

Parmesanbutter

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach "nur" über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.



Zutaten:

250g Butter

100g Parmesan

Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes

Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier

mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.

Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

Tipp:

Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.

Palak Paneer



Rezept und Fotos von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung

gestellt **Zutaten:**

Paneer aus 3 Litern frischer Vollmilch

500 g frischer Spinat
Masala:

1 Lorbeerblatt

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

1 kl. Zwiebel

1 kleine Dose stückige Tomaten

Gewürzpaste

10 g Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 TL Garam Masala

1 TL Koriander

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Chiliflocken (wer es nicht so scharf mag, bitte reduzieren)

1 Prise Kurkuma

1 Prise Muskatnuss

2-3 Esslöffel Öl1 – 2 EL Öl

2 EL Joghurt

Zucker

Salz

Zubereitung:

Den Paneer (Zubereitung Paneer siehe unten) in 1-2 cm kleine Würfel schneiden.

Mit etwas Öl anbraten, bis er leicht goldgelb ist an 2 Seiten.

Massala:

Alle Gewürze und Ingwer und Knoblauch in einem Gefäß zusammengeben und mit einem Pürierstab oder Gewürzmühle Kenwood mit dem Öl zusammen zu einer Paste pürieren.

Lorbeerblatt in Öl Aroma abgeben lassen. Zwiebeln klein würfeln, goldgelb anbraten, etwas salzen, die Gewürzpaste hinzugeben, damit sich die Aromen entwickeln.

Dann die Tomaten zugeben und etwas Wasser. Alles einkochen lassen, bis sich das Öl leicht am Rand absetzt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit einem Multizerkleinerer oder Pürierstab pürieren.

Hitze in der Pfanne reduzieren und die Paneerwürfel dazugeben. Kurz warm werden lassen, den pürierten Spinat dazugeben und alles zusammen erhitzen.

Vor dem Servieren den Joghurt zugeben, fertig, Leggaaaa!

Zubereitung Paneer:

3 l Vollmilch aufkochen unter ständigem Rühren.

Wenn die Milch aufgeköcht ist 3-5 EL Säuerungsmittel zugeben, ich nehme eine Mischung aus Zitronensaft, Essig und Kefir.

Dann trennt sich unter Rühren der Käsebruch von der Molke.

Durch ein Molton-Tuch im Sieb abgießen, gut ausdrücken.

Dann für 3-5 Stunden unter Gewicht von ca 5 Kilo Gewicht pressen.

Über Nacht in Salzlake ziehen lassen und am nächsten Tag verwenden.



Crème brûlée



6 Personen

Zutaten:

200 gr. Schlagsahne

180 gr. Milch

1 Vanilleschote

50 gr. Zucker

2 Eier

2 Eigelb

Zum Abbrennen noch ein paar Löffelchen braunen Zucker

Zubereitung:

Sahne, Milch, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Vanilleschote, Zucker in Kessel geben, Temperatur 120 Grad und aufkochen lassen.



Eier und Eigelb grob mit Gabel zerschlagen, Temperatur

abstellen, Flexielement einsetzen und Eier in die heisse Masse rühren lassen. Dabei die Temperaturtaste lange gedrückt halten, um die Kindersicherung, da über 60 Grad, auszuschalten. (Achtung: Auf dem Foto sieht man den Ballonschneebesen, damit bekommt man aber zu viel Luft rein. Mit Flexi geht es besser).



Den Dampfgarer vorheizen, ich hatte 95 Grad/45 Minuten.

Die Creme brûlée in flache Förmchen füllen. Bei meinem Dampfgarer werden sie am besten, wenn sie ganz unten (Reihe Nr. 1) eingeschoben werden. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, gibt man noch Klarsichtfolie über die Creme. Aber das haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.



Wer keinen Dampfgarer hat, nimmt den Backofen: Die Förmchen werden in die Fettpfanne vom Backofen gestellt und dann gibt man so kochendes Wasser in den Fettpfanne, so dass die Formen im Wasser stehen. 1 Stunde/130 Grad/Heissluft

Dann noch ein paar Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Etwas braunen Zucker drüberstreuen und mit dem Gasbrenner mit ca. 10-15 cm Abstand abbrennen. Achtung Manfred weist darauf hin, dass man das sehr vorsichtig machen soll, da die Brüllcreme ggf. bei diesem Vorgang ihren Namen bekommen hat ☐
☐ ☐



Schoko Käse Kuchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Maria Micaela Tolosa Leonhard

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen
Springform 26cm Durchmesser einfetten und den Boden mit
backpapier auslegen.

Zutaten für die Käsemass

2Eier
100g Zucker
200g saure Sahne
1 Bio Zitrone (nur die Schale)
250g Magerquark
230g doppelrahmfrischkäse
25g Mehl Typ 405

Aus diesen Zutaten eine Käsemasse herstellen und vorerst zu
Seite stellen.

Zutaten für den schoko Teig

100g Zucker
100g weiche Butter
2eier
50ml Milch
150g Mehl
27g Kakaopulver
1TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker in eine Schüssel schaumig rühren.. Dann nach
und nach die Eier und Salz dazu geben.

Jetzt kommt Handarbeit! (oder das Unterhebrührelement)
Kakao, Mehl mit Backpulver Löffel weiße unter arbeiten und die
Milch im abwechsel dazu geben. So lange mit der Hand rühren,
dass eine glatte Masse entsteht. Der Teig ist nicht fest!

Den schoko Teig in die Form geben und nach außen hin etwas verteilen dass ein kleiner Rand entsteht. Danach die Käsemasse dazu geben und das ganze bei 180°C Umluft 30 min backen. Dann auf 150°C runter schalten und 20-25 min fertig backen.

Gutes gelingen ☺♥☺

Apfelschokokuchen

Dieser Kuchen wurde von Marcus Schenk in seinem Livegruppenevent "Stay home" in "Backen und Kochen mit Kenwood" gepostet.



Zutaten:

250 gr. Butter
5 Eier
250 gr .Mehl
260 gr. Zucker
50 gr. Kakao
4 Äpfel
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen



Backform fetten und bemehlen oder mit Brotkrümeln auskleiden. Ich hatte eine Gugelhupfform, aber ich hab gesehen, dass andere auch mit einem Backblech o. ä. gute Ergebnisse hatten.



Ofen auf 250 gr. 0/U vorheizen.

Lt. Marcus alle Zutaten bis auf Backpulver in die Schüssel geben und vermischen. Zum Schluss das Backpulver zugeben. Wer noch Rotweinreste o.ä. hat, kann diese so auch in den Kuchenteig geben.

Ich gehe bei Rührkuchen immer wie folgt vor:

Butter und Zucker in die Schüssel geben, Flexi einsetzen und die Butter schaumig schlagen (gerne ein paar Minuten, je länger desto besser). Dabei nach und nach die Eier untermischen. Dann den Kakao zugeben und zum Schluss

Mehl/Backpulver zugeben, da nur noch ganz kurz rühren.



Dann Äpfel schälen und würfeln, z.B. mit Würfelschneider. Wir haben einen einfachen Apfelschneider verwendet.



Gestern im Event haben wir den Teig in die Form gegeben und dann einen Apfel darüber geschnitten.

Da der Apfel im Kuchen klasse schmeckte, haben wir heute beim Nachbacken 4 Äpfel genommen und sie im Teig mit einer Gabel untergehoben.



Dann den Teig noch in die Form geben und in den Ofen stellen.
Nach Einfüllen in den Ofen von 250 auf 200 Grad zurückdrehen,
Und nach weiteren 10 Minuten auf 180 Grad 0/U reduzieren,

Stäbchenprobe und guten Appetit.



Danke für das klasse Event lieber Marcus gestern, dass uns von
der Coronaquarantäne etwas abgelenkt hat.

Basilikumpesto Pesto alla

Genovese



Man stellt sich einfach Knoblauch, Parmesan, geröstete Pinienkerne, abgezapftes Basilikum und etwas Öl bereit und gibt es der Reihe nach oben in den Einfüllschacht vom Multizerkleinerer und lässt das Messer laufen. Thats it.

Hier noch die detailliertere Beschreibung:

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

25 gr. Parmesan in groben Stücken

25 gr. Pinienkerne, ohne Fett in Pfanne golden angeröstet

1 Basilikumpflanze, Blätter abgezapft, ca. 30 gr.

50 gr. Olivenöl

Zubereitung:

Multizerkleinerer aufsetzen und Einfüllöffnung öffnen. Laufen lassen und Knoblauchzehe einwerfen.



Parmesan in Stücken einwerfen.



Pinienkerne und Basilikum zugeben und weiter laufen lassen.



Und dann noch das Öl zugeben, aber nicht mehr viel rühren (sonst kann es bitter werden). Zwischenzeitlich rühre ich das Öl nur noch mit einem Silikonspachtel unter, das geht schnell und man sich safe)



Fertig. Ich gebe es immer in verschließbarer Box in den Kühlschrank und verbrauche es dann zeitnah.

Bubblebrot Bubble bread – Variationen -4



Fotos von Sandra Ro

(Rezept wurde uns von Sandra Ro zur Verfügung gestellt, die das Rezept von einer Freundin bekommen hat)

Zutaten:

500 g Mehl

1/2 Würfel Hefe (geht natürlich auch weniger dann aber längere Gehzeit berechnen)

1 TL Salz

1 Prise Zucker

2 EL Öl (ich habe Olivenöl genommen, da herzhaft)

300g Wasser (ich wiege Wasser auch immer ab)

Zubereitung:

Mehl, Salz und Öl in die Rührschüssel geben.

Wasser abwiegen und Hefe, Zucker darin auflösen und zum Mehl geben.

Knethaken einsetzen und mindestens 10min auf Stufe "min"

kneten.

45 Min zugedeckt gehen lassen.

Ich habe jetzt ein rundes Blech mit 30cm Durchmesser genommen.



Das je nachdem ob süße oder herzhaft Variante mit entsprechendem Öl einpinseln.

Jetzt den Ofen schon vorheizen auf 200grad o/u ODER 180grad Heißluft .



Vom Teig dann 15g abstechen, zu Kugeln formen und nebeneinander legen.

Anschließend mit Wasser bepinseln und dann mit Käse bestreuen (in der süßen Variante z.B. mit Hagelzucker oder oder oder)



In den Ofen und 20-30 min (je nach Ofen) auf mittlerer Schiene backen.



Guten Appetit ☐

Variante Ramona Kaltenbach: Kräuterbutter

Selbstgemachte Kräuterbutter mit Parmesan gut kneten, dann auf die Kugeln streichen und nochmal Parmesan drüber streuen. Den Parmesan habe ich erst nach 10 Minuten darüber gestreut. Ich könnte mir das auch gut mit Speckwürfel und Zwiebeln vorstellen.



Fotos Ramona Kaltenbach

Variante Sandra Ro: Bärlauch, Speckwürfel, Parmesan



Foto Sandra Ro6

- 110 g Mehl Typ 405,
(220 g)
- 3 g Backpulver,
(6 g)
- 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein
geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,
(40 g + 40 g)
- ca. 10 g Zitronensaft oder Wasser mit
ca 50 g Puderzucker mischen ,
(20 g Zitronensaft + 100 g Puderzucker)
- Wer möchte kann auch Dekorieren zb. mit Smarties,
Gummibären, bunte Streusel usw..

- Kastenform klein :
16,7 cm lang , 8,5 cm hoch , 6,5 cm breit
Oder für die doppelte Menge :
29 cm lang , 13 cm hoch , 8,5 cm breit

□ ZUBEREITUNG □

- Zitrone filitieren und klein schneiden und mit dem Zucker
mischen und zur Seite stellen
- die Eier mit dem Vanilleextrakt durchmischen
- Butter mixen bis die weiß wird
- Zucker gut unter Mixen
- die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter
Mixen.. immer etwas Ei vermischen und dann das nächste bißchen
dazu Mixen
- Mehl und Backpulver mischen, sieben und zur Butter Ei
Mischung geben und verrühren
- das filitierte Zitronenzuckerfleisch dazu geben und
unterrühren
- Backform fetten

(ich hatte Backpapier rein gemacht und gefettet mit Baktrennspray dann kam man den warm besser raus heben)

□ den Teig in die Form geben und glatt streichen

□ ein scharfes Messer in Sonnenblumenöl tauchen und in die mit des Teiges ein Schlitz rein schneiden

□ im Backofen auf ein Gitter stellen
Zweite Schiene von unten stellen

□ Vorgeheizter Backofen 150° – 160° Grad

□ Umluft

□ 30 – 40 Minuten

(Ich hatte 40 Minuten für die große Backform)

□ Bitte immer Stäbchen Probe machen da jeder Backofen / Form anders ist.. der sollte auch nicht zu lange gebacken werden damit der nicht austrocknet!

□ Zitronensaft mit Puderzucker mischen

□ den heißen Kuchen auf ein Abkühlgitter legen und mit dem Zuckerguss bestreichen , wer möchte noch Dekorieren

□ wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen □



goldene Paste (Kurkuma Milch)



Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Zutaten:

ca 250 ml Wasser

60 g Kurkuma

70 ml Kokosöl (andere kaltgepresste Öle wie Olivenöl oder Leinöl)

2-3 TL frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Ich erhitze Wasser und Kurkuma zusammen unter ständigem Rühren in der Cooking Chef mit dem Flexi Rührelement, Kochfunktion 1 auf ca 100C bis es kocht. Evtl Temp anpassen. Bei mäßiger Hitze ca 90 C (es sollte nicht mehr kochen) sollte nach ca 10-12min eine dicke Paste entstehen. Eventuell muss man noch etwas Wasser nach und nach dazu geben. Wenn es zu dünn bleibt kann man auch noch Kurkuma hinzugeben.

Das Kokosöl eignet sich am besten da es im kalten Zustand fest wird und die Paste nicht verflüssigt. Das Öl und der frisch gemahlene Pfeffer der die Wirkung von Curcumin um ein Vielfaches erhöht, wird erst nach dem Kochen hinzugefügt. und gut glatt gerührt. Man kann die Paste natürlich auch in einem Topf am Herd mit Schneebesens machen.

ACHTUNG: Falls ihr mit Flexi arbeitet, oder einem Plastikspatel bitte daran denken, schnell die Teile zu spülen da Kurkuma einfach unheimlich stark färbt. Ich mache sie einmal mit K Haken oder mit Flexi. Wobei die Textur mit Flexi gefällt mir besser. Die fertige Paste füllt man noch heiß in verschließbare Gläser und läßt es auskühlen. Die Goldene Paste hält sich ungefähr 2-3 Wochen.

Dosierung für den Hund:

In ganz kleinen Mengen ins Futter mischen und die Dosis sollte man ganz langsam steigern. 1/4 TL 2-3x am Tag. Wenn der Hund sie Anfangs verweigert einfach die Menge nochmals reduzieren und dann von Zeit zu Zeit steigern.

Man kann die Paste auch einfach nur Präventiv geben. Da ca. 1/4 TL 1-2x am Tag

Natürlich ist die Goldene Paste kein Allerheilmittel und ersetzt dadurch auch keinen Besuch beim Tierarzt.

Ein weiterer Pluspunkt: Die Paste kann auch von uns Menschen eingenommen werden. An sich kommt sie aus der ayurvedischen Medizin und wird in Indien sehr oft eingenommen. Bekannter ist sie unter dem Namen Goldene Milch. Hier kann man jede Art von Milch (Kuh, Mandel, Soja, Reis oder Hafermilch) nehmen.

Dafür erhitzt man die Milch mit einem 1/2 TL Goldener Paste und kann sie mit Honig oder Agaven Sirup süßen. Ich habe in Indien die Goldene Milch meist Abends bekommen. Eignet sich ideal vor dem Schlafen gehen, oder bei kalten Tagen zu trinken, da sie durch das Curcumin schön wärmt.

Im ayurvedischen sagt man Kurkuma folgende Eigenschaften nach: Entzündungshemmend, Verbesserung der kognitiven Fähigkeiten,

Stärkung des Immunsystem und Anregung der Verdauung. Neben der Krebsvorbeugung, stärkt es das Herz und soll Depressionen oder Angstzuständen entgegenwirken.

Somit kann man die Paste einsetzen je nachdem was man möchte: Für den Geschmack, oder für die Wirkung.



Salzburger Nocken



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Ihr braucht

6 Eier

6 EL Zucker und etwas Zucker für die Form

etwas Butter für die Form

4-5 EL Marmelade / Konfitüre nach eurem Geschmack, am besten mit Fruchtstücken drin. Meine Favoriten sind Preiselbeermarmelade (siehe Fotos) oder Schwarze Ribisel / Schwarze Johannisbeere.

2 EL Cognac / Rum / Weinbrand



Die Form ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Den Backofen auf 0 / U Hitze 220 bis 230 C vorheizen

Dann kleide ich den Boden der Form mit Marmelade aus und verteile 2 EL Cognac darauf. Der Alkohol verdampft und hilft den zarten Schnee schön anzuheben und das Soufflé besonders locker zu machen.



Jetzt trenne ich die 6 Eier. Eiweiß in die Rührschüssel, das Eigelb in einen Becher wo ich das Eigelb mit einer Gabel kurz verflüssige



Eiweiß steif schlagen (Rührbesen) und währenddessen die 6 Eßl. Zucker langsam einrieseln lassen



Die Eigelbe hebe ich flott per Hand unter



Diese Masse wird nun mit einer Teigkarte als Nockerl in die Form geschichtet
Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!

