Vanillepaste – Variationen

Rezept Nr. 1 von Ikors Blog und von Birte Ri auf Kenwood umgewandelt, Foto von Birte Ri

1. Rezept

Zutaten:
250g Zucker
120g Wasser
10-12 Vanilleschoten

Zubereitung:
Mit Flexi Intervallstufe 2 ca. 8min erwärmen.
Danach im Blender gut mixen.

Ergibt ca. 3x 125g Gläser

Geringere Mengen können auch in der Gewürzmühle gemixt werden.

Auf dem Foto: 135g Zucker, 64g Wasser 8 Schoten, ergibt 2x 100g Glas.

Verwenden kann man die Paste als Ersatz für Vanillezucker in Back- und Kochrezepten, zum Verfeinern und abschmecken.

1 Vanillezucker = 1/2 -1 Tl Paste

Hält sich durch den Zucker im Kühlschrank ewig.

Zuerst ist die Paste recht flüssig bekommt aber dann eine honigartige Konsistenz. Das Aroma ist sehr stark, da die ganze Schote verwendet wird.

Sicherlich ist dieses auch als Geschenk eine gute Idee.

2. Rezept

Rezept von Simon Stuber und von Gisela Martin auf CC abgewandelt

Zutaten:
134g Wasser
22g Vanillepulver (Anmerkung Gisela M.: hier habe ich alte ausgekratzte Vanilleschoten genommen, die im Zucker getrocknet wurden und in der Gewürzmühle pulverisiert wurden)
200g Glucose
50g Vanillezucker (Anmerkung Gisela M.: habe ich selbstgemachten genommen)
2 Vanilleschoten
Zitronenschale

Zubereitung:
Alles in den Kessel der CC geben (die Vanilleschoten aufgeschlitzt), Flexi einsetzen, Rührintervallstufe 3.

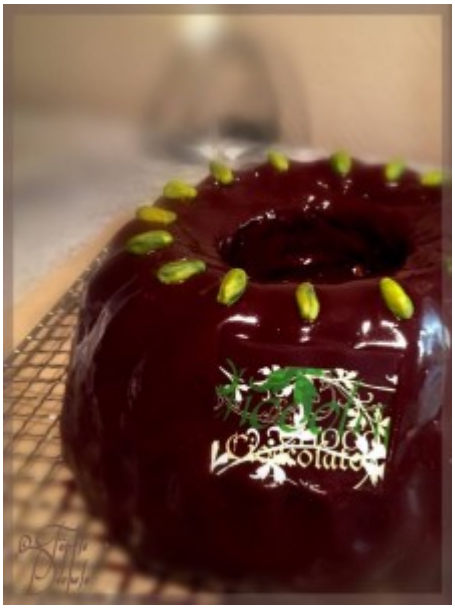
Aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad).

Auf 70 Grad stellen und 5 Minuten ziehen lassen.

Abkühlen lassen, fertig.

Die zwei Vanilleschoten in den Zucker legen zum Austrocknen und bei Gelegenheit zu Vanillepulver oder Vanillezucker verarbeiten….

Ganache



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

1. Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:
200 g Zartbitter-Kuvertüre (zerkleinert)
200 g Nougat (gewürfelt)
200 ml Sahne

Zubereitung:
Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Völlig auskühlen lassen.

Sahne aufkochen, Temperatur ausschalten und Schokolade zugeben Mit dem Flexi glatt rühren. Nougatwürfel dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Warme noch flüssige Glasur über den Kuchen geben und mit einem Pinsel gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

2. Rezept von Soraya Nett, Ini kriegt´s gebacken:

Die Schokoladenstückchen bei 38 Grad mit dem Flexi schmelzen.

Die heiße (nicht kochene) Sahne dazugießen und aufrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Bei der Ganache ist es wichtig das die Fette der Schoki und die der Sahne sich schnell verbinden. Zu lange kochen macht sie nicht besser, sondern klumpig!

Als Füllung für Torten nimmt man etwas mehr Sahne und lässt die Ganache über Nacht auskühlen. Am nächsten Tag im Mixer aufschlagen und verarbeiten.

Grünkern-Puffer

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von melestti
(ca. 8 – 10 Stück)

Zutaten:
1 Zwiebel
150 g Grünkernschrot
2 Eier

300 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Zwiebeln würfeln und in der Kochschüssel mit dem Flexi bei 140 °C glasig dünsten.

Die Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Den Grünkernschrot in die kochende Brühe geben, kurz aufkochen lassen. Die Temperatur zurückstellen (ca. 70 °C) und weiter mit Rührintervallstufe 3 10 Minuten quellen lassen. Die beiden Eier und die Gewürze einrühren und zu einer festen Masse verrühren.

In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl Puffer von beiden Seiten ausbacken.

Die Grünkernpuffer lassen sich sehr vielfältig abwandeln. Ich habe sie mit kleingehackter Petersilie gemacht. Man kann aber auch Karotten, Zucchini, andere Kräuter (Basilikum, Rosmarin,…) nach Belieben, Käse, Pinien- oder Sonnenblumenkerne mit in die Masse geben.

Dazu gab es bei uns einen Kräuterquark

Herzhafter Krautbraten

Rezept von Steffi Grauer, Fotos von Alexandra Böhm
Das Originalrezept und viele weitere Rezepte für Allergiker gibt es hier: Herzhafter Krautbraten

Zutaten:
150 gr. Risottoreis
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Ghee
2 EL heller Essig, z. B. Balsamico
350 ml heiße Gemüsebrühe
360 gr. Sauerkraut mit Flüssigkeit
1 TL Kreuzkümmel
2-3 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer
3 Prisen Paprika edelsüss
4 Eier
200 gr. saure Sahne
50 gr. Parmesan gerieben (z.B mit Multi)
150 gr. Käse gerieben (z.B. mit Multi)
Sonstiges:
Kastenform ca. 30 cm Länge
Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung:

Die Zwiebel putzen und klein schneiden.

Das Flexielement einsetzen.Ghee, Olivenöl, Kreuzkümmel, Zwiebeln in den Rührtopf geben. Bei 140°C, Intervallstufe 3 für 5 Minuten ohne Spritzschutz garen.

Alle Zutaten bereitstellen und abmessen, Gemüsebrühe erhitzen.

Reis in die Schüssel geben und für 2 Minuten auf 120°C auf Intervallstufe 2 glasig braten.

Maschine mit den gleichen Einstellungen weiterlaufen lassen, Essig dazugeben und etwas verdunsten lassen. Cooking Chef weiterlaufen lassen und das Sauerkraut dazugeben. Danach die Brühe dazugeben.

Auf 100°C, Intervallstufe 2 und 20 Minuten einstellen und starten. Sollte der Reis nach 20 Minuten nicht kompett gar sein, ist das nicht schlimm. Er gart im Ofen fertig.

Flexielement herausnehmen und in die Rührschüssel legen, wird noch gebraucht. Schüssel aus der Cooking Chef nehmen und beiseite stellen.

Kastenform fetten und Semmelbrösel an allen Seiten verteilen, beiseite stellen.

Käse und Parmesan im Multi, Scheibe Nr. 3 reiben. Etwas Käse (ca. 50 gr.) zur Seite legen, der später zum Bestreuen gebraucht wird. Das Messer in den Multi-Zerkleiner einsetzen und dann Eier, saure Sahne, Gewürze, zu dem Käse im Multi geben. Multi-Zerkleinerer aufsetzen und auf Stufe 3 für ca. halbe Minute laufen lassen.

Eimasse zum Kraut-Risotto geben (das Kraut-Risotto könnte man übrigens auch so essen), Flexihaken und Rührschüssel wieder einsetzen. Alle gut verrühren lassen. Dazu Spritzschutz aufsetzen und auf Stufe 1 für 15 – 20 Sekunden laufen lassen.

Die Masse in die Kastenform füllen und glatt streichen. Noch

den restlichen Käse darüber verteilen.

Die Form in den Ofen schieben und bei 160°C Umluft für circa 50 Minuten goldbraun backen und herausnehmen.

Nach dem Backen den Krautbraten in der Form für circa 10 – 15 Minuten ruhen lassen. Erst dann stürzen! Eventuell den Rand mit einem Messer leicht lösen.

Den Krautbraten mit der Käseseite nach oben auf eine Platte oder Brett legen und in Scheiben schneiden.

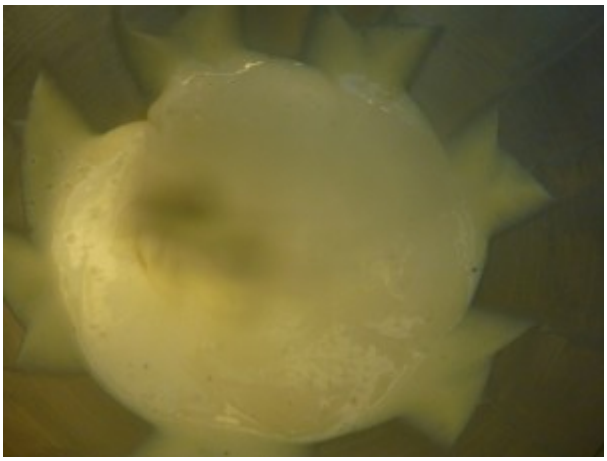
Schmeckt warm und kalt.

Foto Alexandra Böhm

Foto Gisela M.

Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):
6 Eigelb
45gr Maizena/Speisestärke
1 Vanillestange
140gr Zucker
400ml Vollmilch
100ml Vollrahm/Sahne

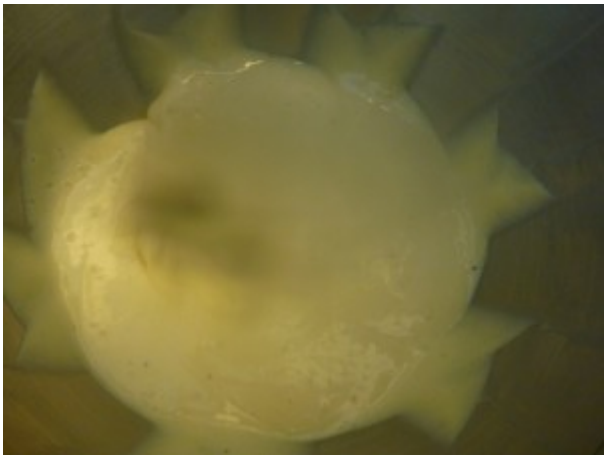
Zubereitung:

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.

Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebesen) schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.

Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad,Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana

Glukosesirup Glucosesirup

Anleitung zur Verfügung gestellt von Steffi Grauer

Zutaten:
400 g Glucose (Traubenzucker)
200 g Wasser

Zubereitung:
Glucose und Wasser 15 Minuten auf 110 Grad, Intervallstufe 2 mit eingesetztem Flexi-Rührelement aufkochen.

Die 400 g sind praktisch weil eine Packung 400 g enthält.2 Teile Glukose mit 1 Teil Wasser in der CC mit Flexi aufkochen.

Abfüllen, fertig.

Haltbarkeit ca 6 Monate.

Quinoarisotto

Foto und Rezept Gisela M.

Zutaten:
Quinoa, Menge nach Belieben (wir hatten als Beilage ca. 100 gr. für 3 Personen)
Schalotte oder kleine Zwiebel und 2 Knoblauchzehen
Großzügiger Schluck Weißwein oder Sekt
Etwas Gemüsepaste oder alternativ Gemüsebrühe oder Fond
Kochsahne nach Belieben (ich nehme 7 %ige oder 15%ige, normale geht natürlich auch) – bei 100 gr. Quinoa brauchte ich ca. 100 ml Sahne.
Etwas Parmesan nach Belieben
Salz/Pfeffer
Etwas Olivenöl

Zubereitung:
Etwas Olivenöl in CC/Rührintervall 3/140 Gr. erhitzen. Quinoa zugeben und kurz anrösten, bis es nussig riecht. Dann Quinoa herausnehmen und auf Herd in Wasser kochen (2 Teile Wasser zum Kochen bringen, 1 Teil Quinoa zugeben, fast fertig kochen – d.h. wenn Quinoa lt. Packung 12 Minuten braucht, dann nur 9

Minuten kochen).

In der bereits benutzen CC-Schüssel nochmals Olivenöl zugeben, 140 Grad/Flexielement/Rührintervall 2, kleingeschnittene Schalotte und Knoblauchzehe anschwitzen.
Dann gekochten Quinoa zugeben.

Mit Weißwein ablöschen, 1 oder 2 Min. einkochen lassen. Auf ca. 100 Grad herunterstellen und dann nach Belieben immer wieder einen Schluck Sahne zugeben.
Für den Geschmack habe ich auch noch einen Löffel Gemüsepaste zugegeben, alternativ würde auch etwas Fond oder Brühwürze passen.
Nach ca. 3 Minuten mit Salz/Pfeffer würzen und geriebenen Parmesan zugeben.
Noch kurz weiterrühren lassen, bis Parmesan geschmolzen ist. Fertig.

Dazu gab es bei uns im Backofen überbackenen Kabeljau mit Cocktailtomaten.

Tipp:
Schön sieht es aus, wenn man roten mit weißen Quinoa mischt. Achtung, roter und weißer Quinoa haben unterschiedliche Kochzeiten, das muss man dann anpassen.

Erdbeer-Curd

Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Ihr braucht für 1 Glas à 340 ml

Zutaten:
100 g Erdbeeren
2 Eier
190 g Zucker
Saft von 1 Limette
75 g Butter

Zubereitung:
Erdbeeren mit Limettensaft und 50 g Zucker (in der Gewürzmühle) pürieren. Püree in den Kessel der CC geben und restlichen Zucker zufügen.

Püree mit dem Flexihaken unter ständigem Rühren (Intervall 1) aufkochen (110 °C einstellen)

Nun Temperatur auf 80 Grad reduzieren, Eier verquirlen und mit einer Schöpfkelle 1 Kelle von der Erdbeermasse zu den Eiern geben und diese damit temperieren – gut vermengen.

Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam in den Kessel einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (gegen Ende kurz auf Stufe 3) weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen – dauert etwa 10 Minuten).

Zum Schluss Temperatur ausschalten und weiter rühren – dabei die Butter in Stücken nach und nach zufügen. Weiterrühren, bis eine Temperatur um 40 Grad erreicht ist.

Strawberry-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Nuss Nougat Cake Pops

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner
Zutaten:
Für den Teig:
75 g Haselnüsse, gemahlen
7 Eier
240 g Zucker
1 Pr. Salz
½ TL Vanilleextrakt
80 g Stärke
185 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g zerlassene Butter
(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):
250g schnittfestes Nougat
50g Butter
100g Frischkäse
1 EL Vanilleextrakt
Verzieren nach Belieben!
Ich habe verwendet:
300g weiße Kuvertüre
150g Vollmilchkuvertüre
150g Zartbitterkuvertüre
Kokosraspel
Krokant
Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte (Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:
Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebesen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)
Bei mir waren es ca 35min Backzeit.
Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist

alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)
Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Wasser in der CC ohne Rührelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.
Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.
Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.
Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserrand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen

Aprikosen-/Marillen-/Zwetschgenknödel – Variationen –

Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

Zutaten:
75g Butter, zimmerwarm
4 Eier
4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten
175g Magerquark
½ TL Salz
2 EL Zucker
3 EL Sahne
180g Mehl
12 Zwetschgen oder Aprikosen
6 Würfelzucker
Paniermehl
etwas flüssige Butter
ev. Puderzucker

Zubereitung:
Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.
Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand in sehr kleine Würfel schneiden).
K-Haken einsetzen.
Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne beigeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.
Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.

Und weitere Varianten findet ihr hier.

Rezept 2
Marillenknödel mit Brandteig

Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
3/8l Milch
20g Butter
1 Prise Salz
250g Mehl
1 Ei

Zubereitung:
Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.
Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst.
Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön

glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.
Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.

Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.

Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.

Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.
Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben.

Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.

l

3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch “So kocht Südtirol”, ausprobiert von Christine Mair

Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:
400gr Kartoffeln
2 Eigelb
1El Butter
120 gr Mehl
Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8 Marillen/Aprikosen
4 Würfelzucker

1Tl Zimt

50gr Zucker
100gr Weißbrotbrösel
50 gr Butter

Zubereitung:
Für den Kartoffelteig:
400 gr mehlige Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.

Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Knethaken einen Teig herstellen .

Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben

Würfelzucker füllen .
Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .
Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).

100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen …