Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan

Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:
4 Karotten
1 Zwiebel
1 rote Paprika
kleine Zuchini
Brokkoli Reste
ein paar Champions
1 Tasse Bulgur
Gemüsebrühe
etwas Weißwein (nach Geschmack)
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine
Chili, Pfeffer etwas Salz(bei Bedarf)

Zubereitung:
CC-Kessel kurz aufheizen bei 140 Grad, 1EL Rapsöl ca 1 min

Karotten (in Scheiben geschnitten, z.B. mit Multi oder Trommelraffel) für 5 min bei 120 Grad andünsten, Zwiebel in Würfel dazu, weitere 5 min

Dann der Garstufe entsprechend das restliche Gemüse dazu geben, mit Wein und Brühe aufgießen und 10 min bei 110 Grad mit Flexi, Stufe 1

In der Zwischenzeit den Bulgur mit der doppelten Menge

kochendem Wasser quellen lassen.

Bulgur abgießen, in den Topf geben, “Sahne”dazu und noch einmal kurz durchrühren, nach Geschmack würzen

---

Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
300 gr Zucchini
200 gr Karotten
5 Eier
370ml Öl
300 gr Zucker
500 gr Mehl
200 gr geriebene Nüsse
1 Tl Zimt
1 Packung Backpulver.

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen.

Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

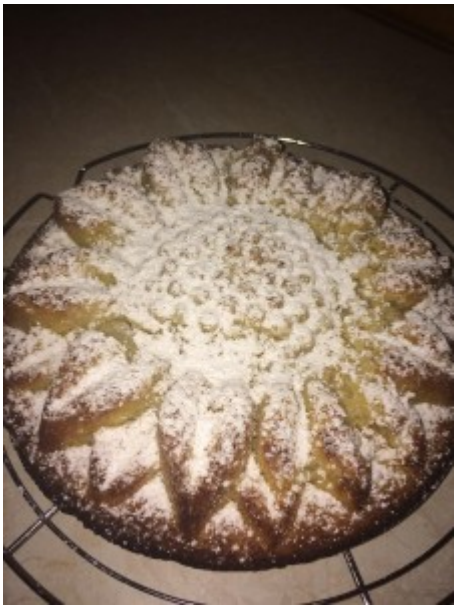
Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.

Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen

Französischer Apfelkuchen



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
600 Gramm Äpfel
etwas Saft einer Zitrone
150 Gramm Butter
150 Gramm Zucker
2 EL Vanillezucker.
4 Eier
1 Prise Salz
150 gr. Mehl
1/2 Tüte Backpulver

Zubereitung:
600 Gramm Äpfel mit dem Multi ordentlich Schreddern und mit Zitrone beträufeln. An die Seite stellen

150 Gramm Butter bei 50 Grad auf Kochstufe 3 (Flexi) schmelzen.

150 Gramm Zucker und zwei Eßlöffel vanillezucker dazu geben.
In die Rührschüssel und mit dem Flexi ca. 4 Minuten auf Stufe 4 rühren.

4 Eier nach und nach zugeben, ich lasse zwischen jedem Ei eine Minute.

1 Prise Salz

Flexi raus nehmen und das unterhebrührelement einsetzen.

150 Gramm Mehl mit 1/2 Tüte Backpulver unterrühren auf Stufe 4

Die Äpfel kurz mit untergeben und in eine gefettete Springform einfüllen.

Ca. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben

Gutes Gelingen

Amaretto Rührkuchen

Rezept und Foto Ari Dahms

Zutaten:
200 g Mandeln
300 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
50 g Milch
4 Eier

100 g Amaretto
200 g Sonnenblumenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl

Zubreitung:
Mandeln im Multi auf höchster Stufe “mahlen” und in die Rührschüssel umfüllen.
K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.
Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

Brotgewürz

Fotos Daniela Steinel

Zutaten:
2 Teile Fenchelsamen

2 Teile Kümmel
2 Teile Anis
1 Teil Koriander (bzw. 2 Teile Koriander in Variante Daniela Steinel)

Zubereitung:
Alle Zutaten in Gewürzmühle geben und pulverisieren. Ich mache immer kleine Mengen (1 Teil = 1 Teelöffel), so ist es immer frisch.

Tipp: Daniela nimmt von jeder Zutat zu gleichen Teilen 3 Esslöffel und bewahrt die Gewürzmischung direkt in einem Glas der Gewürzmühle auf.

Nutellaschnitte

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
6 Eier
250gr Zucker
1/8l Òl
1/8l lauwarmes Wasser
200gr Mehl
2EL Kakao
1 Pkg Backpulver,
100gr Marillenmarmelade

Creme:
1l Patisseriecreme,
4pkg Sahnesteif
250gr Nutella.
Schokoflocken zum Bestreuen.

Alternativcreme:
3/8l Schlagobers mit
2 Sahnesteif und
250gr Nutella mischen,weiter
3/8l Schlagobers
2 Sahnesteif und
Vanillezucker mischen

Zubereitung:
Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebesen). Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen. Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

Creme:
Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.

Fotos: Claudia Kraft

Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie

Foto und Rezepte von Manu Beecken

Zutaten für Piecrust:
360 g Mehl
50 g Zucker
90 g kalte Margarine
90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)
1 Eigelb
5 – 8 EL Eiswasser

Füllung:
6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten (Multizerkleinerer)
je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup
optional: eie Handvoll Rosinen
100 – 150 g brauner Zucker
1 TL Zimt
je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken
1 geh. EL Speisestärke
1 EL Butter in Flocken

Zubereitung:
Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen

Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:
Mürbteig
250 g Mehl
1/2 TL Backpulver
75 g Zucker
1 kleines Ei
125 g Butter
Füllung
350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)
100 – 125 g brauner Zucker
je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß
1 TL Zimt
2 EL Zuckerrübensirup
3 Eier, verquirlt
1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:
Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.
Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Lachs Lachsmousse Lachsrolle – Variationen –

Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

Zutaten *Lachsmousse:*
200g Räucherlachs
200 g Frischkäse
50ml Sahne
kleine Scharlotte oder Jungzwiebel
etwas Zitronensaft
Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:
Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.
Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

Zutaten *Lachsrolle:*
Palatschinken/Pfannkuchen
Frischkäse
Kräuter
Lachs

Zubereitung:

Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.
In Frischaltefolie wickeln u kühlen.
Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.

Fotos Claudia Kraft

Dinkel Hirse Brot

Foto von Christina Gagel

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und ausprobiert von Christina Gagel

Zutaten:
150g Hirse
450 ml Wasser
120 ml Wasser
21g Hefe
5g Caro Cafe

12g Salz und
1 Hand Leinsamen
1 Hand Sesam
500g Dinkelmehl 630

Zubereitung:

Hirse mit 450 ml Wasser in Kessel geben, 100 Grad/Rührintervall 3, 12 Minuten.
1 Stunde abkühlen lassen.Dann restliche Zutaten zugeben und Teig kneten lassen (Knethaken).
Mit dem Spritzschutz abdecken und 1 Stunde gehen lassen.Danach ein Brot formen, mit Wasser einsprühen und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad/Ober/Unterhitze/45 Minuten backen.Anmerkung Christina: Erst war ich ja enttäuscht, der Teig war so klebrig und das Brot ist nicht so schön groß geworden wie meine anderen sonst….
Aber geschmacklich finde ich es wirklich super! Auch die Kinder (6 und 2 Jahre und 9 Monate) haben rein gehauen! Ein tolles Brot!