

# Icecream-Nachos



In Kalifornien gibt es eine Fastfoodkette namens Taco Bell mit mexikanischem Essen, die überall auf der Welt Ihre Filialen hat. Wir waren vor ein paar Wochen in Barcelona bei Taco Bell und dieses unglaublich leckere Dessert probiert. So gut uns das möglich war haben wir bei der Zubereitung zugeschaut und es heute nachgebaut (allerdings mit selbstgemachten Tortillas und nicht mit denen aus der Packung)...

4 Portionen/2 Backbleche

## **Zutaten:**

*Für den Teig:*

200 g Mehl Type 405

1 Messerspitze Salz

1 TL Öl

100 ml lauwarmes Wasser

*Für die Fertigstellung:*

2 EL Zucker

2 EL Zimt

3 EL Butter geschmolzen

Zur Deko Schokoladensauce

Eis nach Wahl, z.B. Sahne, Karamell, Stracciatella o.ä.

## **Zubereitung:**

Zutaten für den Teig in Schüssel der CC geben. Ca. 7 Minuten

kneten (Kneithaken).



Teig in Klarsichtfolie packen und ca. eine halbe Stunde kühlstellen.



Mit einem Löffel Zimt und Zucker verrühren.



Butter schmelzen



Ofen auf 225 Grad O/U vorheizen



Zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und am besten je eine Hälfte des Teiges direkt auf dem Backpapier auswalzen (ich habe es auf der Arbeitsplatte gemacht, musste dann später den Teig umheben. Das nächste Mal mache ich es direkt auf dem Backpapier).



Den ausgewalzten Teig in nachgroße Dreiecke schneiden. Das geht z.B. mit einem Raviolirad oder Messer. Ich hab das Betty-Bossi-Rad verwendet.



Jetzt mit Butter bestreichen und dann das Zimt-Zuckergemisch drauf.



Ingesamt 10 Minuten bei 225 Grad O/U backen. Nach ca. 5 Minuten wenden.



Nun heiss auf einen Teller legen. Eine Kugel Eis drauf. Schokoladensauce darüber und sofort geniessen. Es schmeckt leider geil.....



---

## Focaccia alla Breban



Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten

350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)

130 gr gekochte Kartoffeln

220 gr Wasser

4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)

7 gr Zucker

11 gr Salz

Zum Dekorieren:

Kirschtomaten

Oregano

Rosmarin

Oliven

Spargel

Schnittlauch

grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:

Olivenöl

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.



Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

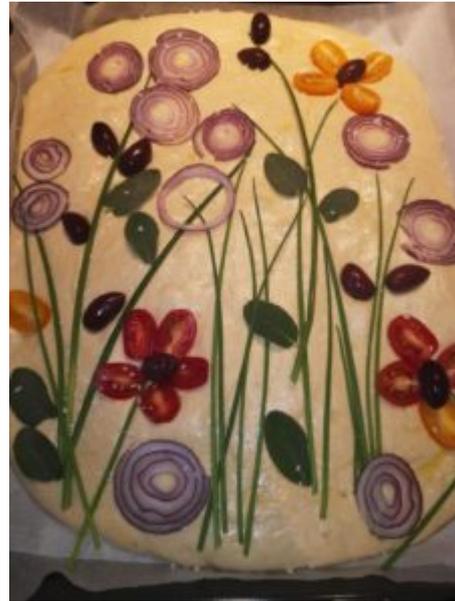


Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:



Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:



---

# Teigvarianten für Betty Bossi Roller, Wunderbox & Co

## 1.) Wunderbox mit Teig Topfenblätterteig/Quarkblätterteig:



Foto/Rezept Ali HalloZutaten:

1/4kg kalte Butter, in Würfel geschnitten

1/4kg Topfen

1/4kg Mehl

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit dem Messer schreddern bis eine Teigkugel entsteht (geht ganz schnell!).

(Evtl. im Kühlschrank rasten lassen – dafür hatte ich aber keine Zeit ☹)Auf einer bemehlten Fläche auswalken und mit der

Wunderbox ausstechen. (Natürlich klappt es auch ohne die, aber der Spaß ist mit natürlich größer ☹).Mit gewünschter Fülle füllen, formen und bei 180°C Umluft ca. 15min backen

.2.) Crackerroller mit Teig von "Schwiegermutterzungen"



*Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück:*

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

*Zubereitung:*

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen

oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

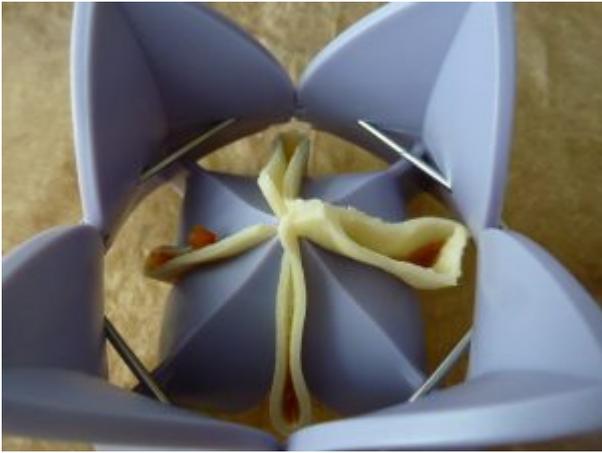
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen.

Alternativ sind für die Teigroller wie Nachoroller, Crackerroller, Grissiniroller auch unsere gesammelten [Grissiniteige](#) möglich.

### **3. Sofficini mit Teigtaschen-Chef (oder Päckliform vom Wunderböxli):**

[Das Rezept gibts hier:](#)





---

## Knotenbrötchen



Rezept und Fotos von Stine Helm

### **Zutaten:**

550g Weizenmehl Type 550

150ml Milch

110 ml Wasser

2 gr frische Hefe

250g Quark halbfett

50g kalte Butter

12 gr Salz

Mehl zum Formen

### **Zubereitung:**

Mehl, Milch, 70 ml Wasser, Quark, Salz und Hefe 5 Min auf min mischen. Danach auf Stufe 1 das restliche Wasser nach und nach einkneten. Insgesamt mindestens 5 Min auf 1 kneten. Danach die Butter in dünne Scheiben schneiden und auch über mindestens 5 Min. einkneten.

Teig zur Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur ca 10 Stunden gehen lassen.

In 12 Teile teilen, Teiglinge rund schleifen, abgedeckt entspannen lassen. Zu Strängen formen ca 40 cm lang. In der Mitte falten und verdrehen, verknoten. Zur Stückgare stellen ( ca. eine halbe Stunde. Teigling anstupsen. Wenn die Kuhle gleich verschwindet noch etwas warten. Wenn sie etwas langsam raus kommt können sie in den Ofen).

Backofen mit Stahl auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Teiglinge mit Wasser besprühen, einschließen, schwaden, Temperatur auf 225 zurückdrehen. Nach 10 min Schwaden ablassen, weitere 10 min backen. Nach dem Backen mit Wasser besprühen.



---

# Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden. Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.

Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

## **Zutaten:**

550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)

260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)

1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe

70 gr Zucker

90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥☐ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

## **Zubereitung:**

Die Zutaten "Mehl bis Hefe" in der CC 5 min auf Stufe "min" mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.



Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.

---

## Schwiegermutterzungen mit LM



Rezept und Bilder von Ines Glück

*Zutaten:*

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

### *Zubereitung:*

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen





Tipp:

Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das erspart dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349>

---

## Cartellate



## Bilder und Rezept von Elisabetta Tallarico

### Zutaten und Zubereitung

man knetet einen Teig aus

750g Mehl

1Päck Backpulver

130ml Olivenöl

200ml Weißwein (geht auch Sekt)

1 Prise Salz

1TL Zucker

Alle Flüssigkeiten mit dem Zucker und Salz in der CC erwärmen ( nicht kochen ) . Mehl & Backpulver mischen und dazu geben. Alles gut verkneten u 30min ruhen lasse.

Dann aus den Teig Platten walzen (ich hab von1-6 gewalzt) mit einem Teigrädchen 3cm breite und 30cm lange Streifen schneiden. Und dann zur Rose formen.( Videos dazu kann man auf Youtube anschauen, einfach Cartelatte eingeben)

In Öl frittieren bis sie schön goldfarben sind.



Honig u Vin Cotto ca 500 ml ( ital. Würze aus eingedicktem Traubenmost ) in einer Pfanne erwärmen und die Teigrosen darin kurz baden. Fertig

---

# Nusskonfekt – Nussplätzchen



**Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nicole Meyerhofer**

Für ca. 50-60 Stück

## **Für den Teig:**

60 g Zucker

150 g Butter

1 Ei, Größe M

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl Type 405

1 EL Vanillezucker, am besten selbstgemacht mit der CC

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

wer mag kann auch den Ausstecherteig von [hier](#) nehmen.

## **Für den Belag:**

160 g Zucker

160 ml Sahne

65 g Honig

210 g gehackte Walnüsse

## **Zubereitung des Nusskonfekts:**

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen bzw. alternativ kurz 25 Grad in der CC einstellen. Die Zutaten für den Teig in dem

Kessel der CC kurz zu einem Teig kneten (Knethaken oder noch besser K-Haken).

In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Kühlzeit den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von ca. 4,5cm Durchmesser die Taler aus dem ausgerollten Teig stechen. Bitte nicht kleiner, sonst gibt es Probleme mit dem Topping.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. acht Minuten backen, nicht zu lange, sie sollten ganz leicht braun werden.

Karamell:

Für den Belag den Zucker in ein kleines Töpfchen geben und ohne Zugabe von Wasser karamellisieren lassen (nicht rühren bis der Zucker geschmolzen ist!).

Sobald das Karamell hellbraun ist mit dem vorgewärmten Rahm aufgießen, den Honig hinzufügen und für ein paar Minuten einköcheln lassen. Wer eine Gourmet hat kann es auch darin machen.

Die gehackten Walnüsse unter die Karamelmasse mischen und vorsichtig (heiss!) kleine Häufchen auf die gebackenen Taler geben und etwas verteilen. Wenn die Masse fest wird, da sie kalt wird, nochmals kurz erwärmen, dann wird sie wieder geschmeidig.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

---

# Brötchen in Kürbisform – herbstlich



Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:

1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken
7. Essen



---

# Fluffige Marmeladenröllchen



Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben.  
Originalrezept von Divi TV

## **Zutaten**

550g Mehl (hier Manitoba)

280g Milch

90g Butter

70g Zucker

1/2Tl Salz

1 Ei

25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)

Marmelade oder Nutella zum Füllen

## **Zubereitung**

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.



Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen. Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.



Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.





Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.