

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz
1 große Dose Tomaten
1 TL Salz
1 TL Rosmarin
250 ml Sahne
Butter
2 Zwiebeln
500 gr. Champignon
1 kg Fleischtomaten
Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

FrISChe Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darüberggeben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Italienische Tomatenfocaccia



Foto von Gisela Martin

Zutaten:

25 gr. frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
800 gr. Mehl Type 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl
halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Röhrelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

Nuss-Hefezopf



Rezept und Foto von Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

500g Mehl
125g Zucker
2 Eier
320ml Milch
80g Butter
1 Würfel Hefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200g Haselnüsse gemahlen
20g Kakao
1TL Zimt
1 Zitrone
150g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, 80g Zucker, Salz, 1 Ei und 250ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln und mit der Butter zugeben. Nun alles mit dem Knethaken gut verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel bei Raumtemperatur 1 Std gehen lassen.

Während der Teig geht, kann die Füllung vorbereitet werden: Hierzu die Nüsse, 45g Zucker, Kakao, 1 Ei, Zimt und etwa 70ml Milch verrühren. Die Masse sollte schön klebrig sein. Wenn nötig, etwas mehr oder weniger Milch zugeben.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer gut bemehlten Fläche, 4 eckig ausrollen. Er soll dabei nicht zu dünn werden. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig nun eng zusammenrollen und dabei eine gleichmäßige Rolle bilden. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun die Rolle einmal in der Mitte der Länge nach durchschneiden und die Schnittkante leicht nach oben drehen. Die 2 Teile miteinander „verdrehen“.

Den Nusszopf bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen. Während der Nusszopf im Ofen ist, den Saft einer halben Zitrone (evtl. etwas mehr) mit dem Puderzucker verrühren. Sobald der Nusszopf aus dem Ofen kommt damit bestreichen und auskühlen lassen.

Ostern Rosinenbrot Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

200 g Quark
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
100 g Zucker
Prise Salz
1 Backpulver
400 g Mehl
1 Pck Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zusammen vermengen (Knethaken) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten



Foto Aldona Led

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 Kochrührelement 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.

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 setzten.

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 (Ballonschneebeisen), 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 Ballonschneebesen 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!

Bagels



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu

meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

Zutaten:

Für den Vorteig:

200g Mehl (Typ 550)

5g Hefe

100g Wasser

165 g Lievito madre (LM)

Für den Hauptteig:

385g Mehl (Typ 550)

175g Wasser

10g Salz

20g Honig

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:

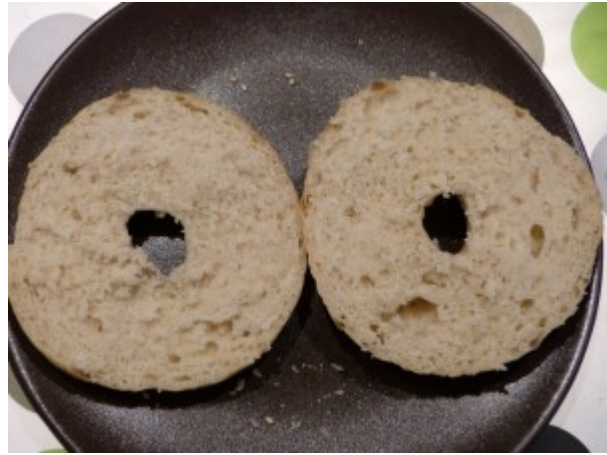
Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.



Fotos von Betty

Erdbeerpizzen mit Mozzarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:

$\frac{1}{2}$ Block frische Bäckerhefe

500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten

1 EL Salz

1 Prise Zucker

1 EL Olivenöl

500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

2 Kugeln Mozzarella

1 Bd. Basilikum
4 EL gehackte Mandeln
4 EL brauner Rohrzucker
4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig kneten lassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und bei Intervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.

2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Grad auf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die Pastawalze auf Stufe 1 ein.

4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.

5. Drücken Sie die Teigballen platt und formen einen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3 anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, die Basilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heißservieren.

Mein TIPP:

Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligem Geschmacks nicht.

Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten– probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.

Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.

Pitabrot mit der Nudelwalze

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

500 g Mehl, Typ 550

1/2 Block frische Bäckerhefe

1 El Salz

1 Prise Zucker

220 ml Wasser

Außerdem:

2 EL Sesamsamen

Zubehör:

Knethaken

Nudelwalze

Ausstecher von ca. 6-7cm Durchmesser

1 Küchenpinsel

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel, setzen den Knethaken ein und lassen alles bei Geschwindigkeitsstufe 1 für ca.3 Minutenkneten.

Entnehmen Sie den Knethaken und lassen den Teig bei Intervallrührstufe 3 und einer Temperatur von 40 °C30 Minutengehen.

Nehmen sie den Kessel aus der Maschine, nehmen den Dampfschutz ab und setzen die Nudelwalze ein.

Formen Sie aus dem Teig ca. 20-30 tischtennisballgroße Bällchen. Legen Sie diese auf ein Brett und decken Sie diese mit einem Tuch ab und lassen die Teigbällchen erneut 20 Minuten gehen.

Auf Geschwindigkeitsstufe 3 und Einstellung 1 bei der Nudelwalze lassen sie nun das erste Teigbällchen durchlaufen.

Den Vorgang wiederholen, dabei den Teig um 90 Grad drehen.

Den so entstandenen Fladen bei Seite legen. Wenn alle Bällchen verarbeitet sind mit dem Ausstechring ausstechen und die Teiglinge auf ein vorbereitetes Blech legen.

Den Ofen auf 240 °C0berhitze vorheizen.

Vor dem Backen die Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Backen: ich empfehle jede Seite 2,5 Minutenzu backen.

Sind die Teiglinge richtig bearbeitet worden trennen sich Ober-und Unterhälfte und Sie gehen beim Backen auf wie ein indisches Ballonbrot.

Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dadarski
für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubehör: Knethaken

Zutaten:

250 g Mehl
1/2 Block Bäckerhefe
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 ml Milch
Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:

100g Graumohn
100g Butter
50 g Staubzucker

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 40 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen. Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Mit einem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken. In die Mitte der

Scheiben 1 EL Powidl setzen. Den Teig zusammenklappen, an den Rändern fest zusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.