

Kürbiskernölguglhupf



Rezept und Fotos von Kathrin Freinschlag

Zutaten:

4 Eier
100gr Wasser
1 Pkg Vanillezucker
100ml Kernöl
100gr Kürbiskerne optional
150gr Staubzucker (Puderzucker)
100gr Kristallzucker
250gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Guglhupfform mit Butter einfetten und Zucker ausstreuen (und eventuell mit den Kürbiskernen auslegen...hab ich nicht gemacht).

Dotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kernöl mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren.

Das Eiklar mit dem Kristallzucker nicht ganz steif schlagen.

Die Dottermasse mit 1/3 des Eischnees und dem Mehl plus Backpulver glattrühren (mit Schneebeisen auf Stufe 1), dann den

restlichen Schnee unterheben!

In die Form füllen und backen. Ich back immer mit Stäbchenprobe (wird so ca 50minuten gebraucht haben)

Beim Servieren kann man dann selber noch Kernöl auf das Stück Guglhupf tröpfeln Der Kuchen schmeckt flaumig und hat eine coole Farbe.



Ei mit Bacon im Blätterteigkleid



Rezeptidee und Fotos von Linda Peter
zusammengeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Blätterteig

Bacon

geriebener Käse

Ei

Zubereitung:

Bei fertigen Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank, die Platten antauen lassen (ca. 10 Minuten). Wer möchte, kann diesen natürlich auch gerne selber machen.

Den Käse im Multi oder der Trommelraffel reiben.

Den Blätterteig in Muffinformen auslegen. Je nach Form muss er noch etwas zugeschnitten werden.

Die Baconscheibe habe ich einmal durchgeschnitten und über kreuz über den Blätterteig gelegt.

Ein bisschen geriebenen Käse einfüllen. Anschließend das rohe Ei einfüllen.

Das ganze dann bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.



Rohkostsalat mit Weißkohl, Rotkohl und Apfel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

225 g Weißkohl (ohne Abfall)

225 g Rotkohl (ohne Abfall)

1/2 Apfel

1 1/2 EL Apfelessig

1 1/2 EL Mayonaise

1 EL Schmand

1/2-1 TL mittelscharfen Senf
1 Zweig frische Petersilie
1TL Zucker
1/2 TL Selleriesalz
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:



Zuerst den Weißkohl im Multi mit Scheibe Nr. 5 durchgeben, in die Salatschüssel geben. Genauso mit dem Rotkohl verfahren, dann den geviertelten und entkernten Apfel durchgeben und in die Salatschüssel geben.



Für das Dressing alles in die Gewürzmühle geben und auf Stufe

2 mixen, dann hochgehen auf Stufe 6.

Über den Salat geben und vermischen. Mind. 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Ich mag es gerne würzig. Wenn die Tochter nicht mitißt, nehme ich gerne Dijonsenf. Da ich für die kleine Menge keine Mayonaise machen wollte, habe ich Miracel Whip balance verwendet.

Gemüsesuppe



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Das Rezept ist an ein Rezept von Christian Senff angelehnt

Zutaten:

1/2 kleinen Hokaidokürbis

4 gelbe Möhren groß

3 orange Möhren

4 Petersilienwurzeln

1/2 Sellerieknolle

1 große Zwiebel

2 cm Ingwer

Zitronengras

1 Limette

BBQ Chicken Gewürz

Vadouvan Gewürz

Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, durch den Multi Scheibe Nr. 5 geben. Mit etwas Öl im Kessel anschmoren (140 Grad, Stufe 3).

Mit Gemüsebrühe 2L auffüllen, Zitronengras andrücken, Ingwerschälen, würfeln, dazugeben.

Ca. 30 Min. Auf 100-90 Grad köcheln lassen (Kochrührelement). Mit Salz, Pfeffer, BBQ Chicken und Vadouvan Gewürz sowie Saft von der Limette abschmecken.

Dann in zwei Etappen im Glasblender Max. Pürrieren. Vorher das Zitronengras herausnehmen. Wer möchte kann noch einen Schuss Sahne zugeben. Ich fand es nicht nötig.

Die Gewürze sind von Ingo Holland. Es ergibt eine super sämige leckere Gemüsesuppe. Guten Appetit!

P.S.: Vadouvan in der Gewürzmühle vorher zu Pulver mahlen oder mörsern.

Kürbis-Quinoa-Risotto **(Quinotta)**



Rezept und Foto von Vol Itt zur Verfügung gestellt

Zutaten (Für 4 Personen – als Beilage)

500 g Kürbis (Hokaido oder Butternut)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

100 g getrocknete Tomaten

3 EL Olivenöl

200 g Quinoa dreierlei (z.B. von DM)

800 ml Gemüsebrühe

150 g Feta

1 EL Zitronensaft

1 TL Paprika

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Den Kürbis putzen und in „multi-gerechte“ Stücke schneiden. Im Multi mit Scheibe 3 raspeln.

Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten im Multi oder Kräutermühle feinhacken.

Das Olivenöl in die CC-Schüssel geben und bei 140 °C, Intervallstufe 2 mit dem Flexiröhrelement erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten darin 3 Min. andünsten.

Das Kürbisgeschnetzelte und den gewaschenen Quinoa zugeben und

bei laufendem Rührwerk ebenfalls ca. 3 min andünsten.

Den Spritzschutz aufsetzen. Den Gemüsfond zugießen. Das Risotto bei 100°C, Intervallstufe 2, ca. 20 Min. garen.

Basilikumblätter hacken. Feta zerbröseln, mit Saft und Paprika unter das Quinotta rühren. Salzen, pfeffern, mit Basilikum bestreuen und servieren.

Die Zutaten, Mengenverhältnisse und Garzeiten kann man so anpassen, wie es dem persönlichen Gusto entspricht. Guten Appetit und Glück auf!

Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/<https://toepfle-und-decke.de>

Zutaten:

300 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

5 Kartoffeln

3/4 l Gemüsebrühe

500 g Maiskörner

6 geschälte Tomaten

Salz, Pfeffer, bei Bedarf getr. Chili

1/8 l SahneSchaum:

100 ml Milch

5 g Ingwer**Zubereitung:**

Ingwer zerkleinern und in Milch kurz erhitzen. Milch wieder abkühlen lassen. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln (z.B. mit Würfelschneider)

Speck und Zwiebeln anbraten (140 Grad – Kochrührelement Intervall 3).

Dann Kartoffeln zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. 10 – 15 min köcheln (100 Grad) lassen.

Tomaten im Multi kurz schreddern und zusammen mit abgetropften Maiskörnern, Salz + Pfeffer ggf. Chili nach Gusto dazugeben.

Weitere 15 min. köcheln lassen. Sahne einrühren. – Fertig.

Ingwermilch aufschäumen, Maistopf in Suppentassen füllen und Ingwerschaum darauf geben.

Dazu passt selbstgebackenes Baguette.

Guten Appetit!

[Bauanleitung Zubehör-Regal](#)

Idee und Bauanleitung von Rene Werner

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Tipp: Kondenswasser läuft an CC runter



Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Edith Vogel

Problematik: Kondenswasser läuft nach Kochen die Maschine hinunter.

Diesen Tipp haben wir kürzlich bei einem CC-Kochevent erhalten:

Bevor man nach dem Kochen die Maschine öffnet, erstmal den Spritzschutz senkrecht stellen, dann läuft der größte Teil des Kondenswassers bereits in den Kessel zurück.

Gedörrte Apfelschnitze

Rezept aus "Backen und Kochen mit Facebook" erfasst von Gisela Martin

Zutaten:

Äpfel

Zitronenwasser

Zubereitung:

Im Multi mit Scheibe 5 schneiden, 10min in Zitronenwasser einlegen und 8 Stunden bei 52 Grad dörren...

Frage:

Wieviel Zitronenwasser:

Antwort:

ca. 500 ml auf 3l ca... einfach die Äpfel müssen abgedeckt sein und man macht es ja nur, damit sie nicht anlaufen und braun werden

Kartoffel-Schinken-Käserolle



Foto von Sonja Weber

Rezept von Norbert Siemenowski, ausprobiert von Sonja Weber und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

500-600 gr. Kartoffeln

1 Zwiebel

2 Eier

100 gr. geriebener Käse

Schinken/Käse zum Belegen

Salz/Pfeffer/Kräuter

Zubereitung:

500-600g Kartoffeln reiben (Multizerkleinerer, auf Foto fein gerieben, siehe Tipp), 1 Zwiebel klein schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, 2 Eier, 100g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Kräuter vermengen.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. 5 Minuten auskühlen lassen, mit Schinken und Käse belegen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Mit Dauerbackfolie klebt nichts an, was anderen mit normalem Backpapier passiert ist.

Ich hab sie fein geraspelt mit dem Multi. Beim nächsten Mal mach ich sie gröber. Dann wirds vielleicht knuspriger.