

Pelmeni – original russisches Rezept



Fotos Anna G.

Originalrezept von hier

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/>

Von Anna G. übersetzt, in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten:

Teig:

2 Becher Mehl (250 ml d.h. großer Becher)

1 TL Salz

ein Ei

1/2 Tasse lauwarme Milch

1 TL Sonnenblumen-Öl

Füllung:

500 Gramm Fleisch (Schweinehack, evtl. mit etwas Bauchhack)

Zwiebeln

Salz/Pfeffer

Zum Kochen:

Lorbeerblatt

Salz

Zubereitung:

Teig:

Mehl, Salz, Ei und Milch in die Schüssel geben, mit dem K-Haken verrühren, ein TL Sonnenblumen-Öl dazu, kneten lassen. In der Schüssel bei Zimmertemperatur 40 Min. ruhen lassen.



Füllung:

500 Gramm Fleisch mit Zwiebeln in den Multi mit Messer und pulsieren. Salzen und pfeffern.



Dünn ausrollen (z.B. mit Pastawalze oder Nudelholz), mit einem Glas mit scharfem Rand oder einem anderen runden Ausstecher Kreise ausschneiden, Hack drauf geben (wenig).



Zuklappen, Ränder GUT zudrücken und in der Mitte zusammenführen (s. Fotos).



Wasser mit Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (in Topf oder CC), Pelmeni reingeben , ca. 12 Minuten kochen.



Servieren mit saurer Sahne (meine Kinder nehmen noch Ketchup). Guten Appetit!



Zwetschgenkuchen

Zwetschgendatschi

Variationen



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:

Mürbeteig

100g Zucker

200g Butter
300g Mehl
1 Ei
Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig
200g Butter
200g Zucker
200g Ei
200g Mehl
300g Marzipan Rohmasse
Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen
Zimtzucker
Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Mürbeteig:

Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.

Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Backpapier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:

Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten

Ist die Masse glatt, auf "max." stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelieren (mache ich immer per Hand, geht

aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement). Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen, diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschgenkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli



Zutaten:

110 g Butter

110 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

210 g Dinkelmehl

1/2 P. Backpulver

1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen

Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren
(Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren

zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen

mit den Zwetschgen belegen

mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.

Ausgekühlt in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:

Teig

20g Butter

150g Quark (ich hab Magerquark genommen)

6 EL Öl (z.B. Rapsöl)

1 Ei
4 EL Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
300g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)
nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:

Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

Madeleines



Rezept und Foto von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3 Eier

100g Feinkristallzucker

2 TL (oder Beutel) Vanillezucker

1 Beutel Orangenschale (oder selbst geraspelte Schale) (oder 1 EL Orangenblütenwasser)

200g Mehl

1/2 Beutel Backpulver

150g Butter in der Mikro geschmolzen, aber nicht mehr heiss

Zubereitung:

Eier, Zucker und Aromen mit dem K Haken schaumig aufschlagen, Mehl und Butter dazu und rasch untermengen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und damit die Madeleinesformen befüllen. So kleckert es weniger. Ich habe 2x gebacken.

Die Madeleines ca 10 min bei 200 Grad/Umluft backen bis die Ränder leicht braun und der typische Riß entstanden ist. Am Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Wer keine solchen Formen hat kann auch Muffinsformen verwenden.

Marmorkuchen Marmor gugelhupf Variationen



Foto von Johanna Scharinger/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Johanna Scharingers 90jähriger Großtante

Mengen gelten für eine große Silikonform:

Zutaten:

300g Margarine
350g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
5 Eier
1 EL Rum
450g Mehl
1 P. Backpulver
1/8l Milch
Kakao nach Bedarf.

Zubereitung:

Die Eier trennen und Schnee schlagen. (Ballonschneebesen).

Flexielement einsetzen. Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker und dem Rum einen flaumigen Abtrieb herstellen, ganz langsam die Eigelbe dazugeben und alles so lang rühren, bis die Masse fast weiß ist. (geht mit dem Flexi am besten).

Dann mit dem Ballonbesen Mehl und Backpulver untermischen (wirklich rühren, unterheben geht fast nicht bei der Menge), dabei die Milch dazugießen. Zum Schluss den Schnee unterheben.

Dann die Masse teilen und die Hälfte (oder auch nur 1/3 von der ganzen Masse, je nachdem wie viel Schokoanteil man mag) mit Kakao einfärben.

Weisse und Kakaomasse abwechselnd in die Gugelhupfform füllen und zum Schluss mit einem Buttermesser den Teig vorsichtig durchmarmorieren.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde lang backen. (Zur Sicherheit stäbchenprobe machen.)

Variante Frank KLee:

Es gab ja da die Diskussion ob mit Margarine oder ohne. Ich habe mal die Variante Nussbutter (gebräunte Butter) probiert, da die ja auch keine Molke mehr enthält. Was soll ich sagen, Megalecker, leichte Karamellnote durch die Butter UND fluffig. Ich bin zwar kein Fan von trockenen Kuchen, aber wenn ich den demnächst in meinem Ofen 5-10 min. kürzer backe ist er absolut perfekt.



Foto Frank KLee mit obiger Nussbuttermarblevariante

Tipp: Alternativ kann man auch [dieses](#) Rezept machen. Dann die

Masse nicht in einzelne Gläser, sondern in eine Form füllen und Backzeit von 20 auf 50 Minuten erhöhen.

2. Rezept Marmorkuchen mit Haselnüssen von Kerstin Bleidiessel



Foto von Kerstin Bleidiessel

Rezept von der Webseite der Zeitschrift "Lecker als Nussiger Gugelhupf" und von Kerstin auf Kenwood abgewandelt. Mehr Rezepte von Kerstin Bleidiessel findet ihr hier:
<http://www.kerstins-speisekammer.com/>

Zutaten:

200 gr. Zartbitterschokolade
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
425 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
8 EL Milch
200 gr. Haselnusskerne
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Zubereitung:

Schokolade grob haken und im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen (alternativ könnte man auch die Schokolade im Kessel bei niedriger Temperatur mit Flexi schmelzen lassen, siehe hier: [Schokolade schmelzen](#)).

Die weiche Butter und den Zucker und dem Salz mit dem K-Haken cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren bis alle gute untergemengt sind. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise zugeben, dabei immer weiter rühren (Stufe 2 bei der Major). Zwischendurch immer wieder einen EL Milch mit in die Schüssel geben.

Der fertige Teig ist sehr homogen und fast „seidig“.

Den Teig halbieren. In eine Hälfte die Hälfte der Haselnüsse geben und in die andere Hälfte die geschmolzene Schokolade und die restlichen Haselnüssen einrühren (Stufe 1 bei der Major).

Eine Backform gut einfetten und mit den gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. Den Teig schichtweise einfüllen und mit einer Gabel durchziehen.

Bei 175°C (150°C Umluft) für ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Nach Belieben verzieren.

Hundeleckerlies **für**

Allergiehunde

Rezept von Birgit Lechner

Zutaten:

1 x Entenbrust
2 Eier
1 Esslöffel Öl
2 Packungen Amarant

Zubereitung:

Die Ente hab ich durch den Fleischwolf gelassen ohne Haut, geht nicht durch.

Rest alles mit dem K-Haken 2 min durchgeknetet und aufs Blech streichen, wie die [Leckerlies mit Karotte](#).

Im Backofen 30 min auf 150 °, Messer in die Tür und Auskühlen lassen (am besten übernachten drin lassen, dann trocknen die richtig aus) .

Schmeckt auch unserem Hund ☺ sehr gut.

Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:





Fotos von Birgit Lechner

Hundekekse mit Karotten und Banane



Rezept und Fotos von Birgit Lechner

Zutaten:

- 4 Karotten
- 1 Banane
- Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)
- 1 EL Öl

Zubereitung:

4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

Alternative:

Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:



Tipp:

Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber

gemahlen geht auch sehr gut.

Pfirsich-Rosen-Muffins



Fotos von Doris Seelbach

Rezept aus TM-Heft und von Doris Seelbach auf CC umgeschrieben

Zutaten:

400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

280 g Naturjoghurt

55 g Zucker

30 g Butter in Stuecken

35 g Oel und etwas mehr zum Einfetten

1 1/2 Pck. Backpulver

1/4 TL Salz

80 g Vanillezucker

2 Pfirsiche (400 g), entsteint, in Spalten (2mm) schneiden

Notwendiges Zubehoer: K-Haken, Nudelholz, Teigraedchen, Muffinblech

Zubereitung:

1. Mehl, Joghurt, Zucker, Butter, Oel, Backpulver und Salz in die CC Schuessel geben k-Haken einsetzen und alles zu einem Teig vermischen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen und 30 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen.

Nach 20 Min. den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

2. Teig rechteckig ausrollen (34x36 cm) mit 60 g Vanillezucker bestreuen und von der Laengsseite her mit einem Teigraedchen in 12 Streifen (a 3cm) schneiden.

Einen Teigstreifen etwas zur Seite nehmen, 4 Pfirsichspalten nebeneinander daraufflegen, dabei an den Enden jeweils 2cm frei lassen.

Teigstreifen mit den Pfirsichspalten vorsichtig aufrollen und aufrecht in eine Mulde des Muffinblechs setzen. Mit den uebrigen Teigstreifen und Pfirsischspalten genauso verfahren. Pfirsich-Rosen-Muffins mit den restlichen 20 g Vanillezucker bestreuen.

3. Muffins 20 Minuten (180 grad) backen, ich habe 30 Min.gebacken,

abkuehlen lassen und frisch servieren, ich habe die Muffins dann noch in Muffinspapier gesetzt.



Foto: Doris Seelbach

Scones – Varianten



Foto von Nicole Bertsch

**1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller
Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.**

Zutaten:

200 g Mehl
80g Speisestärke
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Salz
1 EL Zucker*
125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)
160 ml Buttermilch

Zubereitung:

Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).
Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung

einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen (wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

herzhafte Variante:

* nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

50g Butter

150ml Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

Variation:

Cheese scones – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

3. Rezept "Sour Cream Scones" zur Verfügung gestellt von

Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

40g Butter

4 Essl. Saure Sahne

4 Essl. Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variation:

Buttermilk scones – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

4. Rezept “Tea Scones” zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

50g Butter

25g Zucker

150ml Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund

ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

Fruity scones – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

Date and walnut scones – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

Spice scones – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1 Prise Salz

Flapjack



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe

Zutaten:

200 gr. Butter

300 gr. Golden Syrup (Ersatzweise geht auch Zuckerrübensirup oder Honig (ich hab diesmal Zuckerrübensirup genommen, Honig ist mir immer zu schade)

450 gr. kernige Haferflocken (bzw. Haferkörner mit dem Flocker geflockt)

Obst oder Nüsse/Saaten nach Bedarf. Diesmal war es eine Handvoll Johannisbeeren. Banane geht auch gut.

Zubereitung:

200g Butter schmelzen

300g Golden Syrup dazu.

Mit dem K-Haken oder dem Flexi verrühren lassen.

450g kernige Haferflocken dazugeben, gut verrühren lassen

Nach Bedarf kann man noch Obst oder Nüsse / Saaten mit reingeben. Ich hab diesmal eine gute Handvoll Johannisbeeren mit reingegeben. Banane geht auch gut.

In eine rechteckige Form geben, verteilen, mit der Rückseite eines Löffels die Masse etwas andrücken.

Bei 180°C (vorgeheizt) 25 min auf unterer Schiene backen, bis die Masse golden ist.

Nach dem Rausnehmen sofort in noch in der Form in Stücke

schneiden.

Fress-mich-dumm-Kuchen



Rezept und Fotos von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Boden:

250g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
100g Zucker
1 Prise Salz
Je 3 tropfen Butter Vanille und Bitter Mandel Aroma
1 Ei
125g Butter

Für die Buttercreme:

Aus 500ml Milch Vanillepudding kochen
125g Butter

Für den Belag:

400g gehackte Walnusskerne
125g Zucker
125g Butter
30g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Boden:

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem 30x30cm Boden ausrollen. Wenn er zu weich ist, vorher nochmal kalt stellen.

Boden bei 200°C Ober und Unterhitze 15-20min backen.

Für die Buttercreme:

Währenddessen in der CC mit dem Flexi Pudding kochen (Rezepte ohne Tütchen gibt es in unserem Portal einige). Pudding abkühlen lassen. Sobald er Zimmertemperatur hat mit Butter (K Haken) aufschlagen. Butter sollte auch Zimmertemperatur haben. Creme auf ausgekühltem Boden verstreichen.

Für den Belag:

Butter mit Zucker und Walnüssen im der Pfanne rösten, die Nüsse noch warm auf der Creme verteilen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen in kleinen Gefrierbeutel geben, kleine Spitze abschneiden und Kuchen damit verzieren.

