Schokoladenkuchen Frischkäsefüllung



Foto und Rezept zur Verfügung von Elvira Preiß

Zutaten:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und

250 Gramm Butter

220 Gramm Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

350 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 ml Milch

4 Eßl. Kakao

Füllung:

300 Gramm Frischkäse

250 Gramm Ouark

1 Becher saure Sahne

3 Eßl. Speisestärke

150 Gramm Zucker

40 ml Milch

Zubereitung:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und

250 Gramm Butter mit dem Flexi bei 50 Grad schmelzen dann auf 30 Grad zurück drehen

220 Gramm Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

dazu rühren (Flexielement).

Temperatur ausschalten

350 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 ml Milch

4 Eßl. Kakao unterrühren (K-Haken).

2/3 des Teiges in eine gut gefettete Form füllen und am Rand und in der Mitte hochziehen.

Füllung:

300 Gramm Frischkäse

250 Gramm Quark

1 Becher saure Sahne

3 Eßl. Speisestärke und

150 Gramm Zucker

Gut verrühren (Flexielement) und in die Mulde des Teiges füllen.

Den restlichen Teig mit ca 40 ml Milch verdünnen und als Deckel auf die Masse streichen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 std. backen.

Je nach Form gut auskühlen lassen vor dem Stürzen.

Ingwer-Peeling



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Für die Wellness-Rubrik: Ingwer-Peeling selbst gemacht im Multizerkleinerer

Zutaten:

Mittelgroße Ingwer 200-400 gr. gutes Olivenöl Meersalz oder Speisesalz

Zubereitung:

Mittelgroße Ingwer geschält in den Multizerkleinerer, dann 200 – 400 g gutes Olivenöl dazugeben und solange Meersalz oder Speisesalz zugeben, bis eine streichfähige Masse entstanden ist.

Ich fülle es immer in Tuppertrinkbecher, da in der Dusche Glas nicht so gut ist. Hält ewig.

Ist nicht für das Gesicht geeignet. Aber die Haut wird ganz weich damit.

Tipp:

Alternativzubereitung auch mit Zitronen und Zucker möglich.

Churroswaffeln mit Brandteig



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

100 gr Butter 250 ml Wasser 150 gr 550er Mehl 4 ganze Eier

Ergänzung MarieNa:

zzgl. 1 Prise Salz

zzgl. kurz vor Ende Knetvorgang etwas Hagelzucker schadet auch

Zubereitung:

Butter und Wasser mit dem Flexielement rund 3 min bei 100 Grad auflösen und erwärmen.

Das Mehl auf einmal reingeben, Temperatur lassen. Auf Sicht rühren bis der Teig abgebrannt ist.

Temperatur ausschalten. Alle Eier auf einmal direkt zugeben. Auf Stufe 4 (Kindersicherung entriegeln) ungefähr 3-4 min ordentlich durchlagen.





Mit einem Eisportionierer ganz KLEINE Portionen ins belgische Eisen geben. Ca 5 min ausbacken (die gegen stark auf). Heiß in Zucker wälzen (Zimt wäre auch möglich)

Lippenbalsam





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner Das ultimatives Rezept für einen Lippenbalsam:

Zutaten:

4g Kokosnussöl

2g Sheabutter

2g Kakaobutter

4g Bienenwachs

Optional: Ein paar Tropfen Vitamin E und Aroma

Zubereitung:

Alles mit dem (sehr sauberen) Flexi bei 80 Grad schmelzen und in Lippieformen (alternativ Döschen, Silkonherzen etc.) gießen.

Das Rezept ist etwas fester so dass der Lippie auch in der Hosentasche wohnen kann.

Regenerierende Gesichtspflege - Beauty-Pflege-WundAllzweckpflege auf Sheabutter Basis





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Kürzlich gesehen und nun selbst nachgemacht. Meine Hände danken es mir schon nach drei Tagen, ist gut von Kopf bis Fuß, für Neurodermitis, Ekzeme, Sonnenbrand etc.- alles Bio Natur

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, damit es sich lohnt

Zutaten:

1 Glasgefäß mit mindestens 100ml Inhalt

65g Sheabutter

10g Kokosöl

10g Mandelöl

10g Olivenöl

wer mag Duftöl (5 – 10 Tropfen, zuerst eher sparsam dosieren!) dazu geben – Lavendel, Rosen, Ylang-Ylang etc.(reine ätherische Öle)

Zubereitung:

Mit Sheabutter in Kessel anfangen auf 44-46° und Stufe 3, wenn fast alles geschmolzen ist Kokosöl dazu und dann mit Flexi arbeiten — kurz auf 50° und Stufe 1, wenn alles klar ist — Temp. ausschalten und normal auf Stufe 3 rühren.





Ist die Temp. auf $40-42^\circ$ runter 10g Mandelöl und 10g Olivenöl langsam dazu gießen, 1 Min. rühren lassen dann wer mag Duftöl (5-10 Tropfen) dazu geben





Danach alles vorsichtig in Gläschen abfüllen – trotz großem Topf ließ es sich super abfüllen.

Sheabutter unraffiniert ist für med. Zwecke (Neurodermitis etc.) besser geeignet da unbehandelt — BIO ist und somit mehr Wirkstoffe besitzt. Sheabutter sollte immer sehr sanft geschmolzen werden, meine Temperaturen sind die vom Regler und mit dem rühren optimal.

Ich habe anschließend alles sofort abgespült mit etwas Essig im Wasser, somit hatte ich keinen Geruch auch am Flexi nicht.

Sheabutter ist nicht günstig, aber für die Cremes und Salben zahlt man wesentlich mehr.

Meine Enkeltöchter haben Neurodermitis ich hoffe ihnen damit besser helfen zu können und selber bin ich begeistert. Ich hoffe ich habe nichts vergessen und bin auf Eure Antworten gespannt.

<u>Möhren-Tomaten-Aufstrich</u>



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptewelt für den Thermomix, angepasst auf CC von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.

ergibt ca. 10 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte oder Zwiebel

120 g Butter in Stücken

250 g Möhren in Stücken

120 g Tomatenmark

1 TL Thymian

1 TL Oregano

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

- 1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
- 2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
- 3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und

die Möhren raspeln.

- 4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
- 5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Mulitzerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

<u>Marillenchiliup Grillsoße</u> <u>Grillsauce</u>





Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:

500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)

- 1 gelbe Paprika
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Habaneros (Chili frisch)
- 1 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Limette
- 3 EL brauner Zucker

200 g 2:1 Zucker

Knoblauch 3-4 Zehen

3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)

1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:

Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden (z.B. Würfler). Tomaten würfelig schneiden.





Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürierstab durchmixen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker

hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.





Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Origianalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.

<u>Plundergebäck</u> <u>Puddingbrezeln</u>



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes Zutaten und Zubereitung:

Für den Pudding: 1,5 Päckchen Vanillepuddingpulver 500 ml Milch 60g Zucker oder nach Geschmack

Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten (Flexielement), hierbei allerdings 1,5 Päckchen verwenden. Den fertigen Pudding in eine kleine Schüssel umfüllen, mit Folie

abdecken -so entsteht keine Haut - und abkühlen lassen.

Für den Teig:
125 ml Milch
1/2 Würfel frische Hefe
350g Mehl
1 Prise Salz
3 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

(die Milch sollte Zimmertemperatur haben)

100g weiche Butter

Für die Glasur: Puderzucker Milch

Milch, Hefe, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Das Mehl komplett dazu geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Sollte er noch kleben, dann noch etwas Mehl dazugeben. Aber nur so viel wie nötig.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck liegt quer. Nun etwas Butter auf die rechte Seite des Rechtecks streichen -nicht zu dünn, nicht zu dick. Die Butter so einteilen, dass sie für 4 x Aufstreichen reicht. Den Rand etwas frei lassen, damit die Butter beim Falten nicht heraus drückt. Nun den Teig von links, bis zur Mitte der rechten, mit Butter bestrichenen Seite, falten, und dann von rechts, bis zur Mitte des Rechtecks. Jetzt ist es ein gefaltetes kleineres Rechteck, was in Folie für 10 Minuten in den Gefrierschrank kommt.

Nach 10 Minuten wird der Teig wieder zu einem größeren Rechteck ausgerollt, die rechte Seite mit Butter bestrichen, gefaltet und in den Gefrierschrank gelegt. Also der vorige Prozess wird wiederholt – das Ganze macht man insgesamt 4 Mal.

Nach dem 4. Durchgang wird der Teig wieder zum großen Rechteck ausgerollt. Meines hatte ca. 35x 24 cm. Nun schneidet man 12 lange Streifen. Diese werden etwas aufgezwirbelt. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zur Brezel formen. Damit sie nicht zu eng liegen, sollte man 2 Backbleche verwenden.

Den erkalteten Pudding durchrühren, in einen Spritzbeutel geben und jeweils in die 2 Brezellöcher eine Portion geben.

Backofen vorheizen. 170° Umluft oder 190° Ober- / Unterhitze

Nun darf der Teig endlich gut 30 Minuten aufgehen. Ich habe die Bleche in der Zeit mit Geschirrtüchern abgedeckt.

Dann in den heißen Backofen geben. Ca. 15 Minuten — immer Blickkontakt halten, damit die Brezeln nicht verbrennen. Sie sollten goldbraun werden.

Ich nehme lieber Ober-/ Unterhitze, deswegen backe ich die Bleche nacheinander. Bei Umluft können natürlich beide gleichzeitig gebacken werden.

Je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen, oder aus Puderzucker und Milch einen dickeren Zuckerguss herstellen. Auf dem Plunderstück verteilen. Die Brezeln auf dem Blech erkalten lassen, damit der noch warme Pudding nicht herausläuft und den Guss trocknen lassen.

<u>Cannelloni mit Hackfüllung</u> <u>und Tomatenbechamel</u>





4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung <u>Semola</u>) 90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi

Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die <u>Cannellonimatrize von</u> Pastidea.





Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:

1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen. Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



Tomatenbechamel:

1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

Mehl, Butter, MIlch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.





Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).





Die gefüllen Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.





Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig □

<u>Kaiserschmarren Waffeln mit</u> <u>Traum Eischnee</u>







Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

1 Zitronenaroma
200 gr Mehl, Backmehl
500 gr Mascarpone
10 El Milch 1,5%
90 gr Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
8 Eigelb

Zubereitung:

8 Eiweiß



Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen und zur Seite

stellen.



1 Zitronenaroma, 200 gr Mehl, 500 gr Mascarpone, 10 El Milch 1,5%, 90 gr Rohrohrzucker, 1 EL Vanillezucker, 8 Eigelb mit Ballonschneebesen verrühren.

Milch, Mascarpone, Zucker unterrühren.

Dann Eischnee unterheben

3-3:30 min backen im KA-Waffeleisen

Ich habe bewusst Backtrennspray benutzt