

Pfirsich-Rosmarintarte



Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:

Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.



Erdbeer-Reis



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:

1 Teil Milch
3 Teile Wasser
1 Teil Reis
Erdbeeren
Zitronensaft
Vanillezucker
Saurer Rahm
Zucker

Zubereitung:

Aus einem Teil Milch, drei Teilen Wasser und einem Teil Reis in der CC Milchreis kochen, Flexielement, 100 Grad/25 Minuten, Intervallstufe 1, kontinuierlich rühren.



Inzwischen Erdbeeren waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.



Etwas Zitronensaft und Vanillezucker zufügen und ziehen lassen.

Milchreis ein wenig abkühlen lassen und die Hälfte in eine Schüssel füllen. Erdbeeren darüber verteilen und mit dem restlichen Reis bedecken.

Abkühlen lassen und in der Eiskasten (=Kühlschrank!) stellen (Das ist dabei die schwerste Übung! 😊 ☐).

Sauren Rahm mit etwas Zucker (Ballonschneebeesen) aufschlagen und über den kalten Milchreis gießen und genießen 😊

Hefe-Guglhupf



Fotos Stine Helm. Rezept ursprünglich von den Backschwestern und von Stine Helm abgewandelt

Zutaten:

500 g Mehl 405er

5 gr Hefe

100 ml Milch

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier Größe M

200 g Butter

300 g Johannisbeeren (alternativ könnten auch Heidelbeeren, Kirschen o.ä. gehen)

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Von den angegebenen Mengen 50 ml Milch , 1 EL Zucker und 2 EL Mehl abnehmen, zusammen mit Hefe mischen und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Geht direkt in der Kenwood Schüssel, ohne Temperatur.

Wenn der Vorteig reif ist (viele Bläschen) das restliche Mehl, die Milch, den Zucker und die Prise Salz zugeben und mit dem K-Haken verrühren auf min. Danach werden die Eier einzeln zugegeben. Danach auf Flexi umsteigen und die weiche Butter

nach und nach unterrühren. Es ergibt einen weichen glänzenden Teig. Ganz am Schluss wieder mit dem K-Haken die Johannisbeeren unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Gugelhupfform (z.B. NordicWare) geben und in der Form nochmals mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Gärapparat bei 28 Grad) gehen lassen. Das Volumen wird nur etwas mehr, weil der Teig schwer ist.



Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gugelhupf bei 175Grad O/U 50 Minuten backen lassen.
Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.



Der Kuchen ist wenig süß, dank der sauren Beeren. Wer das

nicht mag, mehr Zucker in n den Teig oder Puderzucker oben drauf.



Erdbeer-Gugl



Rezept aus dem Buch "Feine Gugl" und auf CC umgesetzt

Zutaten für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)

etwas Butter/Mehl für die Formen

Mark aus einer Vanilleschote

90 gr. Butter

90 gr. Puderzucker

6 EL Amarettolikör
3 Eier
45 gr. Sahne
105 gr. Mehl
120 gr. frische Erdbeeren
ggf. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben
Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist.
Flexielement einspannen.

Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikonspachtel von Kenwood unterheben.

Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.
Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.



Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen füllen.



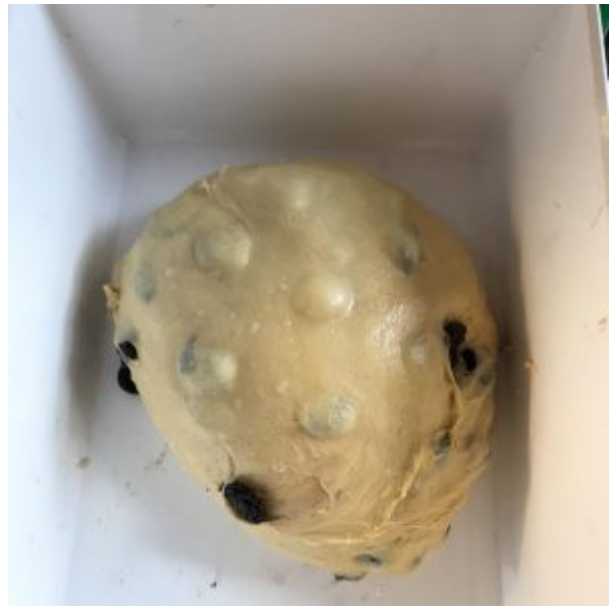
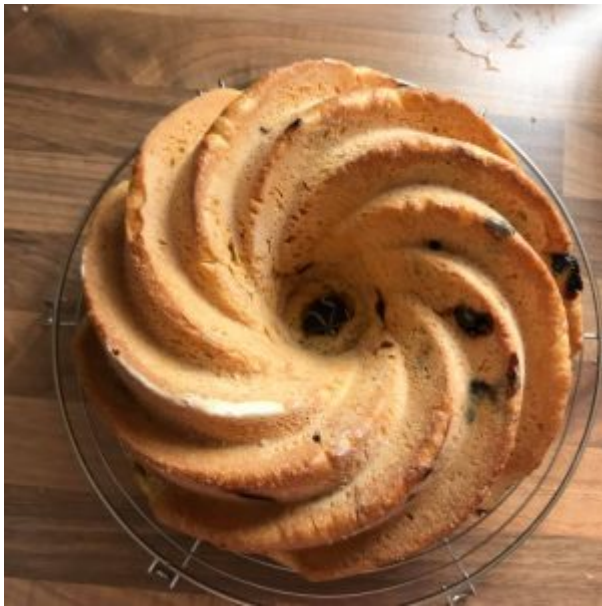
Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

Tipp:

In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr herausholen.

Hefe-Guglhupf



Fotos und Anleitung Stine Helm

Meine Suche nach einem Hefe-Guglhupf war erfolgreich. Ich habe in „Angebacken“ ein Rezept bekommen, das ich für mich abgewandelt habe.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Type 550

5 gr Hefe

90 g Zucker

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

1 TL abgeriebene Zitronenschale

3 Eidotter

225 ml lauwarme Milch (mehr)

250 gr getrocknete Kirschen in Kirschwasser eingeweicht

Zuckerguss oder Puderzucker

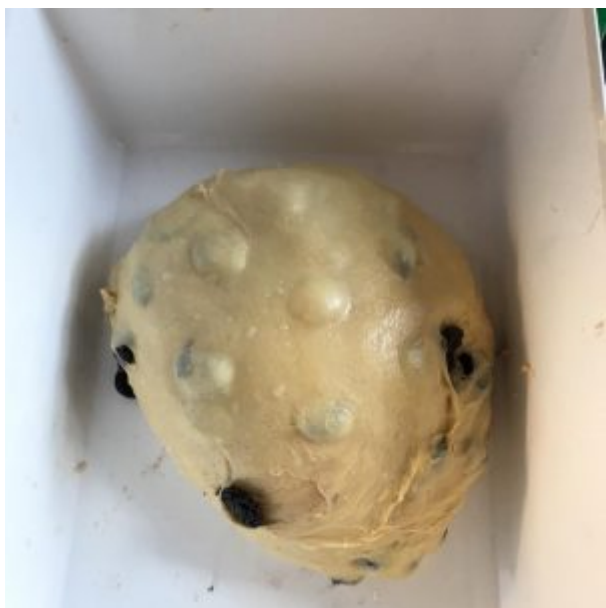
Zubereitung:

Bis auf die Butter und die Kirschen alle Zutaten 5 min auf niedriger Stufe mit Knethaken mischen. Es soll ein weicher Teig werden.

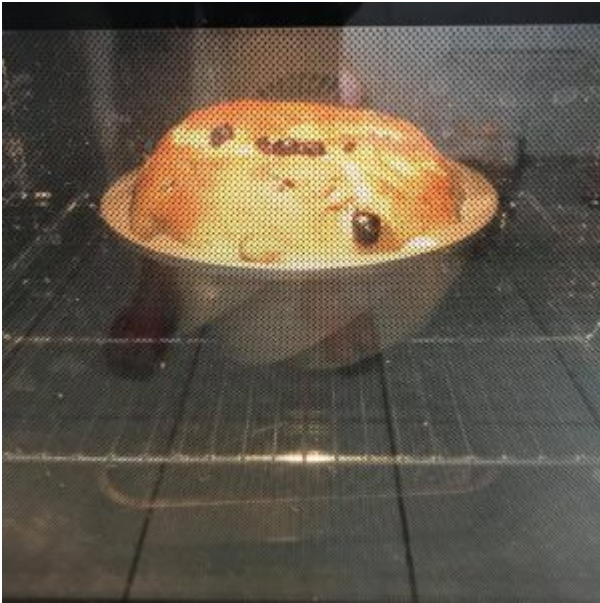
Danach auf Stufe 1. (Kenwood CC) mit dem Flexi weitere 10 min rühren und dabei die Butter stückweise zugeben.



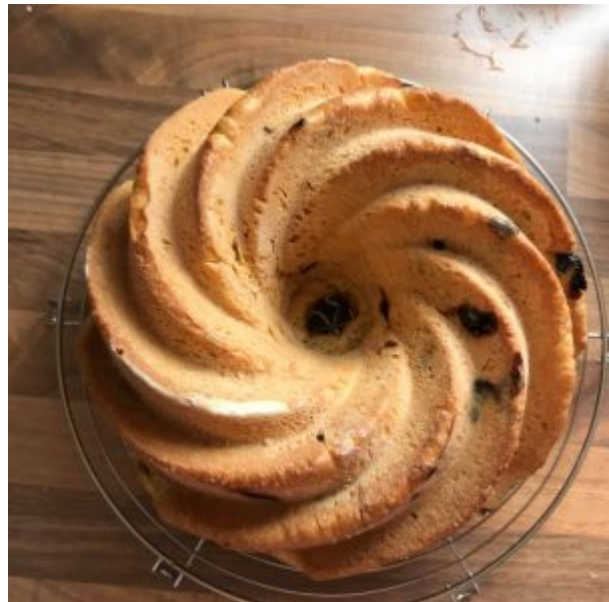
Am Schluß die getrockneten Kirschen kurz unterrühren. Gehen lassen, bis der Eindruck mit dem Finger erst verzögert wieder hoch kommt (dauerte ca. 4 Stunden).



Teigling rund auf Spannung bringen. Wie bei Bagels ein Loch in die Mitte machen. In eine gefettete Backform geben. Wieder gehen lassen bis die Gare wie oben beschrieben erreicht ist.



Auf 175 Grad 50 Minuten/Ober-Unterhitze backen.



Spargelcremesuppe mit Lachs



Rezept und Foto von Karsten Remeisch

Zutaten:

- Schalen und Abschnitte von 2kg Spargel (vorab sammeln und einfrieren)
- 2L schwache Gemüsebrühe (Dosierung halbieren)
- 50g Butter
- 50g Mehl
- Weißwein / Zitronensaft
- 200ml Sahne
- 2 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Zucker
- Weißer Pfeffer
- 500g Spargel (-Köpfe)
- Butterflocken
- Salz
- Zucker
- 150g Lachsfilet pro Person
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Schalen mit etwas Gemüsebrühe in 2 Liter Wasser für 1 Stunde bei 98 Grad ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf warm halten
Spargelköpfe schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit

Salz und etwas Zucker würzen, ein paar Butterflocken darauf verteilen und dünsten, oder Sous-Vide garen. (Der Spargel sollte im Beutel nebeneinander liegen, evtl. auf 2 Beutel aufteilen)

– Dünsten: 20-30 Minuten bei 110°C

– Sous-Vide: 40-60 Minuten bei 85°C

Den Spargel aus dem Beutel nehmen (Saft zur fertigen Brühe geben) und abgedeckt beiseitestellen, damit er nicht austrocknet.

Den Flexi einsetzen und die Temperatur auf 120°C stellen. Butter schmelzen und anschließend das Mehl zugeben. Permanent auf langsamster Stufe rühren, bis sich Mehl und Butter verbunden haben und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die heiße Brühe kellenweise zugeben, dabei immer wieder aufkochen lassen, bis die Suppe fast zu dünnflüssig ist. Die Temperatur auf 98°C reduzieren und 30 min. köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Restliche Brühe einfrieren oder entsorgen.

Währenddessen den Lachs mit Salz würzen und erst auf der Fleischseite für 2-3 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis er etwas Farbe bekommen hat. Wenden und auf der Hautseite bei mittlerer Temperatur garziehen lassen.

Die Temperatur der Suppe auf 75° reduzieren. Die Eigelbe mit der Sahne in einer Schüssel verquirlen und langsam in die Suppe fließen lassen. Dauerhaft rühren und auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Zucker, Pfeffer und Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

Auf Suppenteller verteilen, die Spargelspitzen und den gezupften Lachs einlegen. Mit etwas Muskatnuss und Schnittlauch garnieren.

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====

=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
Für 4 Personen
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 EL Zucker
Basilikum
1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.
4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.

Variante: Alla Norma (Auberginen) Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.
In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Servieren und etwas Ricotta darüber geben.
Variante: Thunfischtomatensoße
Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen. Sofort servieren.
Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.

Sacherwürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eier, 230 Butter, 300 g Staubzucker, 200 Kochschokolade, 300g Mehl, 1 pkg Backpulver, 1/8l Milch.

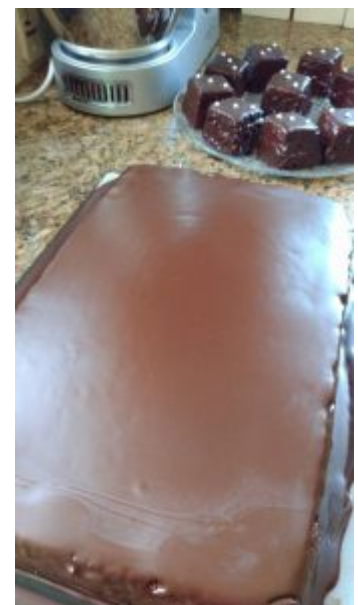
Marillenmarmelade zum füllen

Glasur : 170g Kochschokolade, 150g Butter

Zubereitung :

Butter und Dotter schaumig schlagen. Dafür hatte ich Anfangs den K Haken verwendet, aber rasch auf Flexi gewechselt. Schnee schlagen und Schoko zerlassen. Die Schoko in die Buttermischung einrühren (sollte nicht zu heiß sein) u Mehl, Bkpv abwechselnd mit der Milch dazu rühren. Zuletzt Schnee unterheben. In rechteckige Springform füllen

Auf 160c ca 50min backen. Torte 1 Tag ruhen lassen, waagrecht durchschneiden und dann mit Marmelade füllen. Ich habe 2 Schichten frische Marmelade hineingestrichen. Oberfläche aprikotiert und mit Glasur übergossen.





Für ca 10 Würfel kann man die halbe Menge vom Rezept machen und in kleinen Papierförmchen backen

Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

Zutaten

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)

3 TL Zwiebelgranulat
1 EL Salz
100 g Zucker
6 EL Weinessig
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen
1EL Senf
frischer Ingwer, nicht zu wenig
Piment 5 Körner

Zubereitung

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert, abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.

Tartelettes



Rezept von "Das große Lafer Backen", in Teilen abgewandelt und

auf CC umgeschrieben

Für ca. 13 Stück

Zutaten:

Mürbeteig:

150 gr. Butter kalt, in Stücke geschnitten

1 Vanilleschote, davon das ausgekratzte Mark

300 gr. Mehl Typ 405

75 gr. Puderzucker

2-3 EL kaltes Wasser (macht Teig lt. Lafer geschmeidiger, er würde später nicht einreißen)

1 Prise Salz

1 Ei gelb (Größe M)

Creme:

250 gr. Milch

20 gr. Vanillepuddingpulver zum Kochen

100 gr. Puderzucker (Anmerkung Gisela: uns haben 75 gr. gereicht)

150 gr. griechischer Sahnejoghurt

Obst zum Belegen, wir hatten Erdbeeren, Kiwis, eine Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Weintrauben. Brombeeren Nektarinen, Johannisbeeren etc. etc. – Alles ist möglich.

Guss: 1 Päckchen Tortenguss bzw. Puderzucker für die Himbeeren

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten in Schüssel der Kenwood geben (Mehl und Puderzucker gesiebt), K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis Teig zueinander findet. Zum Schluss kurz mit den Händen nachhelfen und eine schöne Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. eine Stunde kühl stellen (länger kühlstellen geht auch).

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Tarteletteförmchen einfetten mit Butter.

Mürbteig ausrollen und mit der umgedrehten Tarteletteform (das gibt den schönen Rand) ausstechen (am besten ausstechen und direkt mit dem Teig im Förmchen umdrehen).

Mit Gabel ein paar Mal einstechen. Etwas Backpapier daraufgeben und Hülsenfrüchte zum blind backen einfüllen.

10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Backpapier und Hülsenfrüchte herausnehmen und weitere 6-8 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für die Creme die Milch, Puddingpulver und Puderzucker in CC geben. Flexi rühren lassen (ich hatte Rührintervall 2). Temperatur knapp über 100 Grad. Wenn es kocht auf Rührintervall 0 (kontinuierliches Rühren) umschalten und eine Minute kochen lassen. Temperatur abstellen und noch eine Minute weiter kontinuierlich rühren, damit Temperatur etwas sinkt. Joghurt zugeben und mit Flexi vermischen.

Creme in die abgekühlten Tartelettes füllen, glattstreichen und für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

Ca. eine Stunde vor Verzehr:

Obst vorbereiten und nach Wahl belegen.

Erdbeeren z.B. halbiert wie eine Tulpe. Mango in dünne Streifen vom Kern schneiden und dann in 2-3 cm große Bänder schneiden und in die Creme wie Blütenblätter stecken.

Trauben halbiert.

Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Von innen nach aussen mit einem Löffel aufbringen (teilweise mit Pinsel nachhelfen). Nur bei Himbeeren habe ich auf Guss verzichtet und nur etwas Puderzucker darüber gestäubt.

Guten Appetit!