

Allerheiligenstriezel



Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

Zutaten:

500g Mehl

3 g Salz

100 g Zucker

90g Butter- flüssig & lauwarm

2 Eidotter

2 pck Trockenhefe

210g warme Milch

Zubereitung:

Zu einem geschmeidigen Hefeteig bereiten (Knethaken) und gehen lassen. In 3 gleich

große Stücke teilen und zu Striezel flechten. Und nochmal gehen lassen.

Striezel mit Ei bestreichen mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen und backen.

Ober/Unter Hitze 180 Grad um die 30 min
(aber das ist abhängig von Backofen)

Fotos: Aldona Led



Low Carb Brötchen



Foto von Martina Witzel. Rezept von LowCarbGoodies <http://www.lowcarbgoodies.at/pizza-weckerl/> in Teilen von Martina Witzel abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten und Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Hitzeschild anbringen
3. K-Haken reinstecken
4. 200g gemahlene Mandeln, 60g Flohsamenschalen, 1 EL Natron, 1 TL Salz vermischen
5. 3 Eier für 30 Sekunden auf Stufe 1 unterrühren

6. 30ml Apfelessig, 270ml kochendes Wasser da drauf gießen (deshalb Hitzeschild , 1 Minute warten, für 40 Sekunden auf min rühren, dann 10 Minuten ruhen lassen

7. Handschuhe anziehen, sonst klebt der Teig fest an den Händen statt auf dem Blech zu landen, und 8 Brötchen oder 2 Baguettes daraus formen, möglichst auf ein Lochblech legen und anschneiden.

8. 45 Minuten auf unterster Schiene backen, dann den Ofen auf 150°C Pizzastufe reduzieren und 15 Minuten weiterbacken, anschließend den Ofen ausschalten und die Brötchen darin komplett auskühlen lassen. Die Backofentür die ganze Zeit NICHT öffnen!



Low Carb Schokocreme a la Martina



Foto und Rezept von Martina Witzel

Zutaten:

200g Frischkäse

Süße nach eigenem Gusto

2 EL zuckerfreien Vanillesirup

100g weiches Mandelmus

35g Backkakao

85g Pudererythritol

Zubereitung:

Flexi, 25 Grad, Kochstufe 3

Frischkäse, Süße, Sirup und Mandelmus verrühren

Während es rührt Kakao und Erythritol abmessen, sieben und mischen. Inzwischen sollten sich die anderen Zutaten zu einer cremigen Masse verbunden haben. Nun die gesiebten Zutaten löffelweise dazugeben. Wenn irgendwann alles in der Schüssel ist, die Masse auf Kochstufe 1 1 Minute rühren lassen.

Schnell in ein Glas umfüllen und ab in den Kühlschrank. Hält sich dort theoretisch / 3-4 Tage ☐

Maronitörtchen



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig:

1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)

1 Becher Zucker

1,5 Becher Mehl

1/4 Becher Öl

3 Eier

1 Packung Backpulver

1 Packung Vanillezucker

3 EL Nutella

Maronicreme:

200 gramm Maronipüree

150 gramm Zucker

400 gramm Sahne

600 gramm Quimic (2 Pkg) – Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

Zubereitung:

Sahne schlagen (Ballonschneebeesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebeesen), dann Öl

langsam dazugeben. Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.

Topfenoberstorte mit Pfirsichstückchen



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten für den Teig

4 Dotter

4 Eiklar

2 EL. heißes Wasser

120 g Zucker

1 Vanillezucker

150 g glattes Mehl

Zutaten für die Creme

3 Dotter

3 Eiklar

250 g Staubzucker

1 Vanillezucker

etwas Zitronenabrieb

500 g Topfen – (Quark)

750 ml Schlagobers

8 Bl Gelatine

4 St Dosenpfirsich

Zubereitung Teig:

Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen (Ballonschneebeesen)
Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser in der Küchenmaschine 10
Minuten dickschaumig aufschlagen, gesiebtes Mehl unterrühren
und den Schnee unterheben.

In eine gefettete, gebröselte 28er Topfenform
füllen, glattstreichen und im 170 Grad Heißluft vorgeheiztem
Backofen ca. 20-25 Minuten backen – Stäbchenprobe. Ausgekühlt
1 mal durchschneiden

Zubereitung Creme:

Schnee in der Küchenmaschine schlagen (Ballonschneebeesen) und
Schlagobers schlagen,
kalt stellen ,

Dotter mit Staubzucker , Vanillezucker und Zitronenabrieb in
der Küchenmaschine schaumig rühren, Topfen dazurühren und den
Schnee unterheben , Gelantineblätter in kaltem Wasser

einweichen , ausdrücken, in etwas Pfirsichsaft erwärmen und in die Vormasse einrühren, die gewürfelten Dosenpfirsiche untermischen und zum Schluss das Schlagobers unterheben . Die durchgeschnittene Torte mit der Creme füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Flammkuchen mit Kürbis



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig:

350g Dinkelmehlvollkornmehl

6g Trockenhefe

1/2 Tl Zucker

1/2 Tl Slaz

3 Eßl Olivenöl

180-185g Wasser

Für den Belag:

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern

1 Eigelb

1/4 Hokkaido
1 rote Zwiebel
1 Pckg Feta oder Gorgonzola
1 Birne
Salz, Pfeffer
Thymianzweige
optional Schinkenwürfel

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der CC, gehen lassen.

Für den Belag:

In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.

Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.

Bei mir sind es 5 Stück geworden.

Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.



Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen
2 Eier
150 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
150 g Mehl (100g Mehl 405 und 50 g VK-Mehl)
5 EL Milch
100 g Mandelstifte oder Mandel gehobelt
3 EL Aprikosen-Konfitüre
3/4 TL Backpulver
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Pfirsiche abgießen

Eier trennen.

Mit dem Ballonschneebeesen Eiweiß mit Prise Salz zu Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Zitronenschale mit dem Schneebeesen erst langsam dann schnell cremig rühren.

Eigelbe einzeln unterrühren, jedes Ei mind. 2 Minuten lang einarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch kurz unterrühren. Zuletzt 3/4 Mandelstifte unterheben.

Eischnee mit dem Unterrührelement oder K-Hacken vorsichtig unter den Teig heben.

Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben gleichmäßig darauf verteilen. Nicht andrücken! Sonst hängt die Frucht am Boden fest.

Mit der Konfitüre die Pfirsiche bestreichen. Mit den restlichen Mandelstiften oder Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Temperatur : Umluft 180°C.

Ca. 20 Min. vor Backzeit Ende den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.



Multivitaminorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen

Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen

Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:

Biskuitboden

4 Eier

4 Essl. Wasser

100g Zucker

Vanillezucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme

500ml Multivitaminsaft
2 Beutel Tortenguss weiss
2 Essl. Zucker
1 gr. Dose Pfirsiche
2 Becher Sahne
2 Btl. Sahnesteif
250 ml Multivitaminsaft
Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)
150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Biskuitboden

Mit dem Ballonschneebeesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker , Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme

Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebeesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsische mit Banane.

Mohntorte

Rezept von Karsten Schultze

Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück:

*Zutaten für Allergiker haben einen *(Stern)*

6 Eier

150 g zimmerwarme Butter (*Pflanzenmargarine)

100 g Staubzucker (*Rohrzucker)

1 TL Vanillezucker

1 MS Zimt (gemahlen)

2 EL Rum

50 g Kristallzucker (*Rohrzucker)

Salz

150 g Mohn, gemahlen*

ev. Butter und Mehl für die Form

Kristallzucker zum Bestreuen

100 g Johannisbeermarmelade

Glasur:

150 g Fondant (im Konditorbedarf erhältlich)

(*Alternativ: 150gr, Kokosfett

50gr.Rohrzucker

50gr. Kakao

2 Eier)

Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier trennen. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zimt sowie Rum mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebeesen zu steifem Schnee schlagen; 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse gut verrühren, restlichen Schnee mit Mohn unterheben. Einen Tortenreifen mit Papier oder Alufolie eindrehen bzw. eine Springform (24 cm Durchmesser mit Butter befetten und bemehlen).

Masse einfüllen, gut verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, stürzen und auskühlen lassen. Anschließend die Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit der schönen Seite nach oben auf einen Tortenteller stellen.

Torte zuerst mit Johannesbeermarmelade, dann mit Fondant bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Alternativ:* Kokosfettauf 45grad schmelzen, Rohrzucker und Kakao vorher zusammen vermischen und dannin Kokosfett geben. Dies ordentlich verrühren. Anschliessend die Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Der Mohn sollte frisch gemahlen sein, da gemahlener Mohn rasch ranzig wird. Gemahlenen Mohn am besten gut verschlossen tiefkühlen.

Tipp: Man kann die Torte auch mit Wasserglasur einstreichen: Staubzucker mit Wasser und etwas Rum (oder auch Zitronensaft mit Staubzucker) dickflüssig verrühren, erwärmen und die Torte damit glasieren.

Nutellakuchen



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

4 Eier

220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)

1/8 l Öl

1/8l Wasser

3 El Nutella

200g Mehl

etwas Backpulver

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren (ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.



Foto Claudia Kraft