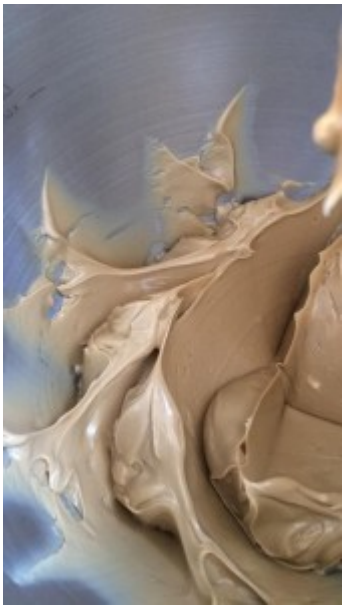
Buttercreme einfrieren – wie auftauen?



Fotos Farina Köstler

Wie kann man eingefrorene Buttercreme wieder verwenden?

Links sieht man die aufgetaute Buttercreme, die man versuchte mit dem Schneebesen aufzuschlagen. Versuch misslückt.

Rechts hat man bei der gleichen Buttercreme das Flexielement verwendet, 30 Grad zugeben lassen und laufen lassen. Man sollte lt. Frank Klee dabei sein bleiben, um zu sehen, sobald die Masse sich verbindet.

Schwarzwälder Kirschtorte

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

Zutaten:
Teig
6 Eiweiß
230 g weiche Butter
300 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
6 Eigelb
200 g Zartbitterschokolade
200 ml Milch
300 g Mehl
1 Packung Backpulver
Kirschsaft und -rum
1. Fülle Pudding
250 ml Kirschsaft
1 Packung Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum und Zimt
350 g abgetropfte Kirschen
2. Fülle
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschsaft
350 g abgetropfte Kirschen
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
Verzieren:
Schokoflocken,Kirschen

Zubereitung:
Teig
6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebesen schlagen
230 g weiche Butter mit
300 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
6 Dotter
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine schaumig rühren (Flexielement)
200 ml Milch
300 g Mehl vermischt mit
1 P. Backpulver dazurühren
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsaft und -rum tränken um den Boden einenTortenring geben und füllen
1. Fülle
Pudding kochen mit Flexielement aus
250 ml Kirschsaft
1 P. Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum u. Zimt
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren
2. Fülle
500 ml Schlagobers mit
1 P. Sahnesteif
2 Essl. Staubzucker
3 Essl. Kirschsaft aufschlagen (Ballonschneebesen)
350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen (Ballonschneebesen)
etwas in einen Spritzsack füllen
oben u. rundherum einstreichen
mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

Champignonrisotto aus der CC

Fotos Maren Grau-Soumaya Mayaki

Weltbestes Champignon Risotto aus der CC nach Christian Strahl. Butter ist eben doch ein Geschmacksträger.

Bestes Kompliment gerade: wenn es das in einem Restaurant geben würde, würde ich hier wieder hergehen.

Zutaten:
100 gr. Butter
250 gr. Champignons
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe

150 gr. Risottoreis
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
50 gr. Parmesan gerieben
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung;
Butter bei 140°C erhitzen, bis sie goldbraun ist und 1/3 der Champignons darin
anrösten (ohne Rührelement).

Erst jetzt das Flexirührelement einsetzen (Rührintervall 3), Zwiebeln und Knoblauch
anschwitzen, Reis dazugeben und 2. Drittel Pilze und nach einigen Minuten mit Weißwein ablöschen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Gemüsebrühe dazugeben, den Timer auf 18 Minuten und den Rührintervall auf 1
stellen.

Ca. 10 Minuten vor Ende das 3. Drittel Pilze zugeben.

Nach Ablauf der Zeit den Parmesan unterheben und mit Pfeffer (gegebenendalls
Salz) abschmecken.

Risotto schnell servieren und mit Petersilie bestreuen.

Hackfleischbällchen mit

Waldpilz-Zwiebelfüllung

Fotos Gisela M.

Rezept aus “Mein Mix Kochbuch, Heft 1/2017, Sonderheft Landidee mit 75 Rezepten für die Multifunktions-Küchenmaschine” und von Gisela M. auf CC abgewandelt

Zutaten:
Für die Pilzfüllung:
100 gr. Zwiebel, grob zerteilt
80 gr. Champignons
15 gr. getrocknete Steinpilze
1 Zweig gezupfter Thymian
10 ml Olivenöl
1 Prise Salz, Pfeffer
1 EL Semmelbrösel
Für die Hackfleischmasse:
25 gr. Karotten
35 gr. Zwiebel
25 gr. Semmelbrösel
1 Ei
6 Blatt Petersilie
5 gr. Curry
5 gr. Paprika
1 Prise Pfeffer
2 TL Salz
300 gr. Rinderhackfleisch

Zubereitung:

Pilzfüllung:

Zwiebeln, Champignons, Thymian und getrocknete Steinpilze in Multizerkleinerer mit Messer geben und ca. 15 Sekunden mit Stufe 4 zerkleinern, bis alles schön klein ist.

Pilzmischung in Kessel mit Flexi umfüllen. Olivvenöl, Salz und Pfeffer zugeben, 100 Grad einstellen, Rührintervall 2 und ca. 3 Minuten rühren lassen. Semmelbrösel zugeben, kurz mit Flexi vermischen lassen. Topfinhalt zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Hackfleischmasse:

Alle Zutaten ausser dem Hackfleisch in Multizerkleinerer mit Messer geben (es stört nicht, wenn im Multi noch Reste von der Pilzfüllung sind, also bitte nicht extra säubern) und ca. 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.

Die Masse in den Kessel umfüllen, in dem die Pilzfüllung war (ohne vorheriges zwischenspülen). K-Haken einsetzen. Hackfleisch zugeben und ca. 30 Sekunden auf “min” laufen lassen.

Aus dem Waldpilzteig 6 Bällchen formen, ebenso aus dem Hackfleischteig.

Die Hackbällchen in der Hand platt drücken und den Waldpilzteig in die Mitte legen. Dann die Hand schließen, damit der Waldpilzteig von der Hackmasse komplett umschlossen wird und in das Dampfkörbchen legen (Anmerkung: ich hatte sicherheitshalber den Dampfeinsatz mit einem Tropfen Öl eingerieben. Es hat nichts angehängt, müsste auch ohne Öl gehen).

In den Kessel jetzt ca. einen Liter Wasser füllen, Temperatur auf 110 Grad stellen und Rührintervall 3.
Sobald das Wasser kocht, das Dampfkörbchen einsetzen und den Timer auf 25 Minuten stellen.

Danach kann man – je nach Belieben – die fertig gegarten Hackbällchen noch in einer Pfanne mit Öl angebraten werden.

Lt. “Mein Mix-Kochbuch” für 2-3 Personen/365 kcal/16,1 KH

Rigatoni al forno

Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift “Rezepte mit Herz” und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- ½ TL getrockneten Basilikum
- ½ TL getrockneten Oregano
- ½ TL getrockneten Thymian
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 ½ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbsen
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**

5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

Polenta (Maisgrieß) gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone, überbacken mit Pignoli + Parmesan

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

(Beilage für 6-8 Pers.)

Zutaten:

500 g Maisgrieß
1,5 l Wasser
0,5 l Milch
100 g Butter (od. weniger)
2 TL Salz
100 gr. Parmesan
Gorgonzola-Mascarpone oder nur Mascarpone zum Füllen
Pignoli/Pinienkerne

Zubereitung:
500 g Maisgrieß, 1,5 l Wasser, 0,5 l Milch, 100 g Butter (od. weniger) und 2 TL Salz mit dem Flexi in der CC, Rührstufe 1, aufkochen lassen.

Sobald die Masse dicklich wird: 100 g Parmesan einrühren und nur mehr kurz weiterrühren lassen.

Eine runde Schüssel mit Wasser ausspülen,den Brei halbvoll einfüllen, mit Gorgonzola-Mascarpone (oder nur Mascarpone) belegen, ev. Pignoli dazu, restlichen Brei daraufstreichen, mit einem Teller beschweren, abkühlen lassen.

Vor dem Servieren auf ein Backblech stürzen, mit Parmesan + Pignoli bestreuen und im Rohr überbacken.

Diese Masse ergibt 2 Schüsseln.
Man kann die 2. Portion gut aufbewahren und erst am nächsten Tag überbacken.

Eiserkuchen / Neujahrshörnchen /

Neujahrswaffeln

Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

Zutaten:
500ml (Mineral)Wasser
250g Butter
250g Zucker
300g Mehl
4-5 Eier, je nach Größe
Zimt
Prise Salz
–nach Geschmack:
Vanille
Anis
oder ein Schuss Rum

Zubereitung:
Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen Zutaten zugeben.
Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.
Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Rührelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten

quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.
Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörbchen:

Zutaten:
150g Zucker
300g Mehl
14g Anis
5g Salz
1g Vanille
4g Zimt
100g Sahne
80g Eier
400g Milch
100g Butter flüssig

Zubereitung:
Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen). Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

Neujahrskringel mit

Mandelfüllung

Fotos Sonja Weber

Rezept von Friedas genialen Hefezopf und von Sonja Weber in einen Neujahrskringel abgewandelt

Zutaten:
Hefeteig:
500g Universal Mehl/Mehl Type 405
250 ml Milch (lauwarm)
40g Kristallzucker
1 Pkg. Trockengerm/Trockenhefe
75g Butter
7g Salz
1 Ei
Füllung:
100g Milch
150g Mandeln gemahlen
35g Kristallzucker
1 Schuss Rum
1 Pkg. Vanillezucker
4g Zimt
25g Marillenmarmelade
10g Honig

Zubereitung:
Hefeteig:
Milch, Ei, Zucker, Hefe und Salz miteinander vermengen. Dann das Mehl rein sieben. 3 Minuten langsam kneten (Knethaken), 7

Minuten schnell kneten. Zum Schluss noch die Butter unterkneten. Teig gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat.

Füllung:
Milch erhitzen, die restlichen Zutaten unterrühren und ziehen lassen (Flexielement).

Den Teig in vier gleich große Teile teilen. Jeden Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in der Mitte durchschneiden und Kringel formen.

Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. In der Zwischenzeit können die Kringel nochmal gehen.

Wenn der Backofen heiß ist mit Wasser besprühen und Hagelzucker draufstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen

Karottensuppe mit Kokosschaum

Foto Manu Mayer

Rezept aus Lafer-Kochbuch “Meine CookingChef” und von Manu Mayer in Teilen abgewandelt

(Reicht für 8 Suppenteller)

Zutaten:
1kg Karotten
2 Zwiebeln
100g Butter
3 TL Zucker
4 TL Currypulver
1000-1200ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Saft von 2 Limetten
400ml Kokosmilch

Zubereitung:
Karotten putzen, schälen und mit dem Multi Scheibe Nr. 5 schneiden.
Zwiebeln fein würfeln.
Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Butter bei 120°C, Intervallstufe 2 erhitzen. Zwiebeln und Zucker zugeben und ca. 2 Minuten anschwitzen.

Karotten und Currypulver zugeben, Spritzschutz einsetzen und

das Gemüse ca. 5 Minuten bei 120°C, Intervallstufe 2 weiter dünsten.

Gemüsebrühe dazu gießen, das Koch-Rühr-Element einsetzen und die Suppe mit Spritzschutz ca. 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe in den Glas-Mixaufsatz umfüllen und auf Stufe 4 pürieren (1-2 Minuten)
Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Kokosmilch erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe in Teller oder Tassen füllen und den Kokosschaum darauf löffeln.

Wer möchte, kann zu den Zwiebeln noch Ingwer (ca. 40g) geben.

Rote Bete Süppchen Rote-Bete-Suppe

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Rote Bete Süppchen

Von

Kathrin Ebert 💕

Zutaten (2 Portionen):
2-3 Knollen rote Bete (400 g) (alternativ vorgekochte Knollen)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (daumengroß)
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer
4-5 EL Olivenöl
Schnittlauch (in Röllchen) zum Bestreuen
Ziegenfrischkäse

Zubereitung:
Rote Bete schälen und grob würfeln (am besten mit Handschuhen)

Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehe fein würfeln.

Flexi-Rüher einsetzen

Olivenöl in die Kochschüssel geben und erhitzen

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch glasig dünsten.

Rote Bete hinzufügen und ca. 1 Minute mit andünsten.

Gemüsebrühe hinzugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spritzschutz aufsetzen (Deckel geschlossen) und aufkochen lassen.

35 Minuten bei 95 Grad, Rührstufe 1 köcheln lassen. (bei vorgekochter rote Bete verringert sich die Kochzeit auf etwa 20 Minuten).

Suppe fein pürieren (z.B. im Blender) und nochmal mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

Sahne hinzugeben und nochmal für 5 Minuten aufkochen.

In Suppenschalen geben, einen Klecks Ziegenfrischkäse in die Mitte und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Hunger 💕