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 □♥□

<u>Apfelschokokuchen</u>

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. O/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 O/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, abgezupftes Basilkum 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

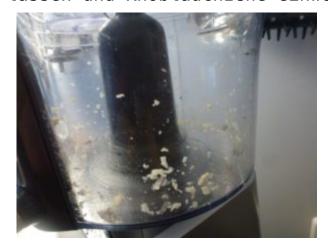
25 gr. Pinienkerne, ohne Fett in Pfanne golden angeröstet

1 Basilikumpflanze, Blätter abgezupft, 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.

<u>Bubblebrot Bubble bread -</u> 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 Olivenoel 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 herzhafte 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

☐ Zitronenkuchen ☐



□ 80 g Zucker,

(160 g)

Rezept und Bilder von Christin Klaas zur Verfügung gestellt ☐ Ich hatte die doppelte Menge vom Rezept genommen □ Das in (Klammern) ist die doppelte Menge die ich genommen habe.. □ Eier und Butter am besten ein Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen damit die Zimmertemperatur haben.. Ich hatte den Flexi Rührer genommen Rezept: □□ Zitronenkuchen □□ **ZUTATEN:** □ 2 Eier, Zimmertemperatur (4 Eier) ☐ 110 g Butter, Zimmertemperatur (220 g) □ etwas Vanilleextrakt

```
\square 110 g Mehl Typ 405,
( 220 q )

☐ 3 g Backpulver,

(6q)
□ 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein
geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,
(40 q + 40 q)
☐ 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 durchmixen
□ Butter mixen bis die weiß wird
☐ Zucker gut unter Mixen
□ die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter
Mixen.. immer etwas Ei vermixen 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 Backtrennspray 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
- $\hfill \square$ wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen $\hfill \square$





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 gemahlenen 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 ein einem Topf am Herd mit Schneebesen 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 einsetzten 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 geschlichtet

Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!





Quarkkuchen



Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kebellus

6 Eier mit 6 El Puderzucker und 1Pk Vanillezucker schaumig rühren

250 Gramm Quark 40% sowie Zitronenabrieb dazu geben.. mit der Zitrone meiner Meinung nach nicht sparen \square

Dann schnell 5 El Mehl unterheben und in einer Auflaufform backen bei 170 Grad 35min lang.





Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadtorte, Baisertorte)



Zutaten für den Teig

125 g Butter
4 Eigelb
125 g Zucker
150g Mehl
2TL Backpulver
2 Eßl. Vanillzucker
4 Eiweiß + 200g Zucker
Mandelplättchen

Zubereitung

Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben.

4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.

Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.

Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden. Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.

Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

Piadina Romagnola



Rezept und Bilder von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Die Geschichte der Piadina Romagnola reicht bis in die etruskische Zeit zurück. Dank der Einfachheit und Vielseitigkeit der Zubereitung blieb die Piada jahrhundertelang das Mahl der Bauern und Armen. Sein Siegeszug für die breite Masse begann erst in den 1940er und 1950er Jahren, als er dank der zahlreichen Kioske, die diese duftende Spezialität zu einem günstigen Preis anboten. Touristen auf dem Weg zur Adria konnten nicht widerstehen….

Zutaten und Zubereitung

Das Rezept ist sehr simpel, der Geschmack geprägt durch den

Strutto, das Schweineschmalz und ein gutes Mehl.

500 g Mehl

180 g Wasser

125 g Schweineschmalz

10 g Salz

5 g Natron optional

Alle Zutaten ausgiebig mit dem knethaken miteinander verkneten und 5 Stücke je ca. 170 g abmessen und zu Kugeln formen.

Die Kugeln etwas ruhen lassen und dann mit einem Rundholz zu Fladen von 25-28 cm Durchmesser ausrollen.

Die Fladen vor dem Ausbacken mit der Stipprolle bearbeiten, dann garen die Piadas besser durch.

Nach Belieben belegen und genießen.





Variationen

Bild 1



Prosciutto die Parma, Mozzarella, Tomaten frisch und getrocknet, etwas Knoblauch und Ruccola auf einem Bett aus Frischkäsecreme mit Kräutern

Bild 2



Lachs mit Gurkenscheiben und Eisbergsalat auf einer Dill/Frischkäse-Aioli

Bild 3



Schweinebraten rosa gebraten in Scheiben mit Balsamico sautierten Borrettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Ruccola auf einer Tonnatomaionaise….

Rezept Tonnatomajonaise

Tonnatomayo...

Ich mache eine Majonaise aus dem ganzen Ei, dazu ein Teelöffel Senf, ein Spritzer Essig, Salz und Pfeffer, hierbei eine halbe Knoblauchzehe und mixe das ganze auf, dann schluckweise Öl hinzugeben, ich mische gern Olivenöl mit Rapsöl.

Ein Esslöffel der Mayo plus 2 Esslöffel Frischkäse und 1 Esslöffel/eine Gabel Thunfisch und alles miteinander mischen, abschmecken, fertig

Bild 4



Soppressa aus dem Veneto, gepaart mit Ziegekäse, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und Eissalat auf Kräutercreme