

# Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

## **Zutaten**

### *Biskuit*

4 Eier

180 g Zucker

4 El Wasser

150 gr. Mehl

50 gr. Maizena

Backpulver

### *Creme:*

3 Eier

7 El Zucker

500 g Butter

### *Dekoration:*

Himbeeren

Himbeere Götterspeise

Sahne

## **Zubereitung:**

### *Biskuit*

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeesen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben  
(Unterhebrührelement oder Kochrührelement)

*Creme :*

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen,  
500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam  
unterheben ( dabei ganze Zeit aufschlagen )

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme  
bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und  
mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen (  
gemacht mit weniger Wasser )!



Foto Aldona Led

---

# Grumbeerwaffeln

# Kartoffelwaffeln



Rezept und Foto von Christina Gagel

## **Zutaten:**

150 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)

1 1/2 kg Kartoffeln

1 Stange Lauch

225 g Speckwürfel

4 Eier

Salz/Pfeffer/Muskat

## **Zubereitung:**

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer,

feine Reibe), dann gut abtropfen lassen. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.

---

## Leberwurst



Rezept und Foto von Patrick und Christina Gagel

### **Zutaten:**

300 gr Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen  
300 gr Schweine Wamme (das ist die Fettschicht am Bauch)  
200 gr Schweine Leber  
100 gr Zwiebeln  
1 TL Gemüsebrühepulver  
35 gr Salz  
4 gr Majoran  
6 gr Pfefferkörner

1 gr Piment  
5 gr Muskat  
2 gr getr. Basilikum

**Zubereitung:**

Bauchfleisch in 2 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe 1 Stunde kochen. Für die letzte halbe Stunde der Garzeit die Wamme gewürfelt hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln würfeln und in etwas Schweineschmalz glasig dünsten und mit etwas Fleischbrühe aus dem Topf ablöschen. Dann beiseite stellen.

Die Gewürze alle zusammen in der **Gewürzmühle** mahlen.

Nun zuerst die rohe Leber durch die kleinste Scheibe des **Fleischwolf** lassen und danach das gegarte Fleisch und die Wamme durchlassen.

Jetzt alles mit der Gewürzmischung und den Zwiebeln vermischen und alles nochmals durch den Wolf lassen.

Die Masse mit 100 ml Fleischbrühe aus dem Topf vermischen und in heiß ausgespült Einmachgläser füllen (ich bekam 5 kleine Gläser voll) Die Gläser aber nicht ganz voll machen.

Nun die Gläser für 2 Stunden bei 95°C einkochen. FERTIG

---

**Onsen-Ei mit der Kenwood  
Cooking Chef**



Foto von Marion Egli-Meier

**Zutaten:**

Eier

**Zubereitung:**

Wasser in die CC füllen, 68 Grad einstellen, kein Rührelement, Rührintervall 3.

Sobald die Temperatur erreicht ist, vorsichtig die Eier reinlegen und Timer auf eine Stunde stellen. Fertig.

---

## Apfeltaschen – Variationen



Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 1

**1. Rezept von Christina Gagel**

## **Zutaten:**

### *Füllung*

300g Äpfel  
2EL Zucker  
Zitronensaft  
(Zimt/Rosinen)

### *Teig:*

250g Mehl  
3TL Backpulver  
250g Quark  
1p. Vanillezucker  
2EL Zucker  
175g Butter

## **Zubereitung:**

Ich habe alle Teig Zutaten mit dem Knethaken 10 Minuten rühren gelassen! Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Die Äpfel (entkernt, geschält, klein geschnitten, z.B. mit Würfler) werden mit den anderen Zutaten vermischt! Und dann weich gedünstet! Das habe ich mit dem Koch- Rühr Element gemacht auf ca. 120 Grad für 10 Minuten.

Dann habe ich aus dem Teig Bällchen geformt und ausgerollt mit einer Schüssel rund aus gestochen und ca. 1 EL von der Apfelmischung rein! Dann Zuklappen mit einer Gabel den Rand zu drücken und die Tasche mit Eigelb bepinseln. Bei 175 Grad/Heißluft für 15 Minuten in den Ofen schieben!

Menge reicht für 10-12 Apfeltaschen.



Foto von Carmen Lo Giudice Priolo/Rezept Nr. 2

## 2. Rezept von Chefkoch.de, nachgebacken von Carmen Lo Giudice Priolo und auf CookingChef umgeschrieben

### **Zutaten:**

#### *Füllung:*

500 g Äpfel  
50 g Rosinen  
40 g Zucker  
20 g Butter

#### *Teig:*

375 g Mehl  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei(er)  
200 ml Milch, lauwarm  
50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

#### *Guss:*

100 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
10 g Butter

### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden (z.B. Würfeler), mit Rosinen, Zucker und Butter unterrühren in CC mit Kochröhrelement leicht dünsten, erkalten lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen und runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber

klappen, an den Rändern gut festdrücken, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen.

---

## Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig



Foto von Manuela Richtmann

Rezept von "Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag" und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

### **Zutaten:**

350 g weiche Butter

350 g Zucker

350 g Gf-Mehl ( zb Kartoffelmehl )

6 Eier

2 gehäufte Teelöffel Backpulver ( oder 1 Teelöffel Natron / 1

Teelöffel Backpulver )  
6 Esslöffel Milch  
2 Teelöffel Vanillezucker  
für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

### **Zubehör:**

Schneebeesen der cc  
Guglhupfform ( normal groß)  
Backofen

### **Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebeesen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:

Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.

Was geht:

Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.

Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?

Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.  
Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann

---

## Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube

Foto von Carmen Müller

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Für circa 12 Stücke

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

Fett für die Form

200g Mehl

100g + 25g + 150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

75g kalte Butter

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

*Für die Quarksahne:*

1 Dose (314ml) Mandarinen

3 Blatt weiße Gelatine

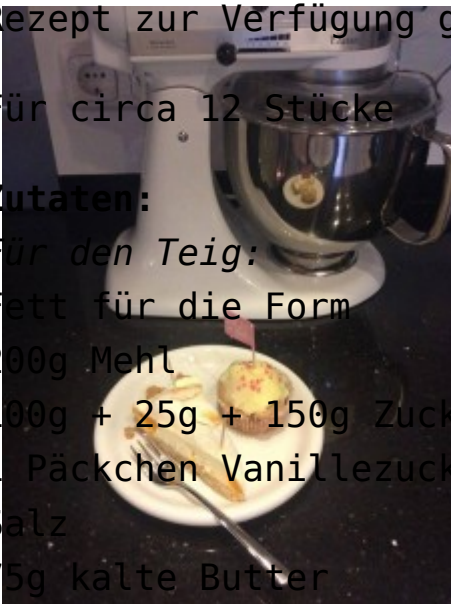
250g Speisequark (20% Fett)

2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

75ml Orangensaft

100g Schlagsahne



### *Für das Baiser:*

3 frische Eiweiß (Gr. M)

1 TL Zitronensaft

Salz

150g Zucker

### **Zubereitung:**

1) Für den Teig eine runde Tarte- oder Auflaufform (24 cm Ø; 3 cm hoch) fetten. Mehrere Backpapierstreifen in die Form legen. Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3-4 EL kaltes Wasser, Butter und Butterschmalz in Stückchen erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, dabei am Rand andrücken und ca. 1 cm über den Rand stehen lassen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Teig im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Tortenboden mithilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben, Backpapier ablösen. Den Boden evtl. wieder in die Form oder auf eine Tortenplatte setzen.

3) Für die Quarksahne Mandarinen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme einrühren, dann unter den Rest Creme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen), unter die Creme heben. Mandarinen unterheben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

4) Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft im heißen Wasserbad (durch die Wärme wird der Eischnee stabil) mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse glänzt und leicht anzieht. Kuppelartig auf die Quarksahne streichen. Mit einem Küchengasbrenner unter ständiger Bewegung des Brenners

abflämmen oder kurz unter den vorgeheizten Grill des Backofens stellen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Ich habe das Rezept in der Form abgewandelt, dass ich anstelle der Blattgelatine 1 Päckchen Sofortgelatine plus 2 TL San-Apart (Küchle) verwendet habe.

Viel Spaß beim Nachbacken!

---

## Hausgemachte Merguez

Rezept von Stefan Dadarski

### **Zutaten:**

500 g Lammfleisch (Schulter)  
250 g Rindfleisch (Schulter)  
 $\frac{1}{2}$  Bund Koriandergrün, gewaschen  
2 mittelgroße Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Harissa nach Geschmack  
1 TL Zimt, 1 TL Nelken  
Ca. 2 m Lammsaitlinge,  
Durchmesser ca. 15-20 mm

### **Zubereitung:**

Lamm- und Rindfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ca. 30 Minuten im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem **Multi-**

**Zerkleinerer** 30 Sekunden bei **Geschwindigkeitsstufe 3** zerkleinern. Anschließend das Koriandergrün nur grob zerkleinern.

Die Lammsaitlinge in einer Schale mit Wasser einweichen. Das sorgt für mehr Elastizität und einfacheres Befüllen.

Den **Fleischwolf** an den Niedrig-Drehzahl-Anschluss anschließen und für den ersten Durchgang die **grobe Lochscheibe** (8mm) einsetzen. Das angefrorene Fleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander bei Geschwindigkeitsstufe 2 wolfen.

Das Brät mit Salz, Pfeffer und Harissa würzen, den Zimt und die gemahlene Nelken hinzugeben. Für gleichmäßig verteilte Zutaten, geben Sie sie in die Rührschüssel der Cooking Chef und lassen alles mit dem **K-Haken** vermengen.

**Tipp 1:** mit der **Gewürzmühle** können Sie Nelken und Zimt frisch mahlen. Das sorgt für ein intensiveres Aroma.

**Tipp 2:** Um zu testen, ob das Brät ausreichend gewürzt ist, nehmen Sie einfach ein kleines Stück und braten es in der Pfanne kurz an – anstatt es roh zu probieren.

Entfernen Sie das Messer und die Lochscheibe aus dem Fleischwolf und setzen Sie anschließend den **Wurstfüllstutzen** ein. Ziehen Sie nun den Saitling auf den Stutzen auf und machen einen Knoten an das Ende des Darms.

Stellen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2-3** ein. Geben Sie das Brät in die obere Schale und füllen es in den **Einfüllstutzen**. Drücken Sie das Brät mit dem **Stopfer** nach unten. Die **Wendelschnecke** füllt sich nun und drückt es in den Saitling.

**Tipp 3:** Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst beim Grillen oder Braten platzen.

Sobald die gesamte Masse verarbeitet ist, die **Würste**

**„abdrehen“**. Messen Sie ca. **15 cm Wurst** ab. Dann kneifen Sie mit Fingern einmal ein und drehen das freie Ende **zu Ihrem Körper hin**. Dann die nächsten 15 cm abkneifen und dieses Mal **vom Körper weg drehen**. In diesem Wechsel fahren Sie fort.

Am Ende der Wurstschlange machen Sie wieder einen Knoten und trennen das überstehende Ende des Saitlings mit einem scharfen Messer ab. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Merguez zu einzelnen Würsten.

Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3-4 Tage.

Die Merguez wird in aller Regel gegrillt, eignet sich aber auch gut für die Zubereitung in der Pfanne. Typischerweise wird die Wurst mit Baguette und Harissa serviert.

---

## Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage...

Rezept von Stefan Dadarski

**Zutaten:**

75 g Weißbrot, ohne Kruste  
5 EL Milch  
125 g blanchierte Mandeln  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1 EL Sherryessig, o.ä.  
4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren  
Salz und Pfeffer  
mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmixen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

---

## **Vegetarischer Borschtsch**

**Rezept von Stefan Dardarski**

### **Zutaten:**

2 Zwiebeln

300 g Spitzkohl  
2 Knoblauchzehen  
1 El Butter  
1 Tl Tomatenmark  
1.2 Ltr. Gemüsebrühe  
200 g Pizzatomaten  
1 Tl rosenscharfes Paprikapulver  
1 Tl Kümmel  
500 g Rote Bete  
500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Fenchelsamen  
2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken  
1 Bund Dill  
1 Becher saure Sahne  
Filets von 1 Orange

### **Zubehör:**

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochröhrelement, Spritzschutz

### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.
2. Kochröhrelement einsetzen und Butter in der Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.
3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3

25 Min. kochen.

3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.