# <u>Gemüselasagne mit Spinat und</u> Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

### Zutaten

220 gr. Mehl Type 00

220 gr. Hartweizengrieß oder Semola

4 Eier

1/2 TL Salz, 1 TL Öl

500 gr. frischer Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl zum Anbraten

200 gr. Ricotta

100 gr. Walnüsse

100 gr. Creme fraiche

5 große Fleischtomaten

500 ml Milch

2 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian

Butter zum Ausfetten der Form

etwas Parmesankäse

# **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleiner Zwiebeln und Knoblauch

mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Rührelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse

darübergiessen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. b. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder….

# <u>Erdbeer-Kokos-Mascarpone</u> Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

Für den Biskuitboden:

6 Eier

150 g Puderzucker

120 g Mehl

3 TL Kakaopulver

75 g Schokolade (70%), geschmolzen

75 g Butter, flüssige

### Zum Beträufeln:

75 g Zucker

75 ml Wasser 1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:
500 g Erdbeeren, kleine
10 Blätter Gelatine
400 ml Kokosmilch, ungesüßte
4 Eiweiß
100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)
100 ml Sahne
20 g Butter
100 g Schokolade (e 70%)
50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

### Sonstiges:

n. B. Erbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

# **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebesen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen. In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

### Sirup:

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

### Füllung:

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die Garnitur verwenden.





Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

### Ganache:

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème fraiche dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

## Claudia's Abweichungen:

- 1) habe 26er Form genommen.
- 2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
- 3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
- 4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
- 5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

**ACHTUNG** Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.

# <u>Maroni</u> <u>Maronitörtchen</u>

# <u>Törtchen</u>



Foto und Rezept von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

## Teig:

- 1 Becher Sauerrahm (Erläuterung: 1 Becher = 250 ml)
- 1 Becher Zucker
- 1.5 Becher Mehl
- 1/4 Becher Öl
- 3 Eier
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 EL Nutella

### Maronicreme:

- 200 gramm Maronipüree
- 150 gramm Zucker
- 400 gramm Sahne
- 600 gramm Quimic (2 Pkg) Anmerkung: Quimic gibts in D nur in sehr gut sortierten Supermärkten. Qimic lässt sich durch Sahne mit Gelatine ersetzen.

50 gramm Maronipüree für Deko

## **Zubereitung:**

Sahne schlagen (Ballonschneebesen).

Eier, Zucker schaumig schlagen (Ballonschneebesen), dann Öl langsam dazugeben. Anschließend Nutella und Rahm u Mehl zugeben.

Alles auf ein Blech streichen oder ein tiefes Blech verwenden.

Bei ca 190c/Heissluft ca 30-40 min backen.

Maronicreme: Maroni und Zucker glatt rühren (Flexi), Quimic glatt rühren (Flexi) und mit Maroni Zucker Mischung verrühren, dann steif geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.

Mit Dessertringe Teig ausstechen oder mit Messer ausschneiden. Ring drauf lassen und mit Creme auffüllen. Da ich hohe Törtchen wollte habe ich jedes mit einem Backpapierrand versehen und dann die Creme eingefüllt.

Ein paar Stunden kalt stellen.

# <u>Topfenoberstorte</u> <u>Pfirsichstückchen</u>

mit



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

# Zutaten für den Teig

4 Dotter

4 Eiklar

2 EL.heißes Wasser

120 g Zucker

1 Vanillezucker

150 g glattes Mehl

## Zutaten für die Creme

3 Dotter

3 Eiklar

250 g Staubzucker

1 Vanillezucker

etwas Zitronenabrieb

500 g Topfen - ( Quark )

750 ml Schlagobers

8 Bl Gelatine

4 St Dosenpfirsich

# **Zubereitung Teig:**

Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen (Ballonschneebesen) Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser in der Küchenmaschine 10 Minuten dickschaumig aufschlagen, gesiebtes Mehl unterrühren und den Schnee unterheben.

In eine gefettete, gebröselte 28er Topfenform füllen, glattstreichen und im 170 Grad Heißluft vorgeheiztem Backofen ca. 20-25 Minuten backen – Stäbchenprobe. Ausgekühlt 1 mal durchschneiden

## **Zubereitung Creme:**

Schnee in der Küchenmaschine schlagen (Ballonschneebesen) und Schlagobers schlagen,

kalt stellen ,

Dotter mit Staubzucker , Vanillezucker und Zitronenabrieb in der Küchenmaschine schaumig rühren, Topfen dazurühren und den Schnee unterheben , Gelantineblätter in kaltem Wasser einweichen , ausdrücken, in etwas Pfirsichsaft erwärmen und in die Vormasse einrühren, die gewürfelten Dosenpfirsiche untermischen und zum Schluss das Schlagobers unterheben . Die durchgeschnittene Torte mit der Creme füllen und mit Staubzucker bestreuen.

# <u>Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-</u> <u>Kuchen</u>



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (<u>sinnreichleben</u> – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen

2 Eier

150 g Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

Mark von 1/2 Vanilleschote

150 g Mehl (100g Mehl 405 und 50 g VK-Mehl)

5 EL Milch

100 g Mandelstifte oder Mandel gehobelt

3 EL Aprikosen-Konfitüre

3/4 TL Backpulver

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

# **Zubereitung:**

Pfirsiche abgießen

Eier trennen.

Mit dem Ballonschneebesen Eiweiß mit Prise Salz zu Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Zitronenschalemit dem Schneebesen erst langsam dann schnell cremig rühren.

Eigelbe einzeln unterrühren, jedes Ei mind. 2 Minuten lang einarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch kurz unterrühren. Zuletzt 3/4 Mandelstifte unterheben.

Eischnee mit dem Unterrührelement oder K-Hacken vorsichtig unter den Teig heben.

Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben gleichmäßig darauf verteilen. Nicht andrücken! Sonst hängt die Frucht am Boden fest.

Mit der Konfitüre die Pfirsiche bestreichen. Mit den restlichen Mandelstiften oder Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Temperatur : Umluft 180°C.

Ca. 20 Min. vor Backzeit Ende den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.



# **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)

## **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 Pfirsische mit Banane.

# **Mohntorte**

Rezept von Karsten Schultze

### Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück:

Zutaten für Allergiker haben einen \*(Stern)

6 Eier

150 g zimmerwarme Butter (\*Pflanzenmargarine)

100 g Staubzucker (\*Rohrzucker)

1 TL Vanillezucker

1 MS Zimt (gemahlen)

2 EL Rum
50 g Kristallzucker (\*Rohrzucker)
Salz
150 g Mohn, gemahlen\*
ev. Butter und Mehl für die Form
Kristallzucker zum Bestreuen
100 g Johannisbeermarmelade

### Glasur:

150 g Fondant (im Konditorbedarf erhältlich)
(\*Alternativ: 150gr, Kokosfett
50gr.Rohrzucker
50gr. Kakao
2 Eier)
Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Eier trennen. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zimt sowie Rum mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebesen zu steifem Schnee schlagen; 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse gut verrühren, restlichen Schnee mit Mohn unterheben. Einen Tortenreifen mit Papier oder Alufolie eindrehen bzw. eine Springform (24 cm Durchmesser mit Butter befetten und bemehlen).

Masse einfüllen, gut verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, stürzen und auskühlen lassen. Anschließend die Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit der schönen Seite nach oben auf einen Tortenteller stellen.

Torte zuerst mit Johannesbeermarmelade, dann mit Fondant bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

\*Alternativ: Kokosfettauf 45grad schmelzen, Rohrzucker und Kakao vorher zusammen vermischen und dannin Kokosfett geben. Dies ordentlich verrühren. Anschliessend die Eier dazugeben

und schaumig schlagen.

Der Mohn sollte frisch gemahlen sein, da gemahlener Mohn rasch ranzig wird. Gemahlenen Mohn am besten gut verschlossen tiefkühlen.

Tipp: Man kann die Torte auch mit Wasserglasur einstreichen: Staubzucker mit Wasser und etwas Rum (oder auch Zitronensaft mit Staubzucker) dickflüssig verrühren, erwärmen und die Torte damit glasieren.

# **Nutellakuchen**



Rezept und Foto von Claudia Kraft

#### Zutaten:

4 Eier

220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)

1/8 l Öl

1/81 Wasser

3 El Nutella

200g Mehl

etwas Backpulver

# **Zubereitung:**

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren

(ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.



Foto Claudia Kraft

# <u>Schokoladenkuchen</u> <u>(Schoggikuchen) ohne Mehl -</u> <u>glutenfrei</u>



Rezept und Foto von Nicole Bertsch

Mein allseits heissgeliebter Schoggikuchen ohne Mehl

### **Zutaten:**

180 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)

200 g Zucker

5 Eier

1 P. Vanillezucker

150 g Butter

150 g Crémant — Schokolade

Schokoladen-Kuchenglasur

## **Zubereitung:**

Butter und Schokolade mit dem K-Haken in der Metallschüssel bei ca. 35° bis max. 40° schmelzen.

### Eier trennen:

- Eigelbe in die Metallschüssel mit dem Schoggi-Butter-Gemisch geben
- Eiweiss in die zweite Schüssel geben

Eiweiss mit dem Schneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Wieder K-Haken nehmen und das Schoggi-Buttergemisch zusammen

mit den Eigelben, den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen.

Den Eischnee sorgfältig unter die ganze Masse rühren.

### Backen:

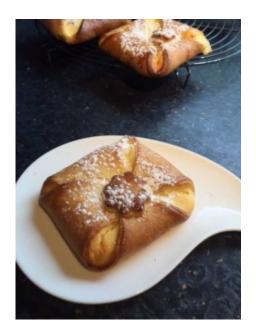
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen während zirka 55 Minuten backen (bei einem Kuchen in der Springform; in der Cakesform braucht es eher ein paar Minuten länger).

Am besten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen aufgrund seiner Feuchtigkeit ziemlich weich und instabil ist.

Nach dem definitiven Erkalten mit der Glasur überziehen.

Der Kuchen hält sich aufgrund der Tatsache, dass er kein Mehl enthält, problemlos einige Tage. Ich finde, am besten schmeckt er einen Tag nach dem Backen.

# Topfentascherln von Christian Ofner



Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig (<u>sinneichleben</u>

## – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)

7 q Salz

75 g Feinkristallzucker

90 g Butter

2 Eidotter

1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)

Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange 210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)

1 Ei zum Bestreichen

1 Schuss Milch zum Bestreichen

### Füllung:

45 g Butter (handwarm) — bei diesen Aussentemperaturen kein Problem "smile"-Emoticon

1 Eidotter

90 g Puderzucker

8 g Vanillezucker

Abrieb einer halben Zitrone

430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)

45 g Maisstärke

# **Zubereitung:**

Alle Zutate genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten

20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.

Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten - (außer Quark und Stärke) mit dem

Ballonschneebesen schaumig rühren Zum Schluss Maisstärke und Ouark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundhholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.

Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen — was ich nicht gemacht habe

Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.

Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohme Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen Lasst sie euch schmecken