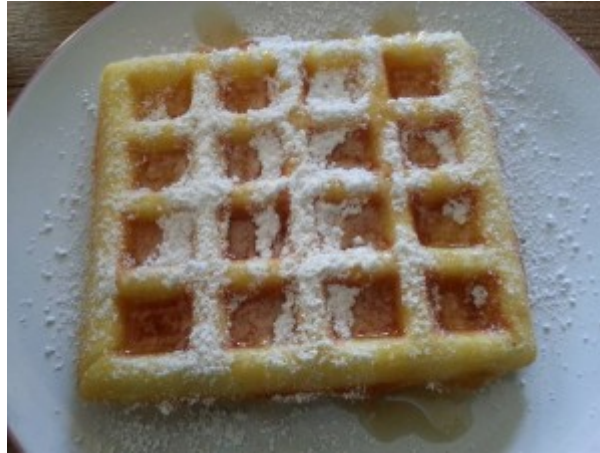


Süße Waffeln



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zuaten:

150g weiche Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
1 Msp. Backpulver
100ml lauwarmes Wasser

Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist.

Waffeleisen vorheizen.

Mehl, Backpulver und Wasser zu der Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

10 Minuten quellen lassen

Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.

Kräuterwaffeln mit Frühlingsquark



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zutaten:

Teig:

50g Butter

2 Eier

150g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

80ml Gemüsebrühe

60g rote Paprikawürfel

je 1 EL frisch gehackt:

Schnittlauch

Dill
Petersilie
1 EL Kresse
4 EL Öl

Fett für das Waffeleisen

Frühlingsquark:

Sauerrahm
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung:

Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Jetzt die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, vorheizen und die Waffeln darin backen.

Für den Quark einfach den Sauerrahm mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zu den Waffeln reichen.

Möhren-Zucchini-Puffer



Rezept und Foto von Evi Borchers

2 Personen

Zutaten:

Öl zum Ausbraten
3 Karotten (ca. 250 gr)
3/4 Zucchini (ca. 180 g)
1/4 Gemüsezwiebel
100 gr. geriebener Käse
1 Ei
2,5 EL 5-Korn-Flocken
1-2 EL Weizenvollkornmehl
1 TL Curry
1-2 TL Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Möhren schälen, Zucchini gewaschen, Zwiebel abgezogen = alles im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln.

Das Gemüse mit dem restlichen Zutaten vermischen. Sollte der Teig sehr feucht sein, noch etwas Mehl zugeben.

Öl (alternativ: Sanella) erhitzen und den Teig portionsweise ausbraten .

Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Zeit : sehr schnell zubereitet, einfach und lecker.

Konnte gerade noch ein Puffer fürs Foto retten. Keine zwei

Minuten später war der Teller leer.

Simons Eismappe II Winter

Das PDF wurde erstellt von Claudia Kraft

Rezepte von Simons Patisserie (www.simons-patisserie.de) zur Verfügung gestellt

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

Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebeisen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

50 ml Wasser

5 Eier

300 g Zucker

500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)

500 g Mascarpone

250 g Ricotta

Saft 1 Zitrone

2EL Amaretto oder Vanillesirup

100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebeesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.





Mandelmilch

Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:

2 Tüten Mandeln á 200 Gramm

8 Eßl Zucker

4 Prisen Zimt

4 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln über Nacht, besser 24 Stunden, in Wasser einweichen. Dann die Mandeln abspülen und in 4 Portionen teilen.

Je eine Portion Mandeln mit 2 Eßl Zucker und einer Prise Zimt in den Mixer geben. 150ml heisses Wasser dazu und 5 Minuten auf höchster Stufe laufen lassen.

Dann wieder auf höchster Stufe einschalten und während des Laufens 850ml Wasser hinzugeben und nochmal 2 Minuten laufen lassen.

Das Ganze dann in ein sehr feines Sieb geben um die Schalen und das Mark von der Milch zu trennen.

Ich habe grosse 2 Liter Behälter die in die Kühlschränke passen.

Im Kühlschrank hält sie 5-6 Tage.

Eis – Dark Chocolat



Foto von Sandra Bell

Rezept von Simon Stuber <http://www.simons-patisserie.de/>

Zutaten:

25g Dextrose

24g Glucose

120g Zucker

480g Wasser

10g Butter

40g Kakaopulver 20/22

40g Kuvertüre Zartbitter

10g Kakaomasse

1g Bindemittel (siehe Eisbuch)

Kakaopulver 20/22 -> hier hab ich normalen Backkakao genommen

Kakaomasse -> hier hab ich Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil genommen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre und Kakaomasse aufkochen. Dann die Kuvertüre und die Kakaomasse in die kochende Masse geben und gut verrühren. Nun einige Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten habe ich in der CC vorbereitet und dann 40 Minuten im Kompressor gerührt

Eiskonfekt



Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

100g Kokosfett

80g Puderzucker

50g Kakao

30g Vanillezucker

Etwas Zimt

Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aberiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

Cranberry-Orange-Kuchen (muss 2 Tage ruhen!)



Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

200g Butter

100g weiche Marzipan-Rohmasse

120g Zucker

30g Orangenzucker (ich hab selbstgemachten verwendet)

15g Vanillezucker

25g Orangeat (auch hier hab ich selbstgemachtes verwendet)

4 Eier Gr. M

1 Prise Salz

125g Mehl + 1 Teel. Mehl

125g Speisestärke

1 gestr. Teel. Backpulver

200g getr. Cranberries

Zum Tränken:

Saft von 1 Orange

2Eßl. Zucker

2 Eßl. Rum

Pudierzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter mit dem K-Haken cremig rühren. Marzipan klein würfeln. Nach und nach Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Orangeat, Eier und Salz unterrühren.

Insgesamt ungefähr 7 Minuten cremig rühren.

Währenddessen die Cranberries mit 1 Teel. Mehl bestäuben und gut vermischen.

Schüssel von der Maschine nehmen.

Mehl, Stärke und Backpulver auf die Creme sieben und mit dem Teigschaber schnell unterheben. Anschließend die Cranberries unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben (nochmal gut mit der Gabel durchgehen – bei mir sind die Cranberries, trotz mehlen, leider nach unten gesunken) und im vorgeheizten Backofen bei 150° ca. 90 Minuten backen.

Kuchen evtl. abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Orangensaft mit Zucker 3-5 Minuten köcheln lassen. Rum zugeben.

Den heißen Kuchen mit dem Sirup bepinseln, abkühlen lassen und in Alufolie wickeln. 1-2 Tage ruhen lassen. Mit Pudierzucker bestäuben.

Hackfleisch-Lauch-Suppe



Rezept und Foto von Stefanie Ganzevoort

Zutaten:

6 Stangen Lauch
3 große Kartoffeln
1 kg Hackfleisch
1,5 – 2 Liter Gemüsebrühe
1 Becher Schmelzkäse Sahne
1 Becher Schmelzkäse Kräuter
Petersilie
Salz, Pfeffer. Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Lauchstangen im Multi in Scheiben hobeln.
Die Kartoffeln raspeln.

Im Topf das Hackfleisch mit dem Flexi oder Koch-Rühr-Element portionsweise andünsten.

Lauch und Kartoffeln dazu, ebenfalls andünsten.

Anschließend die Gemüsebrühe dazu geben und bei 100 Grad mit Flexi und Intervall 3 für 1,5 Stunden mit Spritzschutz köcheln lassen.

Die Schmelzkäsebäcker einrühren und mit den Gewürzen abschmecken, Petersilie hinzugeben.
Mit Baguette servieren