

# Grundrezept für Babybrei – Beikost mit der Cooking Chef

Zusammenstellung von Maria Tuec

## **Zutaten:**

100g Gemüse nach Lust und Liebe (oder besser: regional & saisonal)

30g Fleisch/Fisch/Ei/Hülsenfrüchte

50 g Stärkezutat (Nudel, Kartoffel, Flocken...)

hochwertiges Öl (Lein-, Raps-, Olivenöl..)

Evt. 1 EL Orangensaft ohne Zucker

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf das Öl im Dampfgarkorbchen dämpfen. Genaue Zeiten der Zutaten gemäß dieser [Tabelle](#).

Einstellung der Cooking Chef beim Dämpfen: 110 Grad/Rührintervallstufe 3

Nach dem Dämpfen die Zutaten pürieren (bei Bedarf noch etwas Dämpfwasser aus dem Topf zum Pürieren zugeben). Pürieren entweder mit einem Pürierstab, oder kleinere Mengen mit der Gewürzmühle bzw. größere Zutaten im Blender.

Nach dem Abkühlen noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben. Evt. kann man auch noch 1 EL 100% Orangensaft ohne Zuckerzusatz zugeben, da Vitamin C die Eisenaufnahme steigert.

Wenn die Menge zu groß ist (gerade am Anfang essen die Kinder nicht so viel), dann einfach halbieren und den Rest eingefrieren.

---

# Senf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Das Rezept ist durch durch Kräuterzugabe, geriebene Orangenschalen, Meerrettich, ganze Senfkörner usw. sehr variabel.

## **Zutaten:**

50 Gramm Senfkörner (ganz oder gemahlen als Senfpulver)

60 ml Wasser

60 ml Apfelessig

Saft einer halben Zitrone

$\frac{1}{4}$  TL Salz

Kurkuma-Pulver

Honig

## **Zubereitung:**

Wasser, Apfelessig und Senfkörner oder -pulver in ein Gewürzmühlenglas geben.

Mischung bedeckt im Kühlschrank quellen lassen. Bei Pulver genügen 90-120 Minuten. Wenn du ganze Senfkörner verwendest, am besten über Nacht stehen lassen.

Alle restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Gewürzmühle

zerkleinern.

Abschmecken und bei Bedarf Kurkuma, ganze Senfkörner usw. zugeben. Wer einen süßlichen Senf möchte, gibt Honig dazu.

---

## Fruchtleder



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Marianne Heiss

### **MangoFruchtLeder:**

#### **Zutaten:**

250 gr. Mango

1 EL Zitronensaft

20 gr. [Mandelmus](#)

#### **Zubereitung:**

Mango, Zitronensaft und Mandelmus im Blender pürieren (funktioniert ggf. auch im Multizerkleinerer mit Messer).

Dünn auf ein Backblech aufstreichen und trocknen lassen im Backrohr bei 50 Grad (6-7 Stunden).

Damit kann man auch essbare Täschchen machen man kann sie ausstechen, schneiden, reißen... für Desserts auch als optischer Hingucker...

Haltbar mehrere Monate

Aufbewahrung: in Backpapier aufrollen u in Folie wickeln. So verklebt es nicht.

### ErdbeerFruchtLeder:

#### Zutaten:

250g Erdbeeren

20g [Mandelmus](#)

30g Zucker

#### Zubereitung:

Verarbeitung wie beim MangoFruchtLeder

---

## Erdbeer-Balsamico-Crema



Anleitung von Marianne Immler/Foto von Barbara Gerber

#### Zutaten:

250g Rohrzucker

ca. 750g Erdbeeren, geputzt

500-600 ml. weißen Balsamico-Essig

#### Zubereitung:



Zucker und Erdbeeren aufkochen, 120° mit Flexi Stufe 1 für 2 Minuten

Abkühlen lassen.

Balsamico-Essig unter rühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren!

Kann man auf jegliches Obst umsetzen, z.B. mit Mango – oder Pflaumen sicher auch sehr schmackhaft.



Fotos (mit Ausnahme von Titelbildfoto von Marianne Immler)

---

## Erdbeermarmelade ohne Haushaltszucker



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Corinna Gerbitz

**Zutaten:**

600g Erdbeeren

12 Datteln, entsteint

1 Teel Agar-Agar

**Zubereitung:**

12 Datteln, entsteint, im Multi mit Messer zerkleinern.

Datteln und 600 gr. Erdbeeren in CC mit etwas Wasser kochen bis Erdbeeren zerfallen (ggf. mit Flexielement).

Pürieren mit Pürierstab.

1 Teel Agar-Agar in etwas kaltem Wasser aufgelöst dazu geben.

3 min kochen, d.h. Temperatur etwas über 100 Grad.

In saubere Gläser füllen.

Im Dampfgarer bei 80 C 15 min einkochen.

Kleine Gläser nehmen, da die Erdbeermarmelade geöffnet nicht ewig haltbar ist.

---

# Belgische Waffeln – Variationen

## 1.Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter



Ergibt ca. 2 Liter Teig/Fotos Linda Peter

### **Zutaten:**

250 g Butter  
150 g Zucker  
2 P Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 Eier getrennt  
500 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
500 ml Milch  
Schuss Mineralwasser

### **Zubereitung:**

Das Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



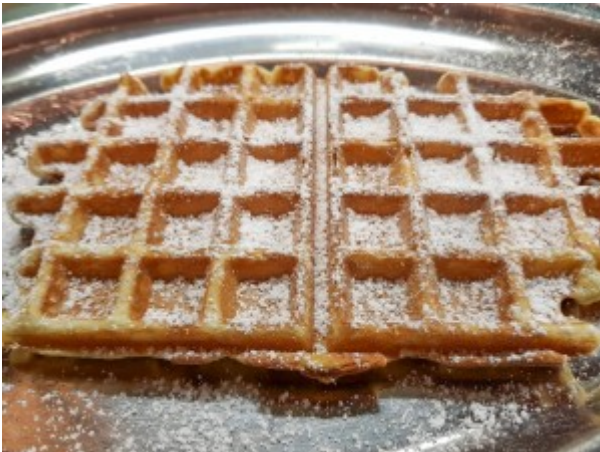
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb



zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist.



Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.



Im Waffeleisen backen.

Tipp: Gebackene Waffeln mit Staubzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu.

Ich hab heute Preiselbeerrahm genommen

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler





Fotos von Marianne Immler

Rezept von Mariannes Schwester

**Zutaten:**

500 g Mehl

350 g Zucker

375 g Butter

1/4 l (je 1/8) Milch +Wasser

2 Packungen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1/2 Packung Backpulver

6 Eier

**Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen.



Butter schmelzen +abkühlen,

Eier +Zucker schaumig rühren (Schneebeesen ), löffelweise Mehl + die Flüssigkeiten zufügen, zum Schluss auf Stufe 4 alles gut durch rühren.

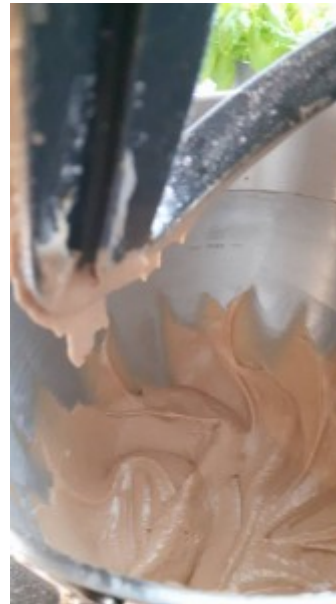


1 Std. stehen lassen. Ausbacken.

Dazu gab es Erdbeeren mit Sahne.

---

# Kaffeewaffeln mit Tiramisucreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Zutaten für ca. 12 Stück

## **Zutaten:**

*Kaffeewaffeln*

200g Butter

100g Zucker

etwas Vanilleessenz

200ml warmen Kaffee

4 Eier

350g Mehl

1 Pkg. Backpulver

2-3 EL Kakaopulver

Creme:

200g Schlagobers (Sahne)

200g Frischkäse

250g Mascarpone

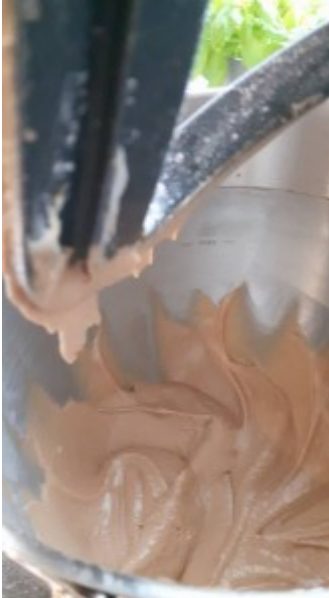
50-80g Zucker

optional: ein Schuss Amaretto oder Vanilleessenz

### **Zubereitung:**

#### *Creme:*

Gebt zuerst Schlagobers zusammen mit dem Zucker in die „CC-Schüssel“ und auf hoher Stufe mit dem Flexi aufschlagen. Nach und nach portionsweise Frischkäse und Mascarpone dazu und zu guter Letzt noch der Amaretto oder/und die Vanilleessenz dazu.



Die Masse sollte schön fest, aber durch das Obers schön luftig sein.

In eine kleine Schüssel umfüllen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

#### *Kaffeewaffel:*

Die Butter in grobe Stückchen zerteilen, in die gereinigte „CC-Schüssel“, Zucker und Vanilleessenz dazugeben.

In einem weiteren kleineren Gefäß alle trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver und Kakaopulver grob durchmengen.

Eier verquirlen, bereit stellen, damit diese parallel zum Rühren zum Teig hinzugegeben werden können.

Butter mit Zucker und der Vanilleessenz mit dem Flexi schaumig schlagen, nach und nach den noch warmen Kaffee dazugeben.

Als nächstes folgen die Eier die zum Teiggemisch hinzukommen.

Zuletzt nach und nach die Mehlmischung hinzugeben. Schlägt den Teig solange durch, bis das Mehl eingearbeitet ist.

Den Teig bei Zimmertemperatur etwas stehen lassen.

Waffeleisen vorheizen, bei Bedarf fetten – anschließend den Teig portionsweise auf die Waffelplatten und backen.



Zum Servieren je eine Waffel auf einen Teller geben, mit aufgeschnittenen Früchten großzügig belegen, darauf eine Nocke der Tiramisucreme geben.

Wer möchte kann die Creme noch mit Kakaopulver bestäuben.

---

## Graubrot – glutenfrei –

Rezept zur Verfügung gestellt von Ulrike Beckmann

### **Zutaten:**

500g Mehl (Schär – Brotmix dunkel)

630 ml Wasser

1 Würfel frische Hefe

1 geh Tl Zucker

1 Becher saure Sahne

1 1/2 Tl Salz

1 – 3 Eßl Essig

2 Eßl ÖlVorab noch eben:

Man muss keine saure Sahne nehmen. Ich hab aber relativ schnell die Erfahrung gemacht, dass das Brot so nicht so trocken und schön locker wird. (Idee entstand, weil ich untergewichtig bin und es kalorischer machen wollte – mag aber auch nur dünn Butter aufs Brot – schon immer)

Das heißt mit saurer Sahne =entsprechend weniger Wasser. Auswiegen und schauen – in den Bechern ist nicht immer drin, was angegeben ist.

Essig verleiht dem Brot eine Art Sauerteiggeschmack. Ich nehme 3 Eßl. Einfach mal ausprobieren. Muss nicht dran. Und gesondert auswiegen muss man auch nicht. Das bisschen Flüssigkeit mehr oder weniger schadet dem Teig/Brot nicht. Hab ihn schon oft vergessen)

Zubereitung:

Quasi mit der CC einen Hefeteig erstellen. Gleiche Vorgehensweise wie überall...

Warmes Wasser (mit saurer Sahne) in die Schüssel, Zucker und Hefe dazu und verrühren.

Mehl dazu und Schüssel in/auf die Maschine, Knethaken einsetzen und auf Stufe 1 rühren – knappe Minute. Temperatur noch einstellen. Ich nehme 40°C.

Dann nacheinander Essig, Salz und Öl dazu (Reihenfolge egal) und die Maschine auf Stufe 3 – 4 hochstellen und etwa 6 Min rühren.

Dann Haken raus – Intervallstufe 3 – Temperatur lassen – Topf zunächst mit 2 Lagen feuchtem Küchenkrepp und dann noch mit einem zur Hälfte geschlagenen Geschirrtuch bedecken. Teig 45 – 60 Min gehen lassen.

Nicht mehr kneten. Nun in eine mit Fett ausgepinselte und Mehl (glutenfrei) bestäubte Brot- oder Kastenform für 500g Mehl geben und nur leicht in die Ecken drücken. Nicht zu doll

bearbeiten oder runter drücken. Der Teig ist schon sehr blasig und geht dann im Ofen noch mehr auf. Ggf mit scharfem Messer einschneiden. Nicht mehr gehen lassen.

Backzeit:

1 Std – 200°C Ober-und Unterhitze – unterste Stufe Backofen. Tasse mit Wasser dazu stellen.

Klopfen – hohles Geräusch – gar – raus damit. Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Ich backe meist abends. Gebe dann nach ner Stunde ein Geschirrtuch drüber und schneide es mir am anderen Morgen auf und friere es portionsweise ein. Ist dann immer noch wie frisch, aber wenn man es auftaut. Beutel dazu öffnen und offen liegen lassen – Scheiben leicht trennen. Ich gebe die Scheiben immer dachziegelartig in die Tüte und dann lassen sie sich gut im gefrorenen Zustand trennen.

---

## Erdbeervanilletorte mit Marzipanauflage



Rezept von [Chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und auf CC umgeschrieben

Dieses Rezept ist kinderleicht, auch für Anfänger geeignet.



## **Zutaten:**

### *Biskuit*

2 Eigelb

2 Eier

40 gr. Zucker

80 gr. Puderzucker

30 gr. Mehl

80 gr. gemahlene Mandeln

30 gr. Butter flüssig

### *Cremefüllung*

12 Blätter Gelatine

2 Eier

5 Eigelb

100 gr. Zucker (das nächste Mal reduzieren wir auf 80 gr.)

10 gr. Vanillezucker

2 Vanilleschoten

200 gr. Quark, 40 %

700 gr. Schlagsahne

700 gr. Erdbeeren zum Belegen (wir hatten auch noch eine Banane)

1 Packung Sahnesteif

### *Schokoladen-Marzipan-Auflage:*

170 gr. Marzipanmasse

30 gr. Puderzucker

ca. 150 gr. Vollmilchkuvertürechips

Ein paar Schluck Sahne

### *Optional:*

Erdbeeren zum Verzieren

## **Zubereitung:**

### *Mandelbiskuit:*

Eigelb/Eier, Zucker und Puderzucker in den Kessel geben. Ballonschneebecken einsetzen. Hohe Stufe (5 oder 6) einstellen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.

Backofen auf 190 Gr. O/U vorheizen (Originalrezept war 200 gr, aber da wurde er schnell dunkel). Tortenring auf 22 cm

einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Wenn die 15 Minuten vorbei sind das Mehl und die Mandeln vorsichtig in Eierzuckermasse unterheben. Ich habe den Kenwoodsilikonspachtel benutzt und dann auch die Butter vorsichtig untergehoben. Alles in die Tortenform gießen und 12 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

### *Cremefüllung:*

Zutaten bereitstellen.

Gelatine in kleiner Schüssel in kaltem Wasser einweichen (wenn die Schüssel zu klein ist, schneidet man die Gelatine einfach durch).

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark herauskratzen (die alten Schoten in die Zuckerdose legen, die werden bei Gelegenheit zum nächsten Vanillezucker verarbeitet).

Eier, Eigelb, Vanillemark, Zucker, Vanillezucker in Kessel geben. Ballonschneebeisen einsetzen, Stufe 6, 80 Grad, Zeit 8 Minuten (wenn Temperatur 60 Grad erreicht ist, bitte P-Taste lange drücken, da sonst die Kindersicherung greift). Die Masse ist nun wunderbar hellgelb.

Nun zu Flexielement wechseln und die ausgewrungene Gelatine in die noch warme Masse zugeben und rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat. Quark mit etwas Schlagsahne glatt rühren und ebenfalls unter die Zucker-Eier-Creme rühren.

Restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Eier-Quark-Creme ziehen (ich hab kurz den Flexi laufen lassen).

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren.

Den ausgekühlten Mandelbiskuit nun mit Tortenring (diesmal auf Durchmesser 26 cm einstellen) umstellen. Ich hab zusätzlich noch von einer 26. Backform die Bodenplatte ohne Backpapier

untergestellt.

Ein Päckchen Sahnesteif auf den Biskuit streuen (damit dieser nicht aufweicht).

Eine Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Auf Tortenboden Erdbeerhälften verteilen (wir hatten Bananen, Erdbeeren wären sicher von der Optik sehr hübsch). Die Hälfte der Vanillecreme einfüllen, mit Silkonspachtel glatt streichen.

Dann zweite Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Dann Rest Vanillecreme in den Tortenring füllen, glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

(Reminder Gisela: Das Lochblech passt in den Kühlschrank, das normale Blech nicht!)

#### *Schokoladen-Marzipan-Decke:*

Marzipan + Puderzucker in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen. Auf Frischhaltefolie setzen, Frischehaltefolie von anderer Seite darauf geben und ausrollen. Dann mit Messer einen Marzipankreis mit Durchmesser 26 cm ausschneiden (ich hab einfach den Rahmen meiner 26er Kuchenform darum gestellt und bin mit einem scharfem Messer darum herum gefahren.

Im Originalrezept wird die Marzipandecke von beiden Seitene je mit flüssiger Schokolade 2 x bestrichen. Man wartet immer bis eine Seite abgekühlt ist, legt eine Folie drüber, und macht dann die nächste Seite.

Da das unschöne Streifen beim Aufpinseln gab, haben wir es wie folgt gemacht:

Ca. die Hälfte der Kuvertürechips bei 45 Grad leicht schmelzen lassen, dann Temperatur ausstellen, Flexielement einspannen. Einen großzügigen Schluck Sahne zugeben und kurz rühren lassen, bis sich alles verbindet und schön glatt und flüssig ist. Mit Sahne vorsichtig nachjustieren.

Dann die flüssige Masse auf die Marzipandecke fließen lassen. Abkühlen lassen. Klarsichtfolie drüber und umdrehen. Mit zweiter Seite genauso verfahren und abkühlen lassen. Dann im

Kühlschrank aufbewahren.

Torte mit Messer vom Tortenring lösen und auf Kuchenplatte heben. Marzipandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit ☐

---

## Mousaka alla Giselle



Fotos Gisela M.

### **Zutaten:**

600 gr Auberginen

grobes Salz

Öl

600 gr. Kartoffeln (wer keine Kartoffeln in der Mousaka will, erhöht die Auberginenmenge entsprechend)

600 gr. Hackfleisch Rind

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

4 EL Tomatenmark

0,5 TL Pfeffer

1 TL Paprika

Thymian/Oregano frisch oder getrocknet

1 TL Salz

ca. 100 gr. Paniermehl bzw. 1-1,5 alte Brötchen die z. B. mit Trommelraffel zerkleinert wurden.

*Bechamel:*

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

250 ml Brühe

200 ml Milch

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

1 Eigelb

ein paar Butterflöckchen

### **Zubereitung:**

Auberginen waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit grobem Salz bestreuen und ca. 1-2 Stunden in geschlossenem Behälter lagern, damit Wasser gezogen wird. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben auswringen und in Grillpfanne von beiden Seiten mit wenig Öl herausbraten (Anmerkung: Normalerweise macht man das mit sehr viel mehr Öl, aber ich wollte es nicht so gehaltvoll).

Kartoffeln im Multizerkleinerer (grobe Scheibe) in Scheiben schneiden. Entweder in Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten oder meine Variante: Scheiben erst etwas wässern und dann in Heissluftfriteuse mit ein paar Spritzern Öl für ca. 12 Minuten/200 Grad geben (auch das ist eine leichtere Variante).

Etwas Öl in Pfanne geben, Hackfleisch ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, mit dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren, Gewürze und kleingeschnittene Petersilie zugeben, ebenso Hälfte vom Paniermehl. Alles ins Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten braten.

Zutaten für Bechamel (Butter, Mehl, Brühe, Milch) in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur ca. 110 Grad, 5 Minuten kontinuierlich rühren lassen, Salz/Pfeffer/Muskatnuss zugeben. Temperatur abschalten und in der Zeit weiter rühren lassen. Wenn Temperatur nur noch knapp 80 Grad beträgt, das Eigelb zum legieren zugeben und noch etwas weiter (ohne Temperatur) rühren lassen.

Nun schichten: 1/3 Auberginen/Kartoffeln, dann Hackfleisch, dann Auberginen/Kartoffeln etc. – Zum Schluss mit Bechamelsauce, dann Paniermehl, ggf. 50 gr. Käse und dann noch Butterflocken abschließen.

(Anmerkung: Falls Auberginenhasser in der Familien sind, kann man auch einen Teil nur mit Kartoffen und Hackfleisch schichten).



180 Grad/0-U/45 Minuten backen.