

Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

6 Eier
150 g Puderzucker
120 g Mehl
3 TL Kakaopulver
75 g Schokolade (70%), geschmolzen
75 g Butter, flüssige

Zum Beträufeln:

75 g Zucker
75 ml Wasser
1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:

500 g Erdbeeren, kleine
10 Blätter Gelatine
400 ml Kokosmilch, ungesüßte
4 Eiweiß
100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)

100 ml Sahne
20 g Butter
100 g Schokolade (e 70%)

50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

Sonstiges:

n. B. Erdbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebeisen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

Sirup:

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

Füllung:

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die

Garnitur verwenden.



Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

Ganache:

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème

frische dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Claudia's Abweichungen:

- 1) habe 26er Form genommen.
 - 2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
 - 3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
 - 4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
 - 5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.
- ACHTUNG** Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag. Den Rest und Ablauf wie oben.
-

[Napoleonka](#)



Rezept und Foto von Aldona Led

Gestern gab noch bei uns meine Lieblings Kuchen aus Kindheit ,
so genannte bei uns Napoleonka :

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

Napoleonka Creme:

3 Tasse (á 220 ml) Milch

3/4 Tasse Zucker

3 Vanillezucker

4 Eier

5 El (gehäufte) Kartoffel Mehl

4 El (gehäufte) Mehl

100 g Butter (keine Margarine)

Zubereitung:

Die Blätterteigrollen ausrollen und jede einzeln nach
Anleitung backen.

Eine Tasse Milch mit Mehl und Eier in der CC mit dem Flexi zu
einer glatten Masse vermischen. Umfüllen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Tassen Milch mit dem Zucker in die CC
Schüssel geben und mit dem Flexi aufkochen.

Wenn das Milch-Zucker-Gemisch kocht, die Mehl-Eier Masse dazu

geben und wie Pudding kochen.

Gleich zum dem gekochtem, heißem Pudding die Butter dazu geben und gut vermischen.

Den noch heißen Pudding auf die eine Blätterteigplatte geben und verstreichen. Mit der zweiten Blätterteigplatte zudecken.

Vor dem Servieren gut mit Puderzucker bestreuen.

Die Creme auf dem Kuchen braucht etwas Zeit um abzukühlen und fester zu werden.



Lieblingscookies



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

280g Mehl

1 TL Backpulver (ich hab amerikanisches, bilde mir ein das ist bei Cookies besser, gibt's bei uns im Edeka im internationalen Regal)

1 1/2 TL Speisestärke

1/2 TL Salz

170g geschmolzene Butter (abgekühlt)

135g brauner Zucker

100g weißer Zucker

1 großes Ei

1 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 pckch. Schokotrops

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren mit Flexi oder K-Haken ca. 2 min.

Eier hinzufügen und unterrühren bis alles gut vermengt ist.

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen. Den Mix nach und nach unterrühren und zum Schluss die Schokochips zugeben. So kurz wie möglich rühren damit der Teig nicht überrührt wird.

Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Ofen auf 160°/Ober-/Unterhitze vorheizen, Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 min stehen lassen.

Dann jeweils ca. 40g entnehmen, ich nehme einen kleinen Eiskugelschaber.

Die Teigstücke länglich formen, keine Kugeln. Das verhindert, dass zu sehr auslaufen.



Wie lange die Cookies gebacken werden sollten ist wirklich schwer zu sagen. Ist bei mir bei jedem Blech unterschiedlich.

Ich mag sie eher "chewy" deshalb max 10min. Wer es eher knusprig mag länger backen.

Die fertigen Cookies 2-3 min auf dem Backpapier auskühlen lassen und dann auf einen Küchenrost legen.

Tipp Gisela M: Bitte wirklich nur 9 Kekse pro Blech backen, sonst backen sie zusammen. Man kann problemfrei doppelte Menge in der CC machen, ergibt dann 43 Kekse.

Bei 160 Grad brauchten sie bei mir 12-13 Minuten (bei 10 Minuten war der Boden noch weich). Sehr lecker, unbedingt nachmachen!

**Pizza American Style mit
Hühnerfleisch BBC Soße und**

Käserand



Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

Zutaten:

Pizzateig

Ca. 300 Gramm glattes Mehl

1 Würfel Hefe frisch (damit geht der Teig schneller auf)

Salz

2 EL Öl

Wasser nach Bedarf

BBC Soße

Normales Ketchup

Scharfes Ketchup

3-5 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Etwas Soja Soße

Etwas Tabasco Soße

Etwas Worcesters Soße

Honig

Etwas süße Chili Soße

Belag Pizza

2 Hühnerbrüste

2 Packungen geriebenen Käse
2 Packungen Mozzarella
1 Paprika
1 rote Zwiebel
Ein paar kleine Tomaten

Zubereitung:

Teig

Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große Pizzen gemacht.

BBQ-Sauce

Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

Pizza

Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten .

Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die BBQ Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom

Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))



Fotos von Renate Renate Zierler

Kürbisgemüse (scharf)



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Für 3 Portionen

Zutaten:

400g Hokkaido Kürbis (bei mir war es ein kleiner halber)

1 Apfel

1 rote Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

10g Ingwer

Butter zum Anrösten

Saft von 1 Zitrone

Zucker

Salz

Cayennepfeffer

1 kleine Chilischote

Kräuter

Zubereitung:

Den Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Den Apfel entkernen und vierteln.

Beides im Würfelschneider in Würfel schneiden.

Die Zwiebel, Knoblauch und den Ingwer klein schneiden.

Die Butter in der CC Schüssel mit dem Koch-Rühr-Element bei 140 Grad und Stufe 1 erhitzen.

Die Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren und die Zwiebel,

Knoblauch und Ingwer andünsten.

Kürbis, Apfel und Chili dazu und ebenfalls mit anschwitzen.

Den Zitronensaft angießen, einen Löffel Zucker dazu und für ca. 15 Minuten mit Spritzschutz dünsten lassen.

Der Kürbis sollte noch bissfest sein, dann mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Kräuter (ich hatte TK Kräuter) hinzugeben und servieren.

Bei mir gab es dazu die [Zimtnudeln](#).

Zimtnudeln



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Die Nudeln habe ich auf 300g ausgerechnet. Das waren gut 4 Portionen...

Zutaten:

207g Hartweizengrieß

69g Ei (waren 1 Vollei und 1Eigelb)

24g Zimt

Zubereitung:

Alles in den Multi mit dem Messer geben und gut durchmischen.
Sollte der Teig noch zu fest sein, etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig in die Pasta fresca geben oder mit der Walze ausrollen.

Wenn die Walze verwendet wird, Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Ich habe den Teig für die Pasta Fresca verwendet und musste etwas nachstopfen.

Dazu passt [scharfes Kürbisgemüse](#)



Pfannkuchen



Foto Gisela M.

Zutaten:

(Achtung es folgen immer 3 Mengenangaben: die größte Menge ist für 4 Personen, dann für 2 Personen bzw. für 1 Person umgerechnet)

4/2/1 Eier

300 ml/150 ml/75 ml Milch

100 ml/50 ml/25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

1 EL/1 TL Zucker wenn süßer Belag

250gr/125gr/62 gr. Weizenmehl

(wenn man das Mehl erst zum Schluss in den Blender füllt, dann wird das Mehl besser vermixt und bleibt nicht am Rand hängen)

Butter zum Herausbraten

(ggf. 1 zerdrückte Banane im Teig)

Zubereitung:

Eier mit ca. der Hälfte der Milch in Blender geben und ca. 1/2 Minute schaumig schlagen.

Restliche Milch und Mineralwasser zugeben und nochmals mixen.

Mehl, Salz, ggf. Zucker zugeben und mixen (Anmerkung: Gisela M.: gerne auch 1 Minute oder etwas länger, dann wird der Pfannkuchen fluffiger, allerdings nur wenn die Bedienungsanleitung dies zulässt).

Gut schmeckt auch, wenn eine Banane mit in den Mixer gegeben wird (gute Resteverwertung, wenn eine Banane schon zu weich zum Essen ist)

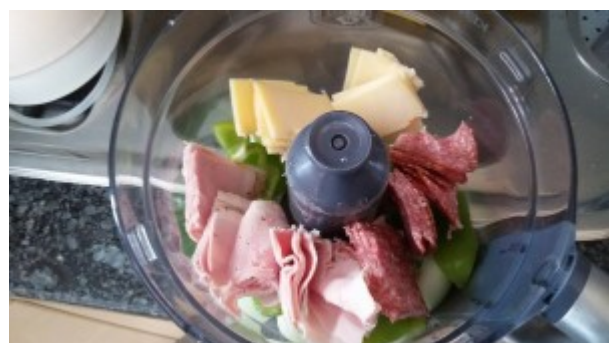
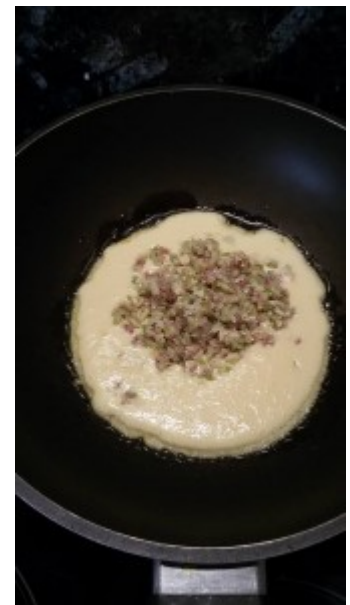
Teig sollte möglichst eine halbe Stunde vor Verarbeitung ruhen. Aber wenn der Hunger groß ist, geht es auch direkt.

Mit Butter in der Pfanne herausbacken.

Tipp Thomas Schönweitz: Mineralwasser kann auch durch Bier ersetzt werden. Die feinperlige Kohlensäure macht den Teig fluffig. Und bei dunklem Bier wirds etwas malzig. Einfach mal testen.

Tipp Doris Ostermann:

Gemüse, Käse, Schinken, Salami nach Wahl im Multi mit Messer zerkleinern und etwas auf Pfannkuchenmasse geben. Dann zusammen und auf die andere Seite drehen. Ich reduziere dann die Hitze etwas und lasse sie noch 2-3 Min. durchziehen.



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 ☐