

Multivitamintorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen

Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen

Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:

Biskuitboden

4 Eier

4 Essl. Wasser

100g Zucker

Vanillezucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme

500ml Multivitaminsaft

2 Beutel Tortenguss weiss

2 Essl. Zucker

1 gr. Dose Pfirsiche

2 Becher Sahne

2 Btl. Sahnesteif

250 ml Multivitaminsaft

Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)

150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Biskuitboden

Mit dem Ballonschneebesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker, Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme

Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsiche mit Banane.

Bolognese mit Tofu – vegan



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

Tofu
Paprikagewürz
Salz
Pfeffer
Rapsöl
Zwiebel
Knoblauchzehe
Zucchini
Tomaten
Rotwein
Gemüsebrühe
frische Kräuter

Zubereitung:

Tofu zerbröckeln, mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen und etwas Rapsöl vermischen und durchziehen lassen. Eine kleingehackte Zwiebeln und eine Knoblauchzehe mit einem EL Öl bei 110 Grad mit Flexi andünsten. Tofu Masse dazu geben, ein Stück gewürfelte Zucchini und eine Handvoll zerkleinerte Tomaten (alternativ aus der Dose) zehn Minuten bei 110 Grad mit Flexi, Intervall 2. Dann mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, weitere zehn Minuten köcheln lassen. Frische Kräuter dazu und evtl nochmal abschmecken. . . Guten

Appetit

Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

Zutaten:

350 gr. Rosinen/Sultaninen
100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück
80 gr. Zitronat gewürfelt
80 gr. Orangeat gewürfelt
90 ml Rum

Hefeteig:

160 ml Milch
50 gr. Hefe
600 gr. Mehl
200 gr. Butter
75 gr. Zucker
10 gr. Salz
Zitronenabrieb von einer Biozitrone
1 Vanillenschotenmark
1 Ei

Zum Bestreichen:

100 gr. Butter

Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelrund dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.

Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.

Buttermilch-Kokos-Kuchen

Buttermilchkuchen —

Variationen



Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:

- 3 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Prise Salz
- 1,5 EL Backpulver
- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Kokosflocken

1 Tasse Zucker

Zubereitung:

3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls untermischen.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten backen .

Sofort den heißen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen. Auskühlen lassen !

2. Rezept/Aldona Led



Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

Zutaten:

3 Eier
200 g Zucker
2 Vanillezucker
500 ml Buttermilch
500 g Mehl
2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln
80 g Zucker
2 Vanillezucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen.
Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit Zucker und Vanillezucker bestreuen
Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min
Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergiessen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.



Quarkstrudel mit Vanillesoße



Foto und Rezept von Christine Nikol

Zutaten:

100 g Rosinen mit
2El Rum einweichen.
370g Mehl
1 Ei
40g Öl
120g lauwarmes Wasser
10g Essig
1/2 Tl Salz
1 Ei trennen!!
250 g Quark ,
1Pck. Vanillepuddingpulver
50g Zucker
200g Sahne
100 gr. gehobelten Mandeln

Zubereitung:

Rosinen mit 2 EL Rum einweichen.

Mehl, Ei, Öl, lauwarmes Wasser, Essig, Salz zu einem Teig verarbeiten (Knethaken). 30 min in einer Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben.

1 Ei trennen!!

250 g Quark , 1Pck.Vanillepuddingpulver , 50g Zucker , 200g Sahne mit dem Eiweiß gut verrühren (Flexielement). Dann die Rosinen noch dazu.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Kugelteig auf bemehlten Geschirrtuch rechteckig dünn!! ausrollen. Die Quark Füllung auf dem ausgerolltem Teig gleichmäßig verteilen. Ränder 3 cm frei lassen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Seiten einschlagen und eine Rolle formen. Anschließend die Rolle wie ein Hufeisen auf das Backblech legen , und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

30 Minuten (200°C) backen.

(Anmerkung: Ich habe statt normalen Zucker Stevia) genommen.

Nuss - Nougat - Creme — **Variationen**



Foto von Barbara Gerber, Rezept Nr. 1

1. Rezept von Barbara Gerber

Zutaten:

200gr. rohe Haselnüsse
200gr. dunkle Schokolade
1/2TL Vanilleextrakt
Prise Salz
Messerspitze Zimt
1/2 EL Ahornsirup
1/2 EL Haselnussöl

Zubereitung:

Die Haselnüsse im Ofen bei 150 Grad rösten dann in einem Küchentuch die braune Schale abreiben
Im Multizerkleinerer zu Mus pürieren (dauert etwas – es sollte eine feuchte Substanz sein) Geschmolzene Schokolade (z.B. in CC mit Flexi) und den Rest beigeben. Nochmals gut mixen. FERTIG! Sollte im Kühlschrank aufgehoben werden. Vor dem Genuss frühzeitig rausnehmen oder erwärmen.

2. Rezept von Tobias Habich

Zutaten:

100g dunkle Kuvertüre
1/2 Vanilleschote
150g Haselnuss-Nougat
50g Butter
100 Schlagsahne
grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Kuvertüre grob hacken, Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen
2. Vanillemark zusammen mit der Kuvertüre, dem Nougat und der Butter in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen (Anmerkung: Alternativ CC, niedrige Temperatur und Flexi)
3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, Sahne untermischen und die Creme mit einer Prise Salz würzen.

In verschliessbare Gläser füllen und ab in den Kühlschrank damit.

3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt



Foto Esther Witt

Zutaten:

- 150 ml Sahne
- 2 El Zucker (findet es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)
- 1 bis 2 El Amaretto (kann man wenn Kinder mit essen auch weglassen)

200 g Nuss-Nougat
100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

Tipp Esther:

Mir gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.

Eierlikör Variationen



Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuvielen Qualitätskontrollen statt)

Zutaten:

8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)

2 EL Vanillezucker

250 g Puderzucker

375 ml Kondensmilch

250 ml Rum oder Korn

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker untermischen.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen).

Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmixen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

2. Rezept, Zutatenliste auf Chefkoch.de gefunden:

Zutaten:

10 Eigenschaften

2 Packungen Vanillinzucker

250 g Puderzucker gesiebt

2 Becher Sahne (flüssig)

0.7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

Zubereitung:

Wie im 1. Bezent beschrieben.

Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.

3. Rezept von Sabine Dorn:

Zutaten:

6 Eigelb
185g Puderzucker
312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)
1 Vanillezucker
175ml Rum (ich hab weissen genommen)

Zubereitung:

Schneebesen einsetzen:

Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen
Puderzucker dazu geben und weiter schlagen
Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:

Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen abfüllen.

Mmmmm

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer



Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

Zutaten:

6 Eigelb (Kl M)
150 g Zucker
2 TL Orangenabrieb
1 Vanilleschote
2 – 3 Orangen
250 ml Kondensmilch Vollfettstufe
350 ml Weinbrand

Zubereitung:

Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

Tipp Silke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen ☺

5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty

Zutaten:

20 Eigelb
350 g Puderzucker
600 ml Kondensmilch
500 ml Rum
2 Päckchen Vanillezucker
1/2 geriebene Tonkabohne
Abrieb einer Orange + Saft

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale untermischen.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol untermischen. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen). Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmixen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör "grisselig" aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

Tomaten-Paprika Süppchen -

vegan-



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

1 EL Rapsöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kg reife Tomaten
2 rote Paprika
2 EL Pizzakräuter

Eine Chilischote und die **VORM** pürieren raus nehmen

1 TL Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Rapsöl bei 140 grad zwei Minuten erwärmenEine Zwiebel und eine Knoblauchzehe im Öl bei 140 Grad drei Min mit Flexirührer andünsten1 kg reife Tomaten, zwei reife, rote Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden mit zwei EL Pizzakräuter, Chilischote, ein TL Paprika edelsüß, Pfeffer und etwas Salz in den Kessel und mit dem Flexirührer 15 min bei 110 Grad Intervallstufe 2 (Anmerkung: die Tomaten könnte man auch prima mit der Beerenpresse zerkleinern)Danach 30 gr Alsan bio und 100 ml Soja cuisine kurz untermischen.

Chilischote herausnehmen.

Im Mixaufsatz pürieren und evtl mit einem "Schuß" Agavendicksaft abschmecken

Mit Soja cuisine und Chilifäden servieren

Guten Appetit

Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig



Foto und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

375 ml Wasser

100 g Butter

und gute Prise Salz und

1 Vanillezucker

200 gr. Mehl

1 Backpulver

4 Eier

Füllung/Dekoration:

Sahne

Puderzucker

Zubereitung:

Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen und Eier nacheinander zugeben und aufschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei 0/U Hitze 200 Grad 30 min backen .

Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!



Foto von Aldona Led

WARNHINWEIS:

Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Rührei in der Cooking Chef



Foto von Gisela Martin

Rezept von Jörg Wehr und schwarzem CookingChefKochbuch (von beiden Rezepten ein Zwischending)

Zutaten:

etwas Butter

Eier, gerne auch größere Menge (habs schon mit 3 Eiern gemacht, ebenso mit 10

Meersalz

ein Löffel Creme fraiche, Landrahm, Mascarpone, Schmand o.ä. (optional)

geriebener Käse (optional)

etwas Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter in Kessel geben, mit Flexi bei 110 Grad/Kochrührintervall 3 schmelzen lassen, etwas warten (Butter soll nicht mehr blubbern).

Eier, Salz und ggf. Creme fraiche zugeben und Temperatur auf ca. 80 Grad reduzieren (Temperatur sollte immer so zwischen 78

und 82 Grad sein, nicht höher!), 2 Minuten Rührintervall 1 (da anfangs die Temperatur noch höher ist), dann weitere 15 Minuten Rührintervall 2.

Kurz vor Ende ggf. noch Käse untermischen.

Die Rühreier sind fertig, wenn sie fertig gestockt aber noch feucht sind.

Beim Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Dauert je nach Menge der Eier zwischen 15-25 Minuten, aber gut Ding braucht eben Weile.

Wird wunderbar fluffig.