

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



Zutaten:

FrISChe Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginette](#)matrize

40 gr. getrocknete Steinpilze

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

60 gr. Butter

1 EL Mehl zum Binden

250 ml sehr heiße Milch

Parmesan

Salz/Pfeffer/frISChe Kräuter

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der Pasta Fresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperaturtaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffern.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)
165g Zucker
15g Vanillinzucker
5 Eier
250g Magerquark
250g Ricotta
450g Mehl

18g Backpulver
Prise Salz
ca 150ml Prosecco
(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:

200g Butter
165g Zucker
15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....

Feinwaffeln mit braunem
Zucker / Holländische
Stroopwafels (Sirupwafeln) –
Variationen



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

Zutaten:

250 gr. Mehl

150 gr. brauner Zucker

100 gr. Butter

2 gr. Backpulver

1 Ei

Zubereitung:

Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!



Fotos Sylvia Angermann

Zutaten:

Waffeln:

200 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei
1 EL Milch
1 gehäufte TL Zimt
1 Prise Salz

Sirup:

150 g Zuckerrübensirup
50 g brauner Zucker
50 g Butter

Zubereitung:

Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.



Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.

Joghurt selbstgemacht



Rezept und Bilder von Andrea Plaschitz

Zutaten

1 oder 1,5 l Milch (3,5%)

1,5 oder 2 EL Joghurt (natur)

3 Gläser mit Schraubverschluss (3 x 250 ml oder 3 x 450 ml)

(es kann jede Fettstufe verwendet werden sollte dann aber bei beidem gleich sein)

Zubereitung

Milch in der Rührschüssel auf 90 Grad erhitzen (Flexirührelement, Rührstufe 1), sobald die 90 Grad erreicht, bzw. die Milch kocht (beobachten, Achtung schäumt leicht über, besonders bei 1,5 l sehr gut aufpassen, 1,5 l Milch Maximalmenge) auf 0 Grad schalten, mit dem Flexi auf Rührstufe 1 weiterrühren und auf 40 Grad abkühlen lassen. (das Aufkochen dauert ca. 5 Minuten, Abkühlen ca. 35 Minuten).

Wenn die Temperatur 40 Grad zeigt, mit Joghurt impfen – dh. Joghurt zugeben und nur kurz verrühren (habe gestartet mit bulgarischem Joghurt und nimm immer wieder von meinem letzten Joghurt für den neuen) und in die 3 mit heißem Wasser vorgewärmte Gläser füllen und zuschrauben (auf Sauberkeit achten).

Rührschüssel ausspülen und mit warmem Wasser füllen, Gläschen reinstellen (Wasser so nicht ganz bis zum Schraubverschluss, evtl. zuerst weniger hinein und dann auffüllen), auf 40 Grad und Timer auf 2:59 Stunden stellen. Ohne Einsatz und Rührelement, die 3 Gläser halten sich gegenseitig gerade.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Gläser rausnehmen und abkühlen lassen (stelle sie in den Keller). Sofort nach dem Kaltwerden genießen oder im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar. Für das neue Joghurt dann wieder die 1,5-2 Esslöffel davon nehmen.

Chili Salbe



Bilder und Rezept auf CC geschrieben von Claudia Kraft (Rezept von Smarticular)

Zutaten

100 ml hochwertiges Pflanzenöl (Sonnenblume, Raps, Olive)
10-12 g Bienenwachs (Alternative: 5-6 g Carnaubawachs)
25-30 g frische Chili oder 10-15 g getrocknete Chili
10-15 Tropfen ätherisches Öl mit schmerzlindernder und durchblutungsfördernder Wirkung, zum Beispiel Thymian, Rosmarin, Eukalyptus, Latschenkiefer

Ich habe einen Öl Auszug gemacht, in dem ich die getrockneten Chilis zuerst in der GM gemahlen habe (geht auch im Mörser) und im Olivenöl auf 70-80 C erhitzt habe und 45min auf Kochstufe 3 mit der CC laufen lies. Wenn ihr frische Chili Schoten verwendet zuerst säubern und zerkleinern (dafür Handschuhe anziehen). Ihr könnt den Öl Auszug auch mit einem Schraubglas und 2-6 Wochen Wartezeit machen. Mindestens einmal am Tag leicht schütteln, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Das fertige Chili-Öl zum Filtern durch ein Tuch oder einen Kaffeefilter gießen.

Zubereitung

Zum Chili-Öl das Wachs und ggf. Lanolin dazu geben, dabei mit einem sauberen Holz- oder Glasstäbchen umrühren, bis alles geschmolzen ist. Flexi geht sicher auch, wollte ich aber dafür

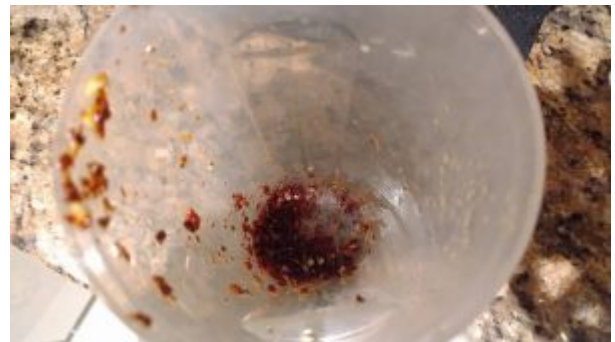
nicht verwenden.

Ein paar Tropfen auf einem Teller geben und kalt werden lassen und prüfen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist. Falls die Salbe nicht fest genug ist, etwas mehr Wachs hinzugeben oder im umgekehrten Fall etwas Öl nachgießen, wieder umrühren und erneut testen.

Wenn die Konsistenz passt, die fertige Salbe in desinfizierte Tiegel abfüllen.

Beim Abkühlen 10-15 Tropfen ätherisches Öl hinzugeben und unterrühren.

Ich habe Eukalyptus dazu gegeben.



Anwendung:

gut bei akuten Beschwerden ein- bis zweimal am Tag auf die entsprechenden Stellen auftragen. Weil das Chili auch die Haut reizt, Anwendung nicht zu oft wiederholen. Nicht für Schwangere und Kinder geeignet.

Sacher Schnitte



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

Zutaten

6 Eiklar / Schnee
6 Dotter
230 g Butter
300 g Staubzucker
200 g Kochschokolade
300 g Mehl
1 Backpulver
1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)
150 g Butter

Zubereitung

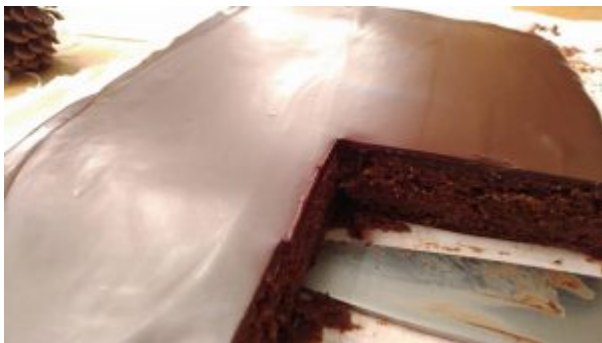
Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen.

Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



Erbsensuppe mit Wasabi Low

carb LC



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Frank Klee

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel (geschält)
1 Knoblauchzehe (geschält)
3 cm Ingwer (geschält) von einem dicken Stück (sonst entsprechend mehr)
1 EL Butter
80 g Cashewkerne
1 l Gemüsebrühe
400 g Erbsen frisch oder TK
150 g Crème fraîche (ich nehme die leichte mit 17% Fett)
1,5 TL Wasabi-Paste nach gewünschter Schärfe eventuell mehr
225 g Garnelen roh
1 EL Zitronensaft
Salz
Chiliöl (optional)

Zubereitung:

Die Garnelen auftauen auf Holzspieße stecken und beiseite stellen (wenn welche übrig bleiben werden diese später mit angebraten und im Suppenteller versteckt 😊 ☐)

Den Ingwer, die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden (Ihr könnt den Multi nehmen... ich nehme das Messer)

In der CC das Flexielement einsetzen und die Butter bei Rührintervall 3 und 120 Grad schmelzen . Ingwer ,Knoblauchzehe und Zwiebel dazugeben und ca. 3-4 Minuten glasig dünsten aber nicht bräunen. Im Anschluss die Cashewnüsse dazu und kurz mit anschwitzen.

1 Liter Gemüsebrühe angießen und die TK Erbsen, so wie ich, gefroren dazu geben. Spritzschutz aufsetzen und Temperatur auf 105 Grad reduzieren. Sobald die Suppe anfängt zu blubbern, kann man die Zeit von 15 min. zum garen, am Timer einstellen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Suppe in den Blender füllen 1 El Zitronensaft, Crème fraîche und Wasabi dazu und dann cremig mixen.

Die Garnelen in der Pfanne mit Chiliöl und Salz kurz anbraten. Die losen Garnelen in die Suppe versenken , die Suppe angießen und den Spieß dekorativ oben auf legen. Chilifäden lassen die Suppe noch ein bisschen restaurantmäßiger erscheinen.

Ich finde sie super lecker und wärmend.

Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter
3EL Honig
250g Milch
4 Eier
350g Mehl
300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)
100g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen
3 TL Lebkuchengewürz
dunkle Kuvertüre
bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)
bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



Schoko Franzbrötchenkranz



Bilder und Rezept von Linda Peter

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
150 g Butter

Fülle:

2 EL Kakao, 1 TL Zimt, 100g Blockschokolade grob gehackt, 50 g braunen Zucker und 70 g flüssige Butter. Alles mit der flüssigen Butter mischen (mit dem Flexi und Temperatur)

Zubereitung

Teig in der CC wie gewohnt herstellen und diesen dann 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals von Hand durchkneten.



Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit 150 g in Scheiben geschnittene Butter belegen. Die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Mit Folie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite 1/3 über den Teig klappen, danach von der anderen Seite 1/3 über das erste Drittel legen. Somit entstehen 3 Teigschichten. Den Teig wieder abdecken und kühl stellen.

Nun wieder zu einem Rechteck ausrollen und beide schmale Seiten zur Mitte einschlagen, dass die Kanten zusammentreffen. Und die Hälfte des Teiges noch einmal darüber klappen. In Folie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang nennt man tourieren.

Durch das Falten entstehen viele Schichten, die das Franzbrötchen schön locker und luftig werden lassen. Auf diese Weise entstehen 12 Butter- und 24 Teigschichten. Also insgesamt 26.

Ich hab das ganze beim Auswärtskochen und zeigen gemacht, drum hatt ich keine Zeit von diesem Vorgang Bilder zu machen ... beim nächsten Mal daheim liefer ich diese nach 😊 ☐

Genauso wird es mit Blätterteig gemacht, nur wird dieser öfters touriert und besteht aus keinem Germteig.

Dein Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und mit Wasser bestreichen.

Mit der Schokozimtfüllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Die Nahtstelle sollte unten sein. Mit einem Teigspatel ungefähr 5 cm breite Stücke abschneiden, diese sollten Trapezförmig sein wie auf dem Bild. Dann mit einem

Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittkanten mittig eindrücken(kann man auch mit der Handkante machen) Die Franzbrötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform im Kreis setzen, ich habs in der Größe von der Multifry gemacht da ich sie da drin gebacken habe. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit Milch bestreichen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Franzbrötchenkranz ca. 25 Minuten backen.

In der Multifry Kuchenfunktion Stufe 2 ca 25 Minuten



Orangenmarmelade

Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

750ml Wasser

6 Orangen (Bitterorangen), ca 900g

1 Zitrone

900g Gelierzucker

Zubereitung:

Wasser in die Schüssel geben und den Dampfeinsatz einsetzen. Orangen und Zitrone einfüllen. Temp. auf 120C stellen und 40 Min. dämpfen.

Dampfeinsatz rausnehmen und die Früchte ca. 20-30 Min. abkühlen lassen. Das Wasser zur Seite stellen.

Sobald die Früchte händelbar sind, halbieren und das Fruchtfleisch, Kerne und weisse Haut entfernen und zu dem Dampfwater geben. Temperatur auf 120C stellen und 15 Min. kochen lassen (auf 100C reduzieren, falls es droht überzukochen). Die Schale der Früchte zur Seite legen und trocknen lassen.

Die Flüssigkeit abseihen und soviel Fruchtfleisch etc. durchdrücken wie möglich.

Die Orangen- und Zitronenschale klein mahlen (Gewürzmühle oder Multi), oder in Streifen schneiden.

Das abgekochte „Orangenwasser“ in der Schüssel abwiegen und mit Wasser auf 750g auffüllen. Zucker und Schale hinzufügen. Temperatur wieder auf 120C stellen und 12 Min. bei langsamen kontinuierlichen Rühren (minimum) kochen. Temperatur auf 100C reduzieren und weitere 18 Min. kochen, etwas schneller rühren (Geschwindigkeit 1).

Gelierprobe machen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen und abfüllen.