Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Weisser Nougat

Zutaten:
175 g Honig
300 g Zucker
1 Eiweiß
200 g Mandeln
2 EL Wasser
2 Oblaten ca 12×20 cm
1 Klarsichtfolie

Zubereitung:
Honig, Zucker und Wasser in die Schüssel geben und den Schneebesen einsetzen. Maschine auf 140 Grad und höchste Stufe einstellen und 10 min auf höchster Stufe laufen lassen.
In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und die Mandeln fettfrei in einer beschichteten Pfanne leicht rösten. Jetzt muss es schnell gehen. Ich habe eine 2. Schüssel für meine Kenwood geht aber auch mit einem Handmixer. Schüsseln austauschen und den Sirup LANGSAM ohne Temperatur mit höchster Geschwindigkeit in das Eiweiß laufen lassen, es wird ganz cremig und nun schnell die Mandeln zugeben und mit dem Spatel umrühren und in die mit Klarsichtfolie und der einen Oblate ausgelegten rechteckiger Form füllen 2. Oblate darauf geben und für ca. 2 Std in den Kühlschrank geben. In beliebig große Stücke schneiden und genießen.

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:
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)
1 Schuss Orangensaft
1/8 l Schlagobers
1 Schuss Mineralwasser

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 ¼ 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

---

Eiweißcreme

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Blumen habe ich gemacht aus Eiweißcreme

Zutaten:
100 g Gelierzucker 2:1
50 ml Wasser

1 Eiweiß

Zubereitung:
Wasser mit Zucker kochen lassen. Ab dem Moment, wenn Sie anfängt mit kochen dann noch 10-13 min kochen und ab und an umrühren (geht am Herd oder in der CC)

Eiweiß sehr steif aufschlagen (Ballonschneebesen) und der Sirup (noch heiß) ganz langsam zum Eiweiß rein gießen mit dünnem Strahl und ganze Zeit weiter aufschlagen .

Ca. 10 Minuten schlagen lassen, solange bis die Creme sich etwas auskühlt.

Foto Aldona Led

Rote-Beete-Schaum

Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:
Zutaten:
4 Eier
4-6 EL Rote Beete Saft
Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:
Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.

Das gesamte Menü findet ihr hier: Spinatsouffle and more

Spinatsouffle auf Rahmgemüse mit Rote-Beete-Schaum und

Wachtel-Spiegelei

Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:

Zutaten:

4 Eier

4-6 EL Rote Beete Saft

Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:

Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.

Rahmgemüse:

Zutaten:
3-4 Kohlrabi
1Zwiebel
1Knoblauchzehe
0,75 l trockenen Weißwein mit schöner Fruchtsäure
Evtl. Kartoffelmehl
Sahne oder Milch
Petersilie

Zubereitung:
Kohlrabi durch den Würfler geben. Zwiebel ebenfalls.

Die Zwiebel mit der gehackten/gepressten Knoblauchzehe (oder einige Scheibchen vom Stiel des frischen Knoblauchs) mit etwas Butter in den Topf geben und anschmorren (140 Grad, Intervall 3, Kochrührelement).

Wenn die Zwiebeln leicht angeschmort sind, die Kohlrabiewürfel dazugeben.

Nach ca. 2-3 Minuten den Wein zugießen.

Jetzt so lange kochen lassen bis der Wein fast verkocht ist. Durch die Säure des Weins bleibt das Gemüse bißfest.

Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Petersilie und evtl. Muskat abschmecken. Etwas Sahne oder Milch zugeben und bei Bedarf mit Kartoffelstärke andicken. Durch die Kartoffelstärke bleibt es glänzend, bei Maisstärke bekommt es “Grauschleier”.
Ich fand den Geschmack toll!

Spinatsouffle:
Zutaten:
60 g Butter
40 g Mehl
250 g Milch
4 Scheiben frischen Weizentoast
5 Eiweiß
400 gr. Spinat

Butter zum Ausbuttern
5 Eigelb

Zubereitung:
Aus Butter, Mehl und Milch eine Béchamel herstellen
mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen und abkühlen lassen.

4 Scheiben frischen Weizentoast im Multi mit dem Messer zu feinen Bröseln zerhacken.

5 Eiweiße zu steifem Eischnee mit dem Ballonbesen, max. Geschwindigkeit, schlagen.

400 g Spinat möglichst fein püriert (Multi, Messer)

Soufflеformen ausbuttern.

Toastbrotbrösel in den Topf geben und 5 Eigelbe nach und nach in die Masse rühren (Flexi, Geschwindigkeit 3-4), Spritzschutz nicht vergessen!

Den Spinat unter die Béchamel heben, danach den zu der Brot-Eimasse geben und vermischen.

Zum Schluß den Eischnee mit dem Unterhebelement oder per Hand unterziehen.
In die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 160 Grad Ca. 20 Min. backen.

Viel Spaß beim Anschauen und Nachkochen! Es hat super geschmeckt.

P.S. Das rote Herz ist aus einer dünnen Sellerieschеibe ausgestochen und in Rote Beete Saft eingelegt.

Aktuelle Kochevents der Kochschule Ruhrgebiet sind hier abrufbar: http://www.kochschule-ruhrgebiet.de/?page_id=9

Cremefüllungen für Torten – Variationen –

Sammlung von diversen Cremefüllungen für Torten, die natürlich auch für Desserts und Co einsetzbar sind:

1.) Erdbeer-Quark-Creme

Erdbeer-Quark-Creme – Foto und Rezept Nr. 1 zur Verfügung gestellt von Dani Barts

Zutaten:
500gr Magerquark
500gr Mascarpone
150gr Zucker
2 TL Vanillepaste
10 TL San Apart (Anmerkung: ggf. langt weniger, da Creme recht fest wurde)
und etwas Holunderblütensirup bis die Konsistenz geschmeidig war.

Erdbeeren zum Belegen (TK oder frisch, je nach Saison)

Die Creme schmeckt nicht zu süß, das finde ich immer superlecker. Die Erdbeeren waren noch eingefroren, ich mag

noch keine frischen kaufen.

Alles mit K-Haken mischen. Erdbeeren verteilen und Creme darüber streichen.

2.) Nutella-Sahne-Creme

Z.B. zwischen zwei Biskuitlagen oder für Nutellassahneschnitte

Zutaten:
200 g Sahne
1 EL Zucker
1 Packung Sahnesteif
Nutella nach Belieben

Zubereitung:
Sahne mit 1 EL Zucker und Sahnesteif/Sanapart mit Ballonschneebesen aufschlagen und zum Schluss Nutella nach Belieben zufügen.

Für eine Torte eher doppelte Menge machen.

3.) Himbeer-Mascarpone-Sahne

Foto und Rezepte Cremes Nr. 3-5 zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

750 g Tiefkühl-Himbeeren
250 g Zucker
4 Päckchen Sahnesteif
1 kg Mascarpone
500 g geschlagene Sahne (Ballonschneebesen)

Zubereitung:
Die Himbeeren hab ich aufgetaut im Topf mit dem Zucker und dann durch den Passieraufsatz, danach die Mascarpone dazu, alles mit dem Flexi, dann die Sahne unterheben und die erste Füllung ist fertig.
Den Tortenboden hab ich mit 12 Eier und 360 g Zucker, 360 g Mehl gemacht, in eine 30iger Ring gefüllt und gute 35 min bei 180 ° C Umluft gebacken.
3 x geteilt das es also 4 Schichten vom Boden sind. 😊

4.) Schokosahne

Zutaten:
400 gr. Blockschokolade
1 Liter Sahne

Zubereitung:
400 g Blockschokolade geschmolzen
1 Liter Sahne aufgeschlagen, die flüssige Schokolade in die Sahne, ALLES auf eine Stelle und dann noch mal auf 6 mit dem Ballonbesen kurz aufgeschlagen.
Für den Biskuitboden hab ich 6 Eier mit 180 g Zucker aufgeschlagen, 1 Päckchen Schokopudding ausgewogen auf 180 g mit Mehl. Das war ein 24iger Ring.
Hab noch Bananen mit in die unterste Schicht.

5.) Zitronen Mascarpone Sahne

Zutaten:
400 g Mascarpone
80 g Zucker
2 Päckchen Sahnesteif

Abrieb von 2 Zitronen
500 g Sahne

Zubereitung:
Die Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Ballonbesen glatt rühren, danach die Sahne dazu und aufschlagen. Aber Vorsicht, nicht wegkucken geht sehr schnell miti dem Aufschlagen. Sonst gibt es Zitronenbutter.

Für den Tortenboden 4 Eier mit 120 g Zucker aufgeschlagen und 120 g Mehl untergehoben. Und die kleine Torte oben war ein 22iger Ring
2 x geteilt und jeden Boden mit Läuterzucker mit Saft von einer Zitrone getränkt.

Nutellasahneschnitte

Foto und Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreich leben – Ernährungsberatung)

Zutaten:

4 Eier getrennt
100g Zucker
100g Mehl
1/2 P Backpulver
60 ml Wasser
70 ml Öl
2 EL Backkakao
600 g Sahne
3 Pk. Sahnesteif
ca. 150 g (oder 4-5 EL) Nutella

Zubereitung
Eiweiß zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.
Eidotter mit dem Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren (2 Min). Öl und Wasser mischen und während des Rührvorganges im Strahl zugießen. Ca 1 Min weiter rühren lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und esslöffelweise dazugeben. Zum Schluss den Eisschnee unterheben.

Den Teig in eine Springform füllen (Boden mit Backpapier ausgelegt)
Backen 180° ca 20 Min.
Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und ca 1 El Zucker hinzufügen.
Sahne teilen und einen Teil mit dem Nutella verrühren.
Dann schichtweise auf den ausgekühlten !! Kuchen verteilen und 1 Std im Kühlschrank erkalten lassen.

Spargelcremesuppe

Zutaten (4 Portionen als Hauptgericht, 6-8 als Vorspeise):

1 kg Spargel (Spargelschalen)
1 kg Spargel , geschält
2 Liter Gemüsebrühe oder leicht gesalzenes Wasser
n. B. Erbsen , optional
60 g Butter
60 g Mehl
3 Eigelb
100 ml Sahne
1 m.-große Zwiebel(n)
etwas Olivenöl oder Butter zum Anschwitzen
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
evtl. Croutons
evtl. Schinkenwürfel , geröstet

Zubereitung:
Am Vortag:
Die Spargelschalen in der nur leicht gewürzten Gemüsebrühe oder leicht gesalzenem Wasser 60 – 90 Minuten köcheln. Wenn die Brühe nicht reicht um die Schalen zu bedecken, etwas mehr Brühe oder Wasser zufügen.
Die Schalen in der Suppe abkühlen lassen. Später aber nicht mehr als 2 Liter der Suppe verwenden. Der Rest kann für spätere Verwendung eingekocht oder eingefroren werden.Am nächsten Tag:
Die Suppe abseihen und kalt stellen.
Den Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und die Stangen in

ca. 1 cm lange Stücke schneiden.Von der Suppe 1 Liter abnehmen und zuerst die Köpfe und danach die Stangenstücke darin garen. Abseihen und beiseite stellen.
Wenn Erbsen als Einlage gewünscht sind, diese jetzt in der Suppe garen und beiseite stellen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 140 °C, Kochstufe I.
Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl oder Butter anschwitzen. Die Butter zugeben und erhitzen, dann nach und nach das Mehl zugeben und goldgelb anschwitzen.
Die Temperatur auf 100 °C reduzieren.
Jetzt die kalte Suppe nach und nach zugeben. Wenn diese klumpenfrei eingerührt ist, die heiße Suppe zugeben. Unter ständigem Rühren mit Flexi auf Kochstufe I ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Die Temperatur auf 85 °C reduzieren. Den Flexi rausnehmen.
Die Spargelstückchen mit ein wenig Suppe in den Blender geben und auf höchster Stufe pürieren, oder mit einem Pürierstab direkt in der Schüssel pürieren.
Alles zurück in die Schüssel geben und den Ballonbesen einsetzen. Ein wenig heiße Suppe zurückhalten.

Ballonbesen 85 °C, Rührstufe 2 – 3
Nicht vergessen: Powerknopf drücken, bis die Geschwindigkeit erreicht ist. Nicht schneller, sonst muss die Küche renoviert werden.Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Ein wenig von der heißen Suppe mit einem Schneebesen einrühren.
Die Sahne-Eigelb-Suppenmischung bei laufendem Ballonbesen langsam in die Schüssel gießen.
Ein paar Minuten auf 85 °C rühren lassen, bis die Masse abbindet.
Temperatur ausstellen und noch 1 – 2 Minuten rühren lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Servieren die Spargelköpfe und Erbsen auf die Teller verteilen und mit der Suppe übergießen. Nach Wunsch mit Croutons und gerösteten Schinkenwürfelchen servieren.

Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)

Foto und Rezept von Hilde Früh

Zutaten:
30 g. Butter
200 ml. O – Saft (frisch gepresst)
150 ml. Creme fraiche
1 Eßl.Zucker
1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch, in Röllchen.

Zubereitung:
Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen.Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett

Nicht spektakulär aber schnell gemacht, wenn man eigentlich schon weg sein will. Wie wir heute – Gartenwetter – und da Kaffee ohne was dazu fad ist, ganz schnell gerührt…

Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.
Dieses Rezept und mehr gibt es hier Töpfle und Deckele

Zutaten:
4 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
Butter-Vanille-Aroma
2 EL Mehl
2 EL Kakao
2 EL Speisestärke (Anmerkung Gisela: ich habe auf 3 EL von Mehl/Kakao und Speisestärke erhöht, in Summe kam ich so auf 100 gr Mehlgemisch)
Puderzucker

2 Boskop-Äpfel

Zitronensaft
etwas Zimtzucker

Zubereitung:
Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

Eier, Zucker, Salz und Aroma in der CC mit dem Ballonschneebesen auf hoher Stufe 5-10 Minuten schaumig schlagen.

Äpfel, schälen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Mehl, Kakao und Speisestärke sieben, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (ggf. mit Unterhebrührelement).

Springform (oder Blech) mit Backpapier belegen (Ränder nicht fetten). Masse einfüllen und vorbereitete Äpfel mit Zimtzucker mischen darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und in den Backofen schieben.

30 (oder 20) Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.