

Kasnockerl nach oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

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

1 EL Öl

5 Zwiebel in Ringe geschnitten

200 g Käse gerieben

100 g Schinkenspeck gewürfelt

Schnittlauch frisch

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen



Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben
Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl absehen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in
Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.



Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln
und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über
die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz
oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und
2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel
Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann
wieder Käse).



Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.



Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):



Karottensuppe mit Kokosschaum



Foto Manu Mayer

Rezept aus Lafer-Kochbuch "Meine CookingChef" und von Manu Mayer in Teilen abgewandelt

(Reicht für 8 Suppenteller)

Zutaten:

1kg Karotten

2 Zwiebeln

100g Butter
3 TL Zucker
4 TL Currypulver
1000-1200ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Saft von 2 Limetten
400ml Kokosmilch

Zubereitung:

Karotten putzen, schälen und mit dem Multi Scheibe Nr. 5 schneiden.

Zwiebeln fein würfeln.

Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 120°C, Intervallstufe 2 erhitzen. Zwiebeln und Zucker zugeben und ca. 2 Minuten anschwitzen.

Karotten und Currypulver zugeben, Spritzschutz einsetzen und das Gemüse ca. 5 Minuten bei 120°C, Intervallstufe 2 weiter dünsten.

Gemüsebrühe dazu gießen, das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Suppe mit Spritzschutz ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in den Glas-Mixaufsatz umfüllen und auf Stufe 4 pürieren (1-2 Minuten)

Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Kokosmilch erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen und den Kokosschaum darauf löffeln.

Wer möchte, kann zu den Zwiebeln noch Ingwer (ca. 40g) geben.

Rote Bete Süppchen Rote-Bete-Suppe



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Rote Bete Süppchen

Von

Kathrin Ebert  

Zutaten (2 Portionen):

2-3 Knollen rote Bete (400 g) (alternativ vorgekochte Knollen)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer (daumengroß)

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

Salz und Pfeffer

4-5 EL Olivenöl

Schnittlauch (in Röllchen) zum Bestreuen

Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Rote Bete schälen und grob würfeln (am besten mit Handschuhen)

Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehe fein würfeln.

Flexi-Rührer einsetzen

Oliveneröl in die Kochschüssel geben und erhitzen

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch glasig dünsten.

Rote Bete hinzufügen und ca. 1 Minute mit andünsten.

Gemüsebrühe hinzugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spritzschutz aufsetzen (Deckel geschlossen) und aufkochen lassen.

35 Minuten bei 95 Grad, Rührstufe 1 köcheln lassen. (bei vorgekochter rote Bete verringert sich die Kochzeit auf etwa 20 Minuten).

Suppe fein pürieren (z.B. im Blender) und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne hinzugeben und nochmal für 5 Minuten aufkochen.

In Suppenschalen geben, einen Klecks Ziegenfrischkäse in die Mitte und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Hunger 💕💕



Original israelisches Hummus Rezept



Fotos Graziella Leanza

Rezept von Graziella Leanza aus einer US-Amerikanischen Israel-Zeitung übersetzt, Mengenangaben umgerechnet und auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 l Wasser

350 ml (1 1/2 cups) Kichererbsen getrocknet

120 ml (1/2 cup) [Tahini](#) / Sesampaste

180 ml (3/4 cup) Olivenöl

60 ml Zitronensaft frisch

2 TL Cumin / Kreuzkümmel

2 Zehen fr. Knoblauch

1 TL Aleppo Pepper oder 1 kl. getr. Chilischote

1 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kichererbsen entweder 24h einweichen (so hab ich es gemacht, danach gut ausspülen und Wasser wegschütten) und dann

ca. 1 h in 1 l Wasser kochen, oder uneingeweicht 1.5 h lang kochen. Das Kochwasser danach auffangen. Ein paar EL Kichererbsen zur Deko beiseite stellen.

Die restlichen Zutaten alle in den Multi mit Messer geben und auf höchster Stufe mixen bis es fein ist. Währenddessen etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Konsistenz schön glatt, geschmeidig und fluffig ist. Das fertige Hummus mit gekochten Kichererbsen und etwas Olivenöl garnieren. Am besten noch warm genießen.



Giraffencreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

- 1 große Dose Pfirsiche
- 250 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 8 Eßl Pfirsichsaft
- 80 g Zucker
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:

Pfirsiche im Würfeler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem

Ballonschneebeisen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.



1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.



Abwechselnd Pfirsiche, Creme und Cookies im glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.



Adventstiramisu

Spekulatiustiramisu



5

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

Zutaten:

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen, damit
die Spekulatius gut durchziehen können.

Tipp: Schneebesen von Resten befreien



Foto Christin Luma

Tipp von Sonja Puchmann-Taucher:

Inhalt der Schüssel mit Eischnee umfüllen.

Die leere Schüssel mit dem vollen Schneebesen einschalten, hohe Geschwindigkeit und rühren lassen.

Dann werden die Reste an den Schüsselrand geschlagen und lassen sich gut entnehmen.

Den Ballonschneebesen an den Schüsselrand zu schlagen, kann kontraproduktiv sein, da die eingeschlagene Luft dadurch entweichen kann.

Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk



Foto und Rezept von Kathrin Ebert

Bombardino-italienisches Après Ski-Getränk

Oder

Ein kleines Mitbringsel an Weihnachten 😊 ☐

Zutaten:

10 Eigelbe

300g Puderzucker

2 Tüten Vanillezucker

400ml Kaffeesahne 30% Fett

400ml Rum

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eigelbe in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebeesen einspannen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren, dann langsam unter Rühren die Kaffeesahne und danach den Rum einlaufen lassen.

Temperatur auf 80 °C einstellen, das Ganze darf NICHT kochen, ca. 10 min kontinuierlich rühren lassen.

Die zu füllenden Flaschen sollten vorher schon sauber da stehen, um den Bombardino gleich heiß abzufüllen.



Zubereitung für heißen Bombardino – 1 Portion:

4 cl Bombardino
4 cl Eierlikör
4 cl Weinbrand
6 cl Milch
1 TL Rohrzucker

Diese Zutaten zusammenmischen und erhitzen, dann ein Schlagsahnehäubchen oben drauf, mit Zimt- oder Kakaopulver bestreuen

Zubereitung Bombardino on the rocks:

Bombardino schmeckt auch im Sommer gut, dann die Milch nicht erhitzen, sondern kalt dazu geben und den Bombardino mit Eiswürfeln servieren.

Zum Wohl
Kathrin Ebert

Orangen-Schokoladen-Marmelade



Foto Sabine Dorn

Etwas Aufwand schmeckt aber auch wirklich gut.

Die Lieblingsmarmelade der Queen (aus Focus 31/2016)
Von Marmeladenmanufaktur Blanka Milfaitová, ausprobiert von Sabine Dorn

Zutaten:

1kg Bio Orangen
2x250g weißen Zucker
50ml Zitronensaft
15g Pektin
350g beste 70% Schokolade

Zubereitung:

1kg Bio-Orangen (mit Schale, am Stück), 10 Min. mit Wasser bedeckt köcheln, abgießen,

wiederholen,

dann halb mit Wasser bedeckt 2 Stunden köcheln. Kochsud auffangen. (den Kochvorgang hab ich auf dem Herd gemacht, da ich die Orangen nebeneinander im Topf liegen lassen wollte)

Orangen von Kernen befreien, in feine Streifen schneiden (ich habe dazu die Scheibe 6 des Multis verwendet) und mit dem Kochwasser auf 1kg Masse auffüllen.

250g weißen Zucker und 50ml Zitronensaft hinzufügen, erhitzen (in der CC mit dem Koch-Rühr-Element).

Weitere 250g Zucker mit 15g Pektin mischen, zur heißen Masse hinzufügen, 3 Min. sprudelnd kochen.

350g beste 70-prozentige Schokolade (Porcelana von Amedei) in Stückchen (Multi Nr. 6) unterrühren. In Gläser füllen.

20 Min. im Backofen bei 80Grad sterilisieren, ein paar Tage durchziehen lassen.

Schlemmen!

Teufelchenlikör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g Schokolade mit Chili und Sauerkirsche (Lindt)

100 g brauner Zucker

1/2 Chili getrocknet und gemörsert ohne die Kerne

2 Eier

1 Esslöffel Kakaopulver Bensdorp (richtiger Kakao, kein Zuckerpulver)

500 ml Obers (in Deutschland versteht man darunter Schlagsahne)

400 ml Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung:

Die Chili-Sauerkirsch-Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen bei 60 Grad mit dem Flexielement.

Den Zucker, Chili, das verquirlte Ei und die Sahne dazugeben, 15 Minuten rühren bei 75 Grad/Rührintervall 1/Flexielement. Auf keinen Fall kochen lassen.

Kakaopulver dazu rühren und auch das Kirschwasser zur Masse geben. Temperatur auf 70 Grad herabdrehen und nochmals 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm in Flaschen füllen und verschenken oder selber trinken.

In den ersten Tag nach Abfüllung immer schütteln, damit es nicht hart wird.

Sehr lecker hat 40 % aber arg süffig Männergetränk halt 😊 ☐