ausbreiten. Mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Oberer Einschub, 275 Grad/Grillstrufe, ca. 6-8 Minuten bis Haut beginnt Blasen zu werfen.



Jeweils etwas der Tomaten-Gemüsemischung auf die Filoteigquadrate legen, zu einem Bündel schnüren und in eine Muffinform legen. Alle Päckchen mit flüssiger Butter bestreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben. Bei 180 Grad O/U für ca. 5-10 Minuten in den Backofen geben, bis sie etwas Farbe annehmen.



Milch in einem kleinen Töpfchen leicht erhitzen. Gorgonzolasauce in kleinen Stücken zugeben, mit Schneebesen ständig rühren und Käse schmelzen lassen (Temperatur nicht zu hoch). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten: Eine dünne Schicht Gorgonzolasauce auf den Teller geben, frisch gemahlenen Pfeffer/Meersalz darüber. Ein Teigtäschchen in der Mitte anrichten (ggf. noch mit Schnittlauch eine Schleife binden), zwei gegrillte Tomaten an die Seite legen sowie ggf. ein paar frische Kräuter. Guten Appetit!

Cassis Balsamico / Schwarze Johannisbeer Balsamico



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g schwarze Johannisbeeren/Cassis
100 g Zucker
1 Prise Meersalz
500 ml Balsamicoessig weiß
1 Stange Zimt
5 Nelken
5 Körner Piment

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen und mit Zucker vermischen und etwas mit der Gabel zerdrücken.



1h stehen lassen, dann mit allen Zutaten vermischen und mit Flexielement leicht aufkochen.



15min köcheln lassen. Ich habe die Masse nur durch ein feines Sieb gegossen. Mulltuch geht auch. Beerenpresse war mir der

Aufwand nicht wert, da es recht gut verkocht wurde.



Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle



Zutaten:

Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht
Salzwasser
1 Packung Mozzarella

1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)
1 TL gehäuft Gemüsebrühe
2 Hand voll Kirschtomaten
2-3 Hand voll TK-Erbsen
2 Scheiben gekochter Schinken
Salz und Pfeffer frisch gemahlen
Etwas Hartkäse

Zubereitung:

Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).



Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

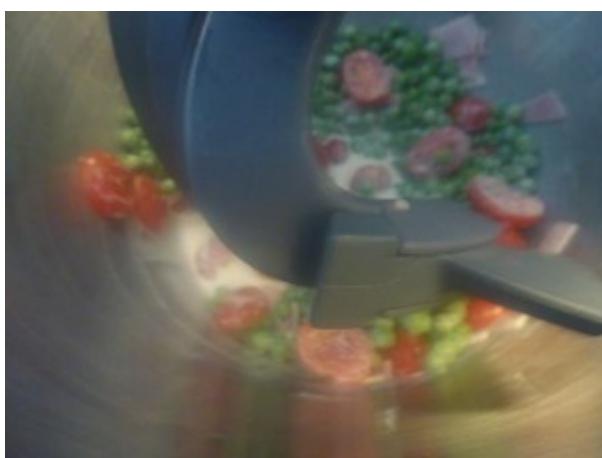
Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.



Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.



Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben.
Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffern, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren.
Temperatur CC jetzt abschalten.



Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.



Apfelkuchen für Kalorienbewusste



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

bei 16 Stück nur 85 kcal pro Stück

Zutaten:

ca. 10 Äpfel (938 gr. in meinem Fall)

4 Eier

120 Xucker light

100 ml Milch

140 gr. Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

10 Äpfel (938g waren es bei mir) schälen und mit dem Multi in

Scheiben schneiden.

4 Eier, 120g Xucker light mit dem Ballonschneebesen schaumig schlagen. 100ml Milch unterrühren. Zum Schluss 140g Dinkelvollkornmehl unterheben (Spatel oder Unterhebrührrelement).

Die Apfelscheiben unterheben. In eine 30cm Tortenform füllen und bei 175 Grad 0/U 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.



Haselnusspaste – Pâte praliné noisette



Rezeptanleitung

von

<http://www.lapaticesse.com/praline-noisette-haselnusspaste-rezept/136/> und von Gisela M. auf CC umgewandelt

Zum Herstellen und Aromatisieren von Cremes, Pralinen, Füllungen für Macarons und Teigen, als Brotaufstrich oder einfach um Hefezopf und Co aufzupimpen.

Zutaten (Menge verdoppeln oder verdreifachen, ich hatte ca. 500 gr. Haselnüsse, also 5fache Menge):

100 gr. Haselnüsse ohne harte Schale

65 gr. Zucker

15 gr. Wasser

Zubereitung:

Zucker und Wasser in den Kessel der CC geben. 5-10 Minuten stehen lassen, damit der Zucker sich schon etwas lösen kann.



Zuckerwasser erhitzen: Temperatur auf 118 Grad stellen, kein Rührrelement, Rührintervallstufe 3



Wenn der Zuckersirup 118°C erreicht hat, die Haselnüsse in den Topf geben und das

Kochröhrelement einsetzen und sofort mit Rühren (Rührintervall 1) beginnen. Der Zucker kristallisiert wieder aus bzw. wird weiß. Weiter rühren lassen, damit sich unten keine braunes Karamell bilden kann und das Karamell nicht verbrennen kann und bitter wird.



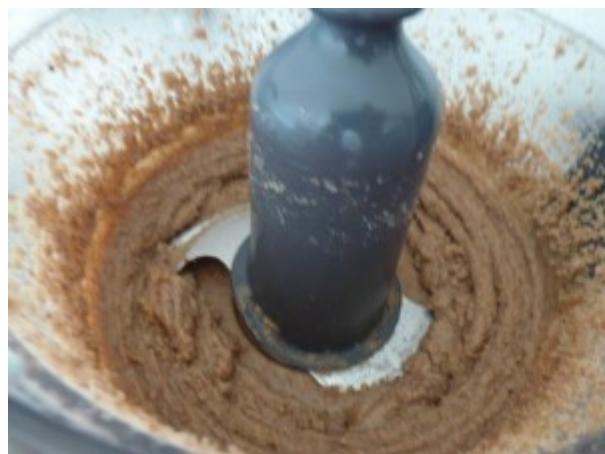
Hat das Karamell eine schöne braune Farbe, gebt ihr die karamellisierten Haselnüsse sofort auf Backpapier oder eine Silikonmatte. Die Haselnüsse mit zwei Gabeln in einer Schicht verteilen. Auskühlen lassen.



Nun Multi mit Messer aufsetzen und die karamellisierten Haselnüsse zu einer glatten Paste verarbeiten. Bitte nicht den Multi zu sehr überfüllen, er könnte kaputt gehen. Ich hatte insgesamt ca. 5fache Menge gemacht und habe es auf 2 Ladungen aufgeteilt.



Bis die Paste erstellt ist, dauert es etwas. Ich habe meistens bei Stufe 1 rühren lassen, bin dann auf Stufe 2 hochgegangen, habe nach ein paar Minuten eine Pause eingelegt, damit das Öl austreten kann und der Multi sich abkühlen kann. Wenn ich wieder dran gedacht habe, habe ich mit der Spachtel die Nüsse vom Rand heruntergeschoben und wieder ein paar Minuten laufen lassen.



Je länger man röhren lässt, desto mehr Öl tritt aus und desto flüssiger wird es.

