Omas Heiligabend-Hörnchen – Hörnchen mit Hackfleischfüllung

Fotos Stephanie Felbinger

Familienrezept von Stephanie Felbinger

Festtagshörnchen aus feinem Quark-Blätterteig mit würziger Fleischfüllung!

Rezept ergibt ca 2 Bleche.
Achtung: Den Teig bitte am Vorabend Teig zubereiten. Ich mache meist das doppelte Rezept.

Zutaten:
Teig:
250g Quark
250g Butter
250g gesiebtes Mehl
Prise Salz

Füllung:
300g Hackfleisch

50g gekochter Schinken klein gewürfelt
1 Ei
je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Knoblauch
etwas Tomatenmark
Petersilie.

Zum Bestreichen:
1 verquirltes Eigelb
Kümmel, Paprika etc. nach Belieben

Zubereitung:
Den Teig bestehend aus Quark, Butter, Mehl, Salz gut verkneten (in Kessel mit Knethaken).

Anschließend ein paar Mal übereinanderklappen, dann zugedeckt über Nacht kalt stellen (mindestens ein paar Stunden).

Fleischteig zubereiten: ca 300g Hack, 50g gek. Schinken klein gewürfelt, 1 Ei, (je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel), Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Tomatenmark, Petersilie mit K-Haken verrühren

Teig dünn ausrollen (ich mache das portionsweise. Dabei die Arbeitsfläche und bei Bedarf auch die Hände gut mehlen), in

10x10cm grosse Quadrate schneiden (wer mag auch etwas kleiner), Ränder mit warmem Wasser bestreichen, in die Mitte die Füllung geben, diagonal zum Hörnchen einrollen.

Mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel, Paprika etc bestreuen.

180 Grad O/U-Hitze , 40 Min backen.

Alternativ kann auch eine Fetafüllung gemacht werden und bei meiner Oma gabs immer noch ein paar kleinere mit Himbeermarmelade (dann ohne Kümmel ;))

Schmecken warm (nicht unbedingt ganz heiss) und frisch am allerbesten. Können aber auch zum aufwärmen dann nochmal kurz in den Ofen geschoben werden oder eingefroren werden.

Gutes Gelingen…bin auf Ergebnisse gespannt.

Kürbisgnocchi

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Zutaten:
300 gr. Kürbis
300 gr. Kartoffeln

250 gr. Mehl
3 Eigelb

Zubereitung:
300 g Kürbis dämpfen (in Dampfgareinsatz, Wasser in Kessel geben, Temperatur 120 Grad, Rührintervallstufe 3, Spritzschutz aufsetzen. Wenn Kürbis ganz klein gewürfelt ist, dauert es ca. 20 Minuten).

300g Kartoffeln in weichkochen (ca. 20 Minuten)

Erkalten lassen

Mit K-Haken einen Teig kneten,
250 g Mehl und 3 Eidotter dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gnocchi schneiden und in Salzwasser kochen.

Schaumkuss-Muffins alla Sally

Fotos von Anna Weidner

Rezept von sallys-blog.de und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

Zutaten für 12 Muffins:
Teig:
150 g weiche Butter
150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süss)
1 Pr. Salz
Vanilleextrakt
2 Eier (Raumtemperatur)
160 g Mehl
30 g Kakao
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
evtl. Milch (Raumtemperatur)
100 g Schokodrops

Marshmallow-Masse:
3 Eiweiß
1 Pr. Salz
200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr süss)
½ TL Weinsteinbackpulver

Zum Überziehen:
300 g Zartbitterkuvertüre
10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):
12 frische Himbeeren

Zubereitung:
Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die

Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre temperieren.

(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

Ajvar mit der Kenwood Cooking Chef

Fotos von Silke Wenning

Originalrezept: http://slava.com.de/?p=3482 und von Silke Wenning auf die Cooking Chef abgewandelt

Dieses Ajvar kann man wie im Originalrezept für Djuvec-Reis verwenden, aber auch als Aufstrich und zum Steak verwenden. Auch auf einer Antipasti-Platte macht es sich gut.
Das Ajvar-Rezept ergibt ca. 4 Gläser und ist im Kühlschrank mindestens 1 Monat haltbar.

Zutaten:
8 große Paprika
2 geschälte Auberginen
8 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni
100 ml Wasser
200 ml Weißweinessig
300 ml Olivenöl
2 Tl Meersalz (Sale di Mare)
2 Tl Pfeffer
2 Tl Zucker

Zubereitung:
Paprika, Auberginen und Knoblauch im Multi mit grober Reibscheibe schneiden.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Gemüsemasse sowie die restlichen Zutaten in den Kessel geben, das Kochrührelement verwenden und alles bei 140°, Rührintervallstufe 3, mit Spritzschutz 10 bis 20 min garen.

Mit einer Schöpfkelle etwas Flüssigkeit abnehmen, damit das Ajvar nicht zu flüssig wird.

Anschließend wird die Masse im Blender püriert.

Das Püree in eine Auflaufform oder Schmorpfanne geben und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl draufgeben.

Garzeit 2 ½ Std/220 Grad, zwischendurch etwas umrühren.

Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Tipp Maren Grau-Soumana Mayaki: Ggf. Essig reduzieren. Trotz weißem Balsamico-Essig schmeckte es für meinen Geschmack zu sauer.

Roggen-Krusti

Foto Gisela M.

Zutaten:
Vorteig:
150 g Roggenmehl 1150
150 g Wasser
1 gehäufter TL LM und ein Minikörnchen voll Hefe (alternativ wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe)

Haupteig:
500 g Weizenmehl 550
12 g Backmalz
5 g Hefe
1 gehäufter TL Lievito madre (wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe mehr)
12 g Salz
260 g Wasser

Eine Hand voll Roggenschrot

Zubereitung:
Zutaten Vorteig in Schüssel mit Löffel verrühren und 5-24 Stunden stehen lassen.

Zutaten Hauptteig + Vorteig in Kessel geben, Knethaken einspannen, 3 Minuten auf min./7 Minuten auf Stufe 1 kneten. Knethaken entfernen, Spritzschutz aufsetzen und Teig eine Stunde gehen lassen.

Mit Getreidemühle eine Hand voll Roggen zu Schrot verarbeiten und auf die Arbeitsfläche und ein Blech mit Dauerbackfolie geben.

Teig vorsichtig auf Arbeitsfläche gleiten lassen (am besten mit Schaber, so dass keine Luft rausgeht) und vorsichtig (am besten von unten) in die Länge und Breite ziehen, so dass ein Viereck entsteht. Mit der Spachtel drei Reihen abstechen. Davon Teiglinge mit ca. 100 gr. abstechen und mit Schrot nach unten auf das Blech legen und abdecken. Eine Stunde gehen

lassen.

Dann umdrehen (Schrot jetzt oben), mit scharfem Messer oder Rasierklinge einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen bei 230 Grad O/U mit viel Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Dampf ausstellen. Insgesamt 20 Minuten backen.

Nach dem Backen noch kurz mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.

Rezept gegen Cholesterin

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:
1 kg Zitronen
Natron
3 Bund Petersilie

Zubereitung:
Zitronen mit Natronpulver abreiben und waschen.

In kleine Stücke schneiden und im Blender zu Mus verarbeiten.

Petersilie waschen, Blätter abzupfen zu dem Mus geben und mit mixen.

1,5 Liter Wasser abkochen, auskühlen lassen und zu dem Mus geben und vermischen.

In Flaschen füllen und im Kühlschrank lagern.

Jeden Tag 100 ml auf nüchternen Magen trinken.

Apfelbutter

Foto von Ingrid Seiler

Rezept von hier: http://www.balance-akt.de/2011/09/apfelbutter.html und von Ingrid Seiler auf CC umgewandelt

Zutaten:
2 kg Apfel
0,75 l Cidre
0,5 l Apfelsaft
0,5 l Wasser
0,2 l Calvados
400 g Rohrrohzucker
2 Tl Kürbiskuchengewürz (oder 1,5 Tl Zimt und 0,5 Tl Nelkenpulver)
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:
Äpfel in in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
Mit Cidre, Apfelsaft, Wasser und Calvados auffüllen.

Koch-Rühr-Element einsetzen, Temperatur 140 Grad, Intervallstufe 3, ca 20-30 min dünsten.

Wenn die Äpfel schön weich sind, püriert man sie mit der Flüssigkeit zu einem relativ flüssigen Apfelmus.

Jetzt Zucker, Gewürze und Zitronensaft unterrühren und das Apfelmus wieder zum Kochen bringen.

Flexi einsetzen und bei 100 Grad, Intervallstufe 3 ohne Deckel einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Das kann je nach Flüssigkeitsmenge unterschiedlich lange dauern, mindestens 1 Stunde.

Wenn die Apfelbutter fertig ist, heiß in vorbereitete Einmachgläser füllen.
Wenn ihr Twist-Off-Gläser verwendet, so müsst ihr diese nach dem Verschließen auf den Kopf stellen, damit sich das Vakuum bildet, das die Gläser fest verschließt.

Limetten-Birnen-Gurken-Saft Frischekick mit Brunnenkresse

Fotos Gisela M.

Rezept aus Kenwood-Slowjuicer-Broschüre. Kann auch mit Beerenpresse hergestellt werden, dann die Birne und die Gurke aber etwas kleiner schneiden und den Trester ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Zutaten:
1/2 Limette
1 Birne
1 kleine Handvoll Brunnenkresse (zu einer Kugel gerollt).
1 kleine Handvoll Trauben (ca. 20 Stück)
1/3 Gurke

Zubereitung:
Zutaten waschen, Limette schälen, siehe Foto. Bei Verwendung der Beerenpresse etwas kleiner schneiden (siehe Bedienungsanleitung).

Zutaten nacheinander in den Slowjuicer bzw. die Beerenpresse füllen und durchlaufen lassen.
Bei Beerenpresse ggf. ein zweites oder drittes Mal durchlaufen lassen.

Fertig. Sofort servieren. Soooo lecker!

Tipp: Butter und Zucker schaumig rühren

Sammlung von Antworten aus “Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe”:

– Flexielement und schnell laufen lassen
– K-Haken
– Ballonschneebesen (Temperatur auf 24°C stellen und mit dem Ballons auf maximal schlagen)

Tipp Annette Menzel:
Optimale Aufschlagtemperatur von Butter beträgt 22-23°C ich stelle immer 25-30°C ein. Dann geht es schneller.

Tipp: Sahne schlagen im Blender

Tipp von Maren Grau-Soumana Mayaki:

Durch Zufall eben entdeckt

Für mein Snickerseis püriere ich immer Milch mit Snickers. Das geht sehr gut im Blender, aber die Nüsse am Messer sauber zu machen ist mühselig. Somit dann immer etwas Wasser und Spüli rein und Volldampf –> sauber

Heute wollte ich dann die restlichen Nüsse “mitnehmen” und habe einfach 200 gr Sahne in den Blender gegeben (die ich eh gerne anschlagen wollte, aber mein Ballonbesen war gerade noch anderweitig besestzt).

Siehe da: Die Sahne wurde fest. Wieder einen Abwasch und einen Arbeitsgang gespart.

Ich füllte dann nochmal 250 gr flüssige Sahne hinzu. Kurz angeschlagen und dann konnte ich es auch wieder rausgießen. Die Sahne war so fest, dass ich sie mit einem Löffel hätte rausnehmen müssen.

Wasser und Spüli, 1 x Vollgas. Sauber