

# Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

## **Zutaten:**

280 g Mehl

260 g Zucker

2TL Natron

1TL Zimt

250 ml Pflanzenöl

3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert

110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi

75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen

200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

## *Frosting:*

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter

200 g Frischkäse

2 TL abgeriebene Zitronenschale

2 TL Zitronensaft

500 g gesiebter Puderzucker

### **Zubereitung:**

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auftragen und etwas kühlstellen.

### *Frosting:*

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

### Meine Abwandlungen:

1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten
3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!  
Gutes Gelingen!

---

# Kochkäse Variationen

## Rezept 1:



Foto von Annika Am/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annika Am

### Zutaten:

250g Butter

200g Schmelzkäse

1 Becher Schmand

1 Becher Saure Sahne

200g Harzer Käse

1 TL Natron

Evtl Kümmel

### Zubereitung:

Zuerst gibt man die Butter mit dem Harzer Käse in die Rührschüssel und lässt beide Zutaten bei ca 90°C schmelzen. Nach und nach dann den Schmelzkäse, Schmand und die Saure sahn dazugeben.

Wenn man eine schöne flüssige Masse hat, gibt man den TL Natron dazu. Aber Vorsicht, der Kochkäse kommt richtig weit hoch. Deshalb ist es von Vorteil wenn man ständig weiter rührt.

Je nach Geschmack kann man noch Kümmel rein machen, oder jedem selbst überlassen sich auf dem Teller welchen rein zu machen. Alles bei 90°C ca 30min kochen lassen und dann die Temperatur

wieder ausschalten – fertig

Zum Abkühlen lass ich ihn auch weiter rühren, man kann ihn aber auch direkt in eine Schüssel geben und dort abkühlen lassen.

Zu einem Kochkäse gehört auch immer die Musik – die Zwiebeln mit oder auch ohne Essig einfach die Zwiebeln klein schneiden und wenn man möchte mit Essig anmachen.

## 2. Rezept, Manfred Cuntz

Odenwälder Kochkäse

### **Zutaten:**

1Kg Magerquark

24 g Natron

Salz nach Bedarf

6 g Kümmel

60 g Butter

### **Zubereitung:**

Ein Sieb mit einem Küchen- oder Käsetuch auslegen und den Quark hineingeben. Das Tuch über dem Quark zusammenschlagen und das ganze auf eine Schüssel setzen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Tag abtropfen lassen. Es schadet auch nichts wenn es 2 Tage sind.

Danach sollten noch ungefähr 750g deutlich trockenerer Quark übrig sein. Sind es wesentlich weniger kann man etwas weniger Natron nehmen aber so genau kommt es nicht drauf an.

Flexi-Rührer, Intervallstufe II, keine Temperatur

Den abgetropften Quark in einer Schüssel mit dem Natron gut vermischen. Dazu am besten den Flexi auf Stufe I eine Weile laufen lassen. Danach 2 Stunden auf Intervallstufe II. Der Quark sollte fluffig und teilweise glasig werden.

Jetzt Temperatur auf 48°C stellen und auf Intervallstufe II rühren lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Hat

bei mir 1,5 Stunden gedauert. Dann die Butter in kleinen Stücken zugeben und einmischen lassen. Jetzt noch den Kümmel und mit Salz abschmecken. Ich nehme kein Salz mehr weil mir der Kochkäse durch das Natron schon salzig genug ist.

In Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank fester werden lassen.

Hält mindestens zwei Wochen im Kühlschrank falls er so lange hält.

### 3. Rezept – zur Verfügung gestellt von Son Ja



Foto Son Ja/Rezept Nr. 3

#### **Zutaten für 2 Personen:**

1 Pfund Magerquark  
1 geh. TL Natron  
1 Becher Sahne (in etwa)  
Salz und Kümmel

#### **Zubereitung:**

Quark ziemlich trocken ausdrücken, in die CC geben

Natron zufügen und bei wenig Wärme mit dem Flexi rühren lassen (habe es heute erst mal mit 50° probiert, aber ich denke, 60° gehen auch...muss ich noch testen...), bis die Masse glasig wird.

Dann nach und nach die Sahne unter ständigem Rühren zugeben, bis der gewünschte Zustand erreicht ist (Menge der Sahne hängt von der Beschaffenheit des Quarks ab).

Zum Schluss mit Salz und Kümmel würzen.

Servieren mit geschnittenen und gesalzenen Zwiebeln und Paprika.

---

## Schnelles Feierabend Chili

Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
2 Karotten  
1 Paprika  
1 Dose Mais  
1 Dose Kidneybohnen  
1 Knoblauchzehe  
2 Dosen Pizza Tomaten  
500g Rinderhack  
300 ml Rinderfond (Gemüsefond)  
100ml Rotwein  
2 EL Öl  
1/2 – 1 TL Chilliflocken  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Im Multi die Karotten und Paprika in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln.

Öl in der schüssel der CC erhitzen. Das Hackfleisch mit dem Kochröhrelement auf Intervallstufe 3 und 140° Grad anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Das ganze mit Rotwein ablöschen und diesen vollständig verkochen lassen.

Dann die Pizzatomaten, Karotten, Paprika und Fond zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken würzen.

Kurz aufkochen lassen und dann die Temperatur auf 100° zurückdrehen und 15min köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen. In die Schüssel geben und ca. 5 min mitköcheln lassen.

Wir essen gern frisches Baguette dazu. Wer möchte kann aber auch Reis als Beilage servieren.

---

## Einfaches Schokoladen-Dessert



Rezept und Foto von Steffi Grauer zur Verfügung gestellt:

Noch mehr Rezepte von Steffi Grauer findet ihr auch auf <http://www.kochtrotz.de/>

4 Portionen

### **Zutaten:**

100 g Schokolade nach Wahl (ich nehme 85%ige)

250 g Quark

120 g Joghurt

Optional:

eine Handvoll Früchte, Schokodrops

### **Zubereitung:**

Flexi-Röhrelement einsetzen, Schokolade in Stücke brechen. Bei 30°C Grad (oder auch 50°C für Eilige) Intervallstufe 1 mit aufgesetztem Spitzschutz die Schokolade schmelzen lassen. Das dauert einige Minuten. Immer mal wieder nachschauen.

In der Zwischenzeit Quark und Joghurt abwiegen und evtl. Früchte vorbereiten.

Jetzt Temperatur abschalten, auf Stufe 3 stellen und Quark und Joghurt löffelweise unterrühren lassen bis alles gut verteilt ist.

Creme in Gläser geben und wahlweise Früchte obenauf verteilen und dekorieren.

VEGANE OPTION: 250 g Seidentofu und 120 g pflanzlichen Joghurt

---

## **Schokobiskuit-Erbeer-** **Vanillemascarpone-** **Kastenformroulade**



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Claudia's Kreation☐

Konnte nicht warten. Morgen wird sie fester sein.

**Zutaten:**

*Biskuit*

4 Eier

140g Zucker

120g Mehl

20g Kakao

*Creme:*

250ml Sahne

250g Becher Mascarpone

1 kl Pkg Qimiq

Ca 60 g Zucker – je nach Geschmack.

Wem es zu wenig Creme ist nimmt einfach mehr Mascarpone od Qimiq. Ich habe einfach etwas Vanillejoghurt noch dazu gegeben.

Erdbeeren

**Zubereitung:**

Biskuit herstellen (Eier mit Zucker mit Ballonschneebeesen ca. 15 Minuten aufschlagen, dann Mehl/Kakaomischung unterheben) und wie eine Roulade backen, d.h. auf Blech aufstreichen u ca

bei 200C 10-12min backen. Stäbchenprobe.  
Natürlich habe ich die Eier nicht getrennt.



Teig stürzen und noch warm mit gezuckerten Backpapier od Geschirrtuch über die Kastenform legen. Ich hatte es zuerst in die Form gelegt, dabei rutscht Rand immer runter daher geändert und Kastenform verkehrt aufgelegt und Biskuit drüber gestülpt. Auskühlen lassen.

Inzwischen Sahne für Creme schlagen. Mit Ballonbesen zuerst auf niedriger Stufe u dann auf Stufe 6 schlagen. Dabei stehen bleiben sonst gibt es Butter. Achtung auch prüfen, ob die Temperatur aus ist, sonst gibt es auch Butter☹.

Qimiq mit Hand glattrühren u gleich Mascarpone u Zucker dazu. Dann unter die Sahne rühren. Evt nochmal süßen.

Nun Biskuit von der Form nehmen. Kastenform umdrehen u mit Frischhaltefolie auslegen. Relativ viel Rand auf beiden Seiten überstehen lassen. Biskuit in die Form legen. Ich habe das Biskuit etwas am Rand zugeschnitten. Die breiteten Ränder nehme ich dann zum abdecken am Schluss bzw wer möchte auch für die Seiten-Enden der Kastenform. Etwas Creme über "Boden" verteilen. Dann die Erbeeren mit der Spitze in die Creme stellen, da nach dem kühlen die Roulade gestürzt wird. Die ganze Form mit Erdbeeren auslegen u restliche Creme drüber geben. Ich habe an beiden langen Seiten noch Biskuit über gehabt und eingeschlagen sodass die Creme abgedeckt wird. Mit den geschnittenen Resten alles abecken sodass der Boden "geschlossen" ist. Jetzt die überlappende Frischhaltefolie jeweils recht straff ziehen und über den Teig ziehen und

schließen. Etwas andrücken. Wenn möglich den Teig in der Kastenform mit etwas beschweren. Habe dafür einen Plastikgurkenhobel verwendet. ☐Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

Zum anrichten Folie aufklappen u Roulade auf Platte stürzen. In Scheiben schneiden u genießen ☐☐

Tipp: Wer kein Qimiq hat, kann auch nur mit Sahne u Mascarpone arbeiten u verwendet einfach Gelantine. Bei ca 500g sollten es (glaube ich) ca 6 Blatt sein. Bitte diesen Wert nochmal prüfen, müsste ich erst nachschauen.

---

## Dillrahmsauce mit Kartoffeln Dillsauce



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Im Einsatz dafür Flexi für die Sauce; Dampfeinsatz für Kartoffel

Rezept: für 4 Portionen – bei meinem Mann nur eine Portion ☐

**Zutaten:**

Kartoffeln

*Sauce:*

20 g Butter

2 EL Zwiebeln (in sehr feine Würfel geschnitten)

20 g Mehl

100 ml Sauerrahm

50 ml Schlagobers (Sahne)

3 EL Dillspitzen

1 Prise Zucker

1/4 Liter Rindsuppe (evtl. Würfel) oder Suppenpaste oder gleichwertig

1 Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer (weiß)

Muskatnuss.

**Original Zubereitung:**

Dillspitzen hacken. Rindsuppe erhitzen, 2 EL Dillspitzen darin 10 min köcheln lassen, durch ein feines Sieb gießen. Butter zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Mehl zugeben und kurz weiterrösten.

Mit dem abgeseihten Dill-Sud aufgießen, gut verrühren (Schneebeesen). Schlagobers zugeben und 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit einem Mixerstab pürieren, durch ein Sieb passieren.

Sauerrahm in die Dillsauce einrühren, die restlichen Dillspitzen einrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken.

**Meine Version:**

Kartoffeln im Dampfgareinsatz dämpfen (etwas Wasser in den Kessel, Dampfgareinsatz einsetzen, Temperatur 110 Grad, Rührintervallstufe 3, 20 Minuten).

1 Bund Dill grob gehackt mit der Suppe in der CC erhitzen und 10min köcheln lassen.

Dann abseihen.

In der selben Schüssel Zwiebel und Butter mit Flexi anschwitzen, Mehl dazu und kurz rösten.

Mit Sud aufgießen – wenn ihr nur kleine Mengen anfangs dazu gebt, rührt der Flexi das schön durch, so dass man keinen Schneebesen braucht.

Dann Sahne dazugeben und 10 min köcheln lassen.

Pürieren und durch Sieb passieren fällt bei mir weg, da die kleinen Zwiebelstücke nicht auffallen od durch Flexi eh kaum mehr da sind.

Dann Rahm und Gewürze dazugeben und einen neuen frischen Bund gehackte Dill dazu.

Wir lieben sie einfach. Heute hatte ich keinen Rahm/saure Sahne daheim dafür offene Mascarpone, das war auch lecker.

---

**Baileys Irish Cream Likör**



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock

### **Zubereitung:**

200 g Sahne

1 TL Kaffeepulver, lösliches

1 TL Kakaopulver

130 g Whiskey, irischer

1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote

1 Dose Kondensmilch, gesüßte, etwa 400

### **Zubereitung:**

1. Flexi einsetzen (alternativ Schneebesen). 1 TL Sahne mit dem Kaffee- und Kakaopulver zu einer Paste vermischen. Langsam die restliche Sahne einrühren bis es eine glatte Masse ist.

2. Dann Whiskey, Vanilleextrakt und die Kondensmilch unterrühren.

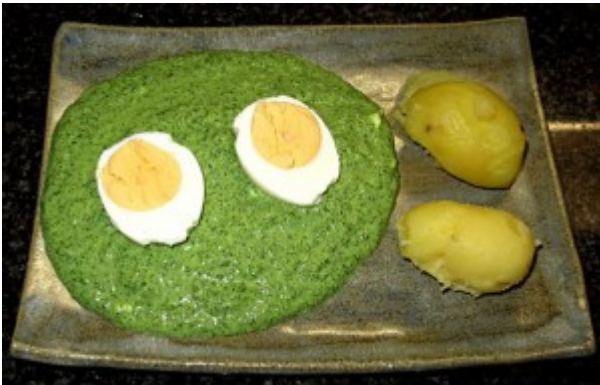
3. Alles in eine Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. Etwa 2 Wochen haltbar.

Mir war es jetzt nicht cremig genug, daher habe ich den Baileys zusätzlich mit einem Ei ca 5-8 Min unter Rühren (ca. 80 Grad) erwärmt.

Viel Spaß

---

# Griece Sooß (Frankfurter Grüne Sauce)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Griece Sooß grad so wie ich se erfunne hab im Jahr des Herrn 1755 als ich im Frühjahr mit der Lisbeth unn dem Wölfche zur Gerbermiehl gerudert bin. Die Lisbeth hats dann uffgeschribbe weil ich hats damals net so mit de Wördder:

(Anmerkung: Der Wirt von de Gerbermiehl hatte damals noch keine Cooking Chef. Ich habs desdewesche e bissi aagebasst).

## **Zutaten:**

1 Packung Griece Sooß Kräuter (ca. 350g) aus Oberrad. (Es gehen auch welche vom Riedhof und sogar andere wenn die richtigen Kräuter drin sind: Petersilie, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch Kresse und Pimpinelle)

2 Eier hartgekocht

1 EL Senf

2 EL Joghurt

2 EL Schmand

Essig oder Zitronensaft

Öl

Salz

### **Zubereitung:**

Die Kräuter belesen, waschen und mit dem Joghurt im Multi mit Messer klein schreddern. Dazu die Kräuter nach und nach in den Multi geben und mit dem Spatel etwas nachdrücken wenn notwendig. Aber das bitte wirklich NUR bei stehender Maschine. Sonst gibts ein Spatel-Unglück.

Die zwei Eier halbieren und die Dotter in die Gewürzmühle geben. Senf und einen Spritzer (nicht mehr) Zitronensaft und 80ml Öl dazu. Das zu einer nicht so festen Mayonnaise schlagen.

Die Mayo, Schmand, Eiweiß zu den Kräutern in den Multi geben und kurz mixen. Nicht zu lange man soll noch Stücke vom Eiweiß sehen können.

Mit mehr Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren mit Pellkartoffeln, Tafelspitz, Ochsenbrust oder Eiern. Für eine Vorspeise tut es auch gerne ein halbiertes Wachtelei.

### **Variante:**

Wie wir sie beim Event in Neu-Isenburg gemacht haben. Nur mit Schmand, ohne Mayo und mit einem Wachtelei serviert.



### **Variante: Kassler Grüne Sauce**

Kräuter: Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, Dill, Zitronenmelisse

Sauce: 1/3 Schmand, 2/3 saure Sahne

Eier hart kochen, klein würfeln und untermischen.

---

## Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

### **Zutaten:**

*Cookie Dough:*

50g Zartbitterschokolade

100g Butter

75g Zucker

100g Mehl

1 Prise Salz

### *Streusel:*

80g Erdnussriegel (Mr.Tom)  
75g Butter  
1 EL Zucker  
125g Mehl  
1 Prise Salz

### *Teig:*

50g Zartbitterschokolade  
2 Karotten (ca. 200g)  
350g Mehl  
1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
120ml neutrales Öl  
250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch  
2 EL Backkakao

### **Zubereitung:**

#### *Cookie Dough:*

Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.

#### *Streusel:*

Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.

#### *Teig:*

Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster

einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

---

## Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Gisela Martin

### **Zutaten:**

Feldsalat

Erdbeeren

Orange

Walnüsse/Pinienkerne

etwas Honig

Traubenkernöl (alt. Olivenöl)

Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)

Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreame drüber träufeln.