

Mini-Quiches mit Sommergemüse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr. Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:

Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Salz mit K-

Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen. Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Röhrelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (köönnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen, dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten

Kruste



Quelle: Genussmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:

Für das Spinat Risotto

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Etwas Öl

125g Risotto Reis

75 ml Weißwein

350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)

150gr frischer Spinat

30gr Parmesan

Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Fischfilet

2 Scheiben Toast

2 Schalotten

Öl

1 Essl Zucker

125ml Rotwein

35gr weiche Butter

Zubereitung:

Für das Spinat Risotto

Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.

Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.

Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angießen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.

Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.

Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.

Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten

Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen



Rezepte von Kerstin Hinz

Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Wunderkuchen

4 Eier

250g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl

1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme

300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

Zubereitung:

Für den Wunderkuchen

Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)

Dann das Öl zufließen lassen.

Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.





Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Spriniform backen. Stäbchenprobe



Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme

Sahne aufkochen - habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.



Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.

Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Etwas abkühlen lassen.

Zur Butter geben und schön aufschlagen.



Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da

sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.
Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.



Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der



dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.



Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.



Belegen nach Belieben ☺

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.



fertige Torte und der Anschnitt

Rahmtäfeli – Variationen



Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben

Zutaten für ein Blech:

800 ml Sahne

1,5 Päckchen Vanillezucker

etwas frische Vanille

800 gr. Zucker oder Puderzucker

ggf. etwas Brandy o.ä.

60 gr. Butter

Zubereitung:

Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas

verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfeli später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.



Foto Gisela Martin – Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

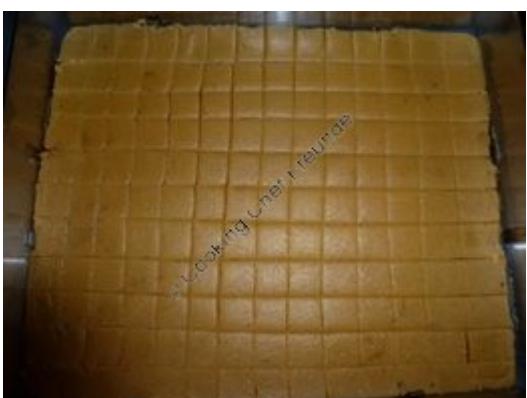


Foto Gisela Martin – Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.

Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.

Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte der Kochzeit benötigt.

Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.

2. Rezept – Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt – himmlisch !!!



Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

3. Rezept – Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli – von Jennifer Araveena

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das "Rezept" durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

Zutaten:

800 ml Sahne

360 gr. Zucker

1,5 Pck. Vanillezucker

60 gr. Butter

Backkakao

Haselnüsse

Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.

Temperatur ausschalten

Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist.

Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr "mächtige" Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.



Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

4. Rezept – Variante von Linda Peter mit Honig und Rum

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

Zutaten:

500 ml Schlagobers

500 g Zucker kann man auch reduzieren

120 g Honig

1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker

60 g Butter

Schuss Rum oder was man mag

Zubereitung:

Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form,

das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht's nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

5. Rezept: Salty Täfeli von Deva Doege



Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

Zubereitung:

Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfeli findet ihr auch [hier](#)



Warnhinweis für Rahmtäfelianfänger:

Man kann widerstehen, Rahmtäfeli zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu geniessen, wenn sie einmal da sind!!!

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme



Rezept aus Kochbuch "Meine Cooking Chef" von Johann Lafer" mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:

125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl

2 Eier
Salz
200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 gr. Ricotta
4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mit Schale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

Zubereitung:

Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldarunter mischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dicke Wurst ergibt.

Kochlöffel im Abstand von 3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen, gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste) zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf. noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Minuten garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschenträufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringen anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.



Granatsplitter



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 Wiener Boden Dunkel (400g) (ich würde beim nächsten Mal mindestens $\frac{1}{2}$ Boden mehr nehmen)
1 Packung Vanillepudding-Pulver + 500 ml Milch + 4 Essl. Zucker -> (hiervon brauchst du ca. 200 – 250 g fertigen Pudding)
250 g Butter
1 Essl. Kakao
2 Tropfen Rum Aroma (hier habe ich 1,5 Fläschchen Aroma genommen)
Waffelplatten oder runde Waffeln (ich hatte ovale Butterwaffeln)



Glasur:

150g Kuvertüre

1 Bruchstück Kokosfett (Palmin)

Zubereitung:

Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Pudding etwas abkühlen lassen, sodass er noch lauwarm ist, dann die Butter in Stückchen zum Pudding geben und immer schön rühren, damit es einen schönen gebundene Masse (Buttercreme) gibt.

Den Wiener Boden in eine große Schüssel fein zerbröseln, die Pudding-Buttercreme dazu geben und vermengen. (Ich würde beim nächsten Mal, mindestens einen halben Boden mehr dazu geben, damit die Konsistenz etwas „trockener“ wird, oder weniger von der Buttercreme).

Kakao und Rum Aroma untermischen (hier habe ich mehr von dem Aroma dazu gegeben, beim nächsten Mal würde ich echten Rum nehmen – ich mag den Geschmack im Kuchen)

Aus Waffelplatten Kreise schneiden (sofern du weiche Waffeln hast, ich hab nur ovale Kekse gefunden, die zwar toll schmecken, sich aber nicht schneiden ließen, weshalb meine Berge eher wie die Alpen aussahen ☺).

Ich habe mir etwas Teig (ca. die Größe von nem Tischtennisball) mit den Händen zu Kugeln geformt, sie auf die Kekse gesetzt und dann geformt.

Jetzt das Ganze (ich habe die Berge auf ein Tablett gesetzt)

für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Immer gut rühren, damit die Schoki nicht anbrennt ☐ oder den Flexi benutzen, wenn du es in der CC machst.

Die Berge aus dem Kühlschrank holen, auf ein Kuchengitter stellen, (immer einen in die Mitte und eine kleine Glasschüssel unter das Kuchengitter stellen, um die ablaufende Schokolade aufzufangen) mit der Schokolade überziehen und erneut kaltstellen.

Wecken Kindheitserinnerungen und schmecken wunderbar

Lasst sie euch gut schmecken...

Von dieser Menge an Zutaten habe ich 10 Berge gemacht.

Kalorien pro Stück ca.: 540 ☐

Bananenkuchen – Variationen –



Foto Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1.) Rezept zur Verfügung gestellt von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
200 ml Öl
150 ml Milch
6 Bananen

300 g Mehl

2 EL Kakao

Schokospiegel:

75 g Sahne
100 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Die Eier, den Vanillezucker und Zucker mit dem Ballonschneebesen ca. 5 Minuten schaumig rühren.

Öl anschließend langsam hinzufüßen lassen und weiter verrühren.

In der Zwischenzeit vier Bananen mit der Milch im Multi mit Messer pürieren und anschliessend dem Teig hinzugeben.

Wenn alles gut verrührt ist, das Mehl und Backpulver esslöffelweise zufügen auf Stufe 4.

Den Boden einer Springform fetten und 1/2 des Teiges hineingeben.

Die zwei übrigen Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig mit 2 EL Backkakao mischen und auf die Bananen in der Springform geben. Bei 180 Grad 50 Minuten backen. Bitte 10 Min. vorher Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist.

Nach dem Erkalten den Schokospiegel herstellen: Die Sahne erhitzen, so dass diese aber nicht kocht und die Schokolade reinstückeln. Das Ganze mit einer Gabel gut verrühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Einige Minuten erkalten lassen und auf den Kuchen geben.

2. Rezept/Lieblingskuchen GU/ausprobiert von Gisela M.

Geht mega schnell, schmeckt sehr saftig, ist bei Kindern sehr beliebt.

In ca. 15 Minuten ist der Kuchen im Backofen und die Küche sauber.

Menge bemessen für zwei Kuchen/Gesamt ca. 30 Stücke



Zutaten:

600 gr. reife Bananen (ca. 6 – 7 Stück)

300 gr. Butter

200 gr. brauner Zucker (ich habe 100 gr. durch Kokosblütenzucker ersetzt)

6 Eier

2 TL Ingwerpulver (habe ich nur die Hälfte verwendet)

500 gr. Mehl

2 TL Backpulver

150 gr. Schokoladenglasur (lt. Originalrezept 300 gr.)

getrocknete Bananen zur Deko

Backtrennspray oder Fett für die Form und etwas Mehl/bzw. Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Backformen mit Backtrennspray aussprühen und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstreuen.

Alle Zutaten bereit stellen.

Multi mit Messer aufsetzen. Bananen grob zerkleinern und ca. 15 Sekunden laufen lassen. Zur Seite stellen.



Backofen vorheizen, 175 Grad/Ober-/Unterhitze.

Butter und Zucker in Kessel geben, Flexielement einsetzen. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen (erst Stufe 1, dann auf Stufe 3 steigern). Wenn die Butter noch kalt ist, ca. 30 Grad Temperatur zugeben.



Flexi weiter laufen lassen auf langsamer Stufe (ca. Stufe 1) und Eier einzeln zugeben und immer wenn das Ei eingearbeitet ist, das nächste zugeben.

Zum Schluss die zerkleinerten Bananen und das Ingwerpulver zugeben.

Dasnn das Mehl und Backpulver unterziehen. Ich habs auf 3 Chargen in die Schüssel gesiebt und ganz kurz gerührt, bis sich alles vermischt hat.



Teig in die zwei vorbereiten Formen füllen. In den Backofen geben und auf mittlerem Einschub 40 Minuten backen.

CC-Kessel, Flexi und Teigspachtel in die Spülmaschine räumen und alles ist wieder sauber ☺



Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Ggf. mit frischen Bananen oder getrockneten Bananen dekorieren.



Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)
32 gr. Wasser
40 gr. Glukose
40 gr. Zucker
1 gr Johannisbrotkernmehl
2,5 gr. Zitrone
Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlen



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)
369 gr. Milch
225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)
40 gr. Dextrose
40 gr. Glucose
5 gr. Inulin
65 gr. Zucker
5 gr. Magermilchpulver

Zubereitung:

- Trockene Zutaten mischen
- Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse
10 gr. Zucker
20 gr. Brösel
50 gr. Butter

Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).

Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln

verarbeiten.



Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin

Karotten-Lauch-Blätterteig-

Schnecken



Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

Zutaten:

2 Rollen fertigen Blätterteig

100 g Lauch

200 g Karotten

1 Pck Schmelzkäse (200 g)

100 g Parmesan

Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)

Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

Zubereitung:

Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.). Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der

großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen

Simons Patisserie – Eisevent

Mit freundlicher Genehmigung von www.simons-patisserie.de

[Eismappe-II-Aug-2015](#)