

Marmorkuchen Marmorgugelhupf Variationen



Foto von Johanna Scharinger/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Johanna Scharingers 90jähriger Großtante

Mengen gelten für eine große Silikonform:

Zutaten:

300g Margarine

350g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

1 EL Rum

450g Mehl

1 P. Backpulver

1/8l Milch

Kakao nach Bedarf.

Zubereitung:

Die Eier trennen und Schnee schlagen. (Ballonschneebeesen).

Flexielement einsetzen. Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker und dem Rum einen flaumigen Abtrieb herstellen, ganz langsam

die Eigelbe dazugeben und alles so lang rühren, bis die Masse fast weiß ist. (geht mit dem Flexi am besten).

Dann mit dem Ballonbesen Mehl und Backpulver unterrühren (wirklich rühren, unterheben geht fast nicht bei der Menge), dabei die Milch dazugießen. Zum Schluss den Schnee unterheben.

Dann die Masse teilen und die Hälfte (oder auch nur 1/3 von der ganzen Masse, je nachdem wie viel Schokoanteil man mag) mit Kakao einfärben.

Weißer und Kakaomasse abwechselnd in die Gugelhupfform füllen und zum Schluss mit einem Buttermesser den Teig vorsichtig durchmarmorieren.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde lang backen. (Zur Sicherheit Stäbchenprobe machen.)

Variante Frank Klee:

Es gab ja da die Diskussion ob mit Margarine oder ohne. Ich habe mal die Variante Nussbutter (gebräunte Butter) probiert, da die ja auch keine Molke mehr enthält. Was soll ich sagen, Megalecker, leichte Karamellnote durch die Butter UND fluffig. Ich bin zwar kein Fan von trockenen Kuchen, aber wenn ich den demnächst in meinem Ofen 5-10 min. kürzer backe ist er absolut perfekt.



Foto Frank Klee mit obiger Nussbuttervariante

Tipp: Alternativ kann man auch [dieses](#) Rezept machen. Dann die Masse nicht in einzelne Gläser, sondern in eine Form füllen und Backzeit von 20 auf 50 Minuten erhöhen.

2. Rezept Marmorkuchen mit Haselnüssen von Kerstin Bleidiessel



Foto von Kerstin Bleidiessel

Rezept von der Webseite der Zeitschrift "Lecker als Nussiger Gugelhupf" und von Kerstin auf Kenwood abgewandelt. Mehr Rezepte von Kerstin Bleidiessel findet ihr hier: <http://www.kerstins-speisekammer.com/>

Zutaten:

200 gr. Zartbitterschokolade
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
425 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
8 EL Milch
200 gr. Haselnusskerne
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Zubereitung:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen (alternativ könnte man auch die Schokolade im Kessel bei niedriger Temperatur mit Flexi schmelzen lassen, siehe hier: [Schokolade schmelzen](#)).

Die weiche Butter und den Zucker und dem Salz mit dem K-Haken cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren bis alle gute untergemengt sind. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und eslöffelweise zugeben, dabei immer weiter rühren (Stufe 2 bei der Major). Zwischendurch immer wieder einen EL Milch mit in die Schüssel geben.

Der fertige Teig ist sehr homogen und fast „seidig“.

Den Teig halbieren. In eine Hälfte die Hälfte der Haselnüsse geben und in die andere Hälfte die geschmolzene Schokolade und die restlichen Haselnüssen einrühren (Stufe 1 bei der Major).

Eine Backform gut einfetten und mit den gemahlene Haselnüssen ausstreuen. Den Teig schichtweise einfüllen und mit einer Gabel durchziehen.

Bei 175°C (150°C Umluft) für ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Nach Belieben verzieren.

Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

200 g Zucker

Etwas Zitronenabrieb

3 Becher Schmand (600g)

Johannisbeeren (frisch oder TK)

Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)

Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß
überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen
Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne
(Ballonschneebeesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!

FroYo-Bites



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner.
Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):

200g Naturjoghurt (3,5% Fett)

100g Himbeeren

80g Puderzucker

100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)

wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:

Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhackeln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie [hier](#)) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.



Foto Julia Kitzsteiner

Hundeleckerlies für Allergiehunde

Rezept von Birgit Lechner

Zutaten:

1 x Entenbrust
2 Eier
1 Esslöffel Öl
2 Packungen Amarant

Zubereitung:

Die Ente hab ich durch den Fleischwolf gelassen ohne Haut, geht nicht durch.

Rest alles mit dem K-Haken 2 min durchgeknetet und aufs Blech streichen, wie die [Leckerlies mit Karotte](#).

Im Backofen 30 min auf 150 °, Messer in die Tür und Auskühlen lassen (am besten übernachten drin lassen, dann trocknen die richtig aus) .

Schmeckt auch unserem Hund ☐ sehr gut.

Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:



Fotos von Birgit Lechner

Hundekekse mit Karotten und Banane



Rezept und Fotos von Birgit Lechner

Zutaten:

4 Karotten

1 Banane

Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)

1 EL Öl

Zubereitung:

4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:



Tipp:

Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber gemahlen geht auch sehr gut.

Pfirsich-Rosen-Muffins



Fotos von Doris Seelbach

Rezept aus TM-Heft und von Doris Seelbach auf CC umgeschrieben

Zutaten:

400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

280 g Naturjoghurt

55 g Zucker

30 g Butter in Stuecken

35 g Oel und etwas mehr zum Einfetten

1 1/2 Pck. Backpulver

1/4 TL Salz

80 g Vanillezucker

2 Pfirsiche (400 g), entsteint, in Spalten (2mm) schneiden

Notwendiges Zubehoer: K-Haken, Nudelholz, Teigraedchen, Muffinblech

Zubereitung:

1. Mehl, Joghurt, Zucker, Butter, Oel, Backpulver und Salz in die CC Schuessel geben k-Haken einsetzen und alles zu einem Teig vermischen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen und 30 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen.

Nach 20 Min. den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

2. Teig rechteckig ausrollen (34×36 cm) mit 60 g Vanillezucker bestreuen und von der Laengsseite her mit einem Teigraedchen in 12 Streifen (a 3cm) schneiden.

Einen Teigstreifen etwas zur Seite nehmen, 4 Pfirsichspalten nebeneinander darauflegen, dabei an den Enden jeweils 2cm frei lassen.

Teigstreifen mit den Pfirsichspalten vorsichtig aufrollen und aufrecht in eine Mulde des Muffinblechs setzen. Mit den uebrigen Teigstreifen und Pfirsichspalten genauso verfahren. Pfirsich-Rosen-Muffins mit den restlichen 20 g Vanillezucker bestreuen.

3. Muffins 20 Minuten (180 grad) backen, ich habe 30 Min.gebacken,
abkuehlen lassen und frisch servieren, ich habe die Muffins dann noch in Muffinspapier gesetzt.



Foto: Doris Seelbach

Flocker – Zubehörvorstellung

Barbie Steber hat den Flocker als Vorsatz für die Kenwood-Küchenmaschine ausprobiert und uns folgende Ergebnisse zur Verfügung gestellt:

Alle Fotos von Barbie Steber

Einfach die ganzen Körner etc. oben hereinfüllen und schauen was unten herauskommt.

Es kann alles geflockt werden: Alle Getreidearten , Gewürze und auch Ölsaaten wie Leinsamen und Sesam (nur KEIN Mais).



Von links nach rechts: Quinoa/Hafer/Risottoreis



Von links nach rechts: Sonnenblumenkerne/Quinoa tricolore/Weizen



Von links nach rechts: Dinkel/Roggen

Ausgangssituation:



Scones – Varianten



Foto von Nicole Bertsch

**1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller
Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.**

Zutaten:

200 g Mehl

80g Speisestärke

2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/2 TL Salz

1 EL Zucker*

125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)

160 ml Buttermilch

Zubereitung:

Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).

Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit

den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen (wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

herzhafte Variante:

** nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.*

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

50g Butter

150ml Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

Variation:

Cheese scones – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

3. Rezept "Sour Cream Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

40g Butter

4 Essl. Saure Sahne

4 Essl. Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variation:

Buttermilk scones – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

4. Rezept "Tea Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

½ Teel. Salz

50g Butter

25g Zucker

150ml Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

Fruity scones – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

Date and walnut scones – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

Spice scones – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1 Prise Salz

Kaiserschmarrn



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

Zutaten:

100 g Rosinen
5 EL Rum
6 Eidotter
Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
500 ml Milch
50 g Butter, zerlassen
6 Eiweiß
Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Zubereitung:

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.
Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebeisen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus
Zwetschken oder Marillenröster

Kartoffelroulade mit

Gemüsefüllung – Variationen –



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Salz/Pfeffer

Füllung:

250 gr. Champions
250 gr. Zucchini
2 Tomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

600g rohe Kartoffeln im Multi mit Scheibe 3 raspeln, mit 2 Eiern, 100g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp: auf Dauerbackfolie bleibt die Masse nicht kleben.

250g Champions und 250g Zucchini im Multi mit Scheibe 2 raspeln. Mit zwei klein geschnittenen Tomaten in einer Pfanne anbraten bis das Wasser verkocht ist. Nach Geschmack würzen, ich habe nur Salz und Pfeffer verwendet.

Gemüsemasse auf die vorgebackene Kartoffelmasse streichen,

einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Rezept Nr. 2 von italienischer Kochseite – zur Verfügung gestellt von Ivonne Birnbaumer

Zutaten:

3 Kartoffeln

2 Karotten

1 Zwiebel

2 Eier

Salz/Pfeffer/Rosmarin/Schnittlauch

1 Becher Creme Fraiche

ggf. Schinken

ca. 100 gr. geriebener Käse

Zubereitung:

3 Kartoffeln und 2 Karotten im Multi reiben mit 1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 rohen Eiern Salz Pfeffer, Schnittlauch und Rosmarin mischen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad auf einem Backpapier verteilt ca 30 min backen.

Danach mit Creme Fraiche mit Kräutern bestreichen. Hab einen Sauerrahm genommen mit Kräutern aus dem Garten und Knoblauch gerieben untergemischt.

Danach etwas Schinken, wenn man will, verteilen und dann aufrollen wie eine Rollade, mit etwas Käse verteilen und nochmal ca 10 min mit dem Grill überbacken.

Schinken oder Speck Salami kann verwendet werden oder einfach fleischlos.

Rezept Nr. 3 zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Kartoffel-Zucchini Roulade mit Schinken Mozzarella gefüllt und Joghurt Rahm Schnittlauch Sauce.

2 Zucchini u 5 mittlere Kartoffel 1min gesamt in der Trommelraffel mit grober Reibe gerieben.

Rezept: 2 Zucchini, 5 mittlere Kartoffel, 2 Eier, 100g geriebener Käse (Emmentaler war daheim), 3-4 EL Mehl. SZ, PF, Muskat. Wer möchte kann auch Zwiebel dazu geben. 150g Schinken, 1 Mozzarella oder ein paar Scheiben Gouda.

Gemüse mit grober Raffel in der Trommelraffel reiben. Ich habe Zucchini zuerst in eine eigene Schüssel geraffelt u mit reichlich Salz gemischt und beiseite gestellt. Dann Kartoffeln geschält u geraffelt. Danach die Zucchini ausgedrückt und mit den Kartoffeln, Eiern, Gewürzen u Käse vermischt. Maße auf ein mit Backpapier od Dauerfolie belegtes Blech bestreichen gleichmässig verteilen u auch 180C ca 25min backen. Rolle aus dem Ofen nehmen und entweder mit Backpapier einrollen u einige Minuten liegen lassen od so wie ich gleich mit Schinken u Mozzarella belegen u mit Folie einrollen. Dabei gleich die Folie von der Masse lösen. Wenn die Folie nicht mehr so gut funktioniert wie bei mir vor dem Rollen mit einer Palette lösen. Eingerollt nochmal auf das Blech legen und noch 10min backen. Ich habe Grill dazu geschälten.

Serviert mit super dünn gehobeltes Gemüse



