# <u>Aprikosen-/Marillen-</u> <u>/Zwetschgenknödel</u> 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.



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 …



# Mozzarella selber herstellen



Rezept und Fotos von Manu Beeken

#### **Zutaten:**

1l frische Milch, mind. 3,5% Fett
1 TL Salz

1 EL Essigessenz

# **Zubereitung:**

Die Milch zusammen mit dem Salz aufkochen in der Schüssel der CC mit dem Flexi aufkochen.

Temperatur ausstellen, den Essig reingeben und umrühren.

Eine Schüssel, darauf ein Sieb stellen und 1 sauberes Geschirrtuch oder wie ich den Nussbeutel, dann die Milchmischung da hineingießen und drehen bis ein Ball entstanden ist und so lassen, dann wieder in die Molke legen und in der Molke auskühlen lassen.

Fertig



Vor 1 Std. hergestellt, dann auf dem Balkon auskühlen lassen!

# Tipp:

Bei Bedarf kann man da auch Kräuter hineingeben, dann hat man Kräutermozzarella!

# **Bountykugeln**



Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

#### **Zutaten:**

200g Kokosraspeln 200g weisse Schokolade 100g Schlagobers / Sahne 30g Butter Rum nach Geschmack

50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack

Schokoglasur zum Tunken.

## **Zubereitung:**

Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöfferl kleine Kugerln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken

# **Duschmousse**



Foto von Franziska Gubler

# Rezept

von http://www.vegan-thermomix.de/2016/03/10/dusch-smoothie-ein-herrliches-duscherlebnis-selbst-gemacht/ und von Franziska Gubler auf CC abgewandelt.

#### **Zutaten:**

50 gr Seife in 2 - 3 Stücke zerkleinert 110 gr. Wasser 40 g Glycerin (Apotheke, 85%iges) 50 g Traubenkernöl oder Mandelöl oder Olivenöl

# **Zubereitung:**

Seife zerkleinert in der Gewürzmühle, Wasser zugeben, temperieren bei 80 Grad in der Schüssel, mit Flexi ca. 7 Minuten rühren, bis die Seife sich gut aufgelöst hat. Dann Öl und Glyzerin zugeben und mit dem Flexi alles moussig geschlagen (ca. eine Minute).

In eine Schüssel füllen, im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es eine glibberige, puddingartige Masse in einem Stück ist. Das dauert ca. 1-2 Stunden, je nach Kühlschrank-Kälte.

# <u>Trüffel – Grundrezept</u>



Foto Gisela M.

Rezept von Christa Groß

#### **Zutaten:**

1 Lage Hohlkugeln

Füllung:

150g Sahne

250g kleingehackte Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch (bei weißer Kuvertüre die Menge um 50 gr. erhöhen)

Zzgl. Kuvertüre zum Verschließen und für die letzte Schicht

# **Zubereitung:**

Sahne in CC aufkochen, Kuvertüre einrühren, abkühlen lassen.

Falls gewünscht Geschmack zusetzen, z.B. Rum, Cointreau, Amaretto, Zimt,......

In die Hohlkörper gießen, etwas "anziehen" lassen.

Die Öffnungen mit Kuvertüre verschließen (kleiner Klecks Schokolade z.B. mit Löffel auf Öffnung gießen).

Die Kugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und kurz über ein Gitter rollen, auf Backpapier fest werden lassen (Schokolade temperieren vgl. <a href="https://hier">hier</a>).

Das Temperieren mache ich auch in der CC, allerdings ohne Rührelement. Ich mische lediglich mit der mitgelieferten anthrazitfarbenen Silkonspachtel) .

(Alternativ kann man auch temperierte Kuvertüre in die Hand geben (ggf. Plastikhandschuhe anziehen) und rollt die Kugeln kurz in den Handflächen.

Menge ergibt ca. 1 Lage Trüffel

Tipp: Man kann sowohl Vollmilch als auch Zartbitter Kuvertüre nehmen, oder sogar mischen, je nach Geschmack.

# **Puddingschnecken**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe (Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr. Oetker) Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

#### **Zutaten:**

Hefeteig:

750g Mehl

1.5 Päckchen Trockenhefe

120g Zucker

375ml Milch

120g Butter

etwas Zitronensaft

#### Füllung:

2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

#### Glasur:

Puderzucker/Wasser

## **Zubereitung:**

# Hefeteig:

Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

# Füllung:

Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

# Bei Niedrigtemperatur gegarter Lachs mit SpargelRisotto



Foto von Bet ty

Rezept von Elisabeth Opel, <a href="http://www.elisabeth-opel.de/">http://www.elisabeth-opel.de/</a>

(Für 4 Personen)

#### **Zutaten:**

Für den Lachs:

4 St. Lachs-Tranchen (ohne Haut)

4 EL flüssige Butter

 $\frac{1}{2}$  Zitrone (Abrieb)

1 Bund Dill

Für das Risotto:

700 ml Geflügelbrühe

400g Spargel

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

350g Risotto-Reis

Salz und Pfeffer nach Belieben

100ml Weißwein2 EL Parmesan, gerieben1 FL Butter

## **Zubereitung:**

Den Spargel schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den Lachs auf ein mit Butter eingefettetes Backblech legen. Mit der flüssigen Butter bespinseln und mit Zitronenabrieb und etwas Dill verfeinern. Bei 75°C Umluft ca. 20 Min. garen.

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln.
Die CC auf 140°C erhitzen, das Flexi-Rührelement einsetzen.
Die Zwiebelwürfel und das Öl in die Kochschüssel geben und 3
Minuten anschwitzen. Die Abdeckung aufsetzen. Den Risotto-Reis zugeben und etwas anrösten. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Dann etwas kochen lassen und sobald der Weißwein fast verkocht ist erneut ablöschen. Solange wiederholen, bis der Weißwein verbraucht ist. Dann mit der Hälfte der Geflügelbrühe auffüllen und auf Stufe 1 ca. 10 Min. weiterrühren. Den Rest der Brühe sowie den Spargel (ohne Flexielement, besser zu Kochrührelement wechseln, damit Spargel die Form behält) zugeben und weitergaren, bis das Risotto die richtige Konsistenz hat.

Mit dem Parmesan und der Butter, sowie Salz, Pfeffer und ggf. mit gehackten Kräutern abschmecken.

P.S. Beim Anrichten wurde auch noch etwas Feigen-Dattel-Creme, erhältlich bei Backkonzepte, zugegeben.

# Süsse Schmandfladen





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

## **Zutaten (12 Fladen):**

## Hefeteig:

500 g Mehl (+2-3 El, so dass der Teig gut ist)

4 El Zucker

1 Pck Hefe

250 ml Milch, warm

2 Vanilliezucker

2 Fi

1 El gehäufte Butter flüssig

#### Schmandmasse:

4 Becher Schmand

2 Puddingpulver

2 Eigelb

Zimt/Zucker nach Geschmack

# **Zubereitung:**

Geschmeidigen Hefeteig herstellen (Knethaken).

Den Teig ruhen lassen (bei 35 Grad, 30 min).

Zu Fladen ausrollen (von Hand oder mit Pastawalze) und im Backofen oder der CC noch mal bei 35 Grad gehen lassen.

Danach mit Glas eindrücken (einen Rand lassen), mit Ei bestreichen und mit Schmandmasse (vorher mit Flexi gerührt) füllen und backen bei O/U-Hitze 180 Grad um die ca. 20 Min. Danach gleich mit Zimtzucker bestreuen.



# **Herzhafte Schmandfladen**





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

#### **Zutaten:**

Teig:

560 g Mehl ( Roggen ), ich habe normales Mehl genommen

Ca. 350 ml warme Wasser

1 Tl Salz

2 El Öl

2 Pck. Hefe

## Füllung:

4 Becher Schmand

Etwas Sahne (ca. 50 ml )

Salz

Pfeffer

1/2 Tl Senf

#### Zum Belegen:

Bauchfleischwürfel

Lauchzwiebel

# **Zubereitung:**

## Teig:

Teig herstellen, Knethaken (soll nicht kleben, nur geschmeidig sein), in Backofen bei 35 Grad (oder CC) ruhen lassen (15 min).

Ca. 10 Fladen ausrollen (ca. Handgröße, ausrollen von Hand oder mit Pastawalze) und gehen lassen, danach mit Glas eindrücken (mit Mehl bestreuen) und mit Schmandcreme (zuvor zusammengerührt, z.B. Flexi) füllen und Bauchfleischwürfel bestreuen.

Backen 20 Min bei 200 Grad, ich habe Pizzaprogramm eingestellt.

Danach mit Lauchzwiebel belegen .

# Topfenpalatschinken von Linda





Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

#### **Zutaten:**

Für die Palatschinken:

1 Schuss Orangensaft

1 Schuss Mineralwasser

1/8 l Schlagobers

250 ml Milch 2 Eier 100 g Mehl ( glatt) 1 Prise Salz Öl (zum Ausbacken) Für die Topfenfülle: 40 g Butter 50 g Kristallzucker 2 Eidotter 250 g Topfen (20 %) 1 EL Grieß 1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale) 2 Eiklar Für den Guss: 125 g Sauerrahm 2 Eidotter 1 Vanilleschote (Mark)

## **Zubereitung:**

Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen.

Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.





Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch  $\frac{1}{4}$  übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar