

Pretzel Dogs —

Mumienwürstchen



Fotos Gisela M.

Rezept stammt von hier:
<https://bbqpit.de/bacon-cheese-pretzel-dogs/> und wurde von
Gisela M. in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten (16 Stück):

Teig:

360 ml Wasser (lauwarmes)

4 TL Zucker

2 TL Salz

1 Pck Trockenhefe (oder Hälfte bei Übernachtgare)

640 gr Mehl Type 550

2 EL Butter weich

Außerdem:

16 Würstchen (wir hatten Geflügelwienerle, Bockwurst o.ä. geht
ebenso)

Lauge (Achtung, im Umgang mit Lauge vorher informieren,
Warnhinweise beachten und Schutzhandschuhe tragen).

Zubereitung:

Wasser, 4 TL Zucker, 2 TL Salz und Trockenhefe in CC geben,
Temperatur 36 Grad, Rührintervall 3, 5 Min. stehen lassen ohne
Rührelement.

Mehl und Butter zugeben, Knethaken min, Temperatur unverändert und 10 Minuten auf Min kneten lassen.

Teig kurz aus der Schüssel heben, damit er nicht anhängt und zu Kugel formen, ggf. kurz durchkneten und wieder reinlegen. Röhrelement raus, Spritzschutz drauf und 45 Minuten in CC bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in 16 Teile teilen und aus den Teilen lange dünne Würste formen und um die Würste wickeln. Normalerweise lässt man bei Pretzel Dogs Anfang und Ende der Würstchen offen. Aber ich brauchte Mumienwürstchen.

Die Würstchen mit Schaumkeller o.ä. in Lauge baden und danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen/mittlere Schiene, 200 Grad O/U ca. 15 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind backen.

Vorsicht, direkt nach dem Herausholen aus dem Backofen sind die Würste im Inneren sehr heiss.

Variante für stressfreie Zubereitung z.B. bei Kindergeburtstagen:

a.) Pretzel dogs 2/3 backen, in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag fertig backen.



Variante a.) – mit Fertigbacken am nächsten Tag

b.) Pretzel dogs in Lauge baden, dann abgedeckt in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag komplett fertig backen.



e

Variante b.) mit Aufbewahrung vom gelaugten Teigling im Kühlschrank.

Geschmacklich fand ich die Varianten a. und b. auf gleichem Niveau wie die frisch zubereitete. Bei Feierlichkeiten kann man die Varianten also bedenkenlos empfehlen.

Allerdings brauchte Variante b. im Ofen länger und die Wurst ist kurz vor dem Herausholen auch aufgeplatzt.

Beim zweiten Versuch Variante b.) ist die Wurst wieder aufgeplatzt, auch schon vor Ablauf der regulären Zeit. Von daher ist Variante a.) mein klarer Favorit, wenn es vorbereitet sein soll.

Duschmousse



Foto von Franziska Gubler

Rezept

von <http://www.vegan-thermomix.de/2016/03/10/dusch-smoothie-ein-herrliches-duscherlebnis-selbst-gemacht/> und von Franziska Gubler auf CC abgewandelt.

Zutaten:

50 gr Seife in 2 – 3 Stücke zerkleinert

110 gr. Wasser

40 g Glycerin (Apotheke, 85%iges)

50 g Traubenkernöl oder Mandelöl oder Olivenöl

Zubereitung:

Seife zerkleinert in der Gewürzmühle, Wasser zugeben, temperieren bei 80 Grad in der Schüssel, mit Flexi ca. 7 Minuten rühren, bis die Seife sich gut aufgelöst hat. Dann Öl und Glyzerin zugeben und mit dem Flexi alles moussig geschlagen (ca. eine Minute).

In eine Schüssel füllen, im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es eine glibberige, puddingartige Masse in einem Stück ist. Das dauert ca. 1-2 Stunden, je nach Kühlschrank-Kälte.

Pull apart bread



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

500g Mehl
50g Butter
2 Eier
150ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1/2 Würfel Hefe

Für die Füllung kann man alles nehmen was "Ofenfest" ist. Ich habe Pesto oder Nutella verwendet.

Zubereitung:

Alles bis auf die Butter in die CC geben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Dann die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ca. 10min. Dann bei 30° ca. 45 Min gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der CC nehmen und zu einem großen Quadrat ausrollen. (So dünn wie möglich, sollte aber noch gut von der Arbeitsfläche abzuheben sein).

Das Quadrat mit der gewünschten Füllung bestreichen. Dann in Streifen schneiden, diese sollten etwas schmaler als die Kastenform sein. Dann jeweils drei Streifen aufeinander legen, dabei den obersten Streifen mit der Pesto/Nutella Seite nach unten auf den mittleren Streifen legen. Eine Kastenform fetten und senkrecht aufstellen. Diese "3er" Streifen dann in Quadrate schneiden und in der Kastenform aufeinander stapeln. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und nochmal 30min gehen lassen.

Das ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze 35min backen. Sollte es oben drauf zu dunkel werden mit Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen. Fertig



Fotos Anna Weidner

Buondi – original

italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)

5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker

(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren. Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel-& Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Flammkuchen mit Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:

Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet

100 gr Creme fraiche

1 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Paprikapulver

500 gr. grüner Spargel

1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten

1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)

80 gr Schwarzwälder Schinken

ggf. Schnittlauch

Zubereitung:

Teig mit Knethaken, z.B. von [hier](#) oder [hier](#) zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Creme fraiche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen. Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Creme fraiche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Creme in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

Milchschnittenkuchen – Kühlschranksuchen ohne Backen



Foto und Rezept Nadine Detzel

Zutaten:

Milchschnitten für den Boden
Erdbeeren als Zwischenschicht

Creme

500 g Magerquark

Saft einer halben Zitrone

90 g Zucker

1 EL Vanillezucker

4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Der Boden ist aus Milchschnitten, darauf wurden Erdbeeren gelegt.

Die Creme hab ich in der CC cremig gerührt (K-Haken).

Holunder-Curd

Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten für 4 Glaeser a 200 ml.

10 gr. Holunderbluetendolden

4 Eier + 2 Eigelb

200 gr. Zucker (Rohrohrzucker)

2 El Speisestaerke

abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio Zitronen

200 Butter

Zubereitung:

Dolden ausschuettern, eventuell kurz durch sehendes Wasser ziehen und abtropfen lassen.

Blüten mit einer Schere von den Stielen schneiden.

Eier, Eigelb, Zucker, Staerke und Blueten in der CC auf 80 Grad mit dem Profiballonbesen bei hoechster Stufe ca. 5 Min. schlagen.

Holunderblüten mit Tuch abseihen.

Zitronenschale-Saft und Butter zur Eimasse geben und ruehren bis eine dickliche Creme entsteht. Creme durch ein Sieb streichen und in vorbereitete Glaeser fuellen. Glaeser verschliesen und auskuehlen lassen.

Gekühlt ist es ca. 2 Wochen haltbar.

Trüffel – Grundrezept



Foto Gisela M.

Rezept von Christa Groß

Zutaten:

1 Lage Hohlkugeln

Füllung:

150g Sahne

250g kleingehackte Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch (bei weißer Kuvertüre die Menge um 50 gr. erhöhen)

Zzgl. Kuvertüre zum Verschließen und für die letzte Schicht

Zubereitung:

Sahne in CC aufkochen, Kuvertüre einrühren, abkühlen lassen.

Falls gewünscht Geschmack zusetzen, z.B. Rum, Cointreau, Amaretto, Zimt,.....

In die Hohlkörper gießen, etwas „anziehen“ lassen.

Die Öffnungen mit Kuvertüre verschließen (kleiner Klecks Schokolade z.B. mit Löffel auf Öffnung gießen).

Die Kugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und kurz über ein

Gitter rollen, auf Backpapier fest werden lassen (Schokolade temperieren vgl. [hier](#)).

Das Temperieren mache ich auch in der CC, allerdings ohne Röhrelement. Ich mische lediglich mit der mitgelieferten anthrazitfarbenen Silikonspachtel) .

(Alternativ kann man auch temperierte Kuvertüre in die Hand geben (ggf. Plastikhandschuhe anziehen) und rollt die Kugeln kurz in den Handflächen.

Menge ergibt ca. 1 Lage Trüffel

Tipp: Man kann sowohl Vollmilch als auch Zartbitter Kuvertüre nehmen, oder sogar mischen, je nach Geschmack.

Taralli pugliese



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

250g Mehl 00

5g Salz
100ml Weisswein
65g gutes Olivenöl
1TL Fenchelsamen

Zubereitung:

Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.

Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang rollen und zu einem "Tropfen" formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.



Abschöpfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezept: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.



Puddingschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr.
Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:

Hefeteig:

750g Mehl

1.5 Päckchen Trockenhefe

120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:

2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:

Puderzucker/Wasser

Zubereitung:

Hefeteig:

Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

Füllung:

Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen