# Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Saskia Renker

#### Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig:

125 gr Semola

1 Ei

5 ml Olivenöl

ggf. 10 ml Wasser

Salz

Sosse:

ca. 20 Garnelen, küchenfertig

750 g Zucchini

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

60 g Pinienkerne

60-80 g Cranberries

Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter zum garnieren, z.B. Thymian und Majoran

## **Zubereitung:**

Nudeln nach Wunsch mit der Pasta fresca herstellen (Multizerkleinerer oder K-Haken). Ich hab als Matrize die

Spaghetti quadri gewählt und Teig Nr. 3 aus dem <u>Blog</u> genutzt. Nudeln kochen und an die Seite stellen.

Zucchini waschen und putzen, mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchinis auch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen, Thymian von den Stielen abziehen, beides fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, Knoblauch, Thymian, Pinienkerne und Cranberries für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zucchinistreifen, Spaghetti und Butter hinzufügen, durchschwenken und kurz mitgaren. Dann salzen und pfeffern.

Auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren.



Foto Saskia Renker

# Kartoffelstampf mediterran



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: <u>Töpfle und</u> Deckele

#### **Zubereitung:**

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (evtl. paar schwarze Oliven)

50 g Pinienkerne

**Olivenöl** 

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Basilikumblätter und Tomaten hacken. Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.

Wenn die Kartoffeln gar sind — abgießen, alle Zutaten zugeben und mit dem K-Haken vermischen. So viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

# Schneller Diät Käsekuchen



Rezept Schneller Käsekuchen Diät (nach myline), ausprobiert und umgeschrieben auf CC von Jana Plitschplatsch, Fotos von Jana Plitschplatsch

#### **Zutaten:**

150g Fruchtzucker
Mark einer halben Vanilleschote
300g fettarmer Frischkäse
Abrieb einer halben Zitrone
1kg Magerquark
80g Apfelmus (zuckerfrei)
3 Eier
1 Pkg. Vanillepudding
100g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver
4 gestr. EL Vanille-Eiweiß
2 Eiklar

## **Zubereitung:**

Fruchtzucker, Vanillemark, Frischkäse, Zitronenabrieb, Magerquark, Apfelmus und die ersten 3 Eier mit der CC 3 Minuten auf Stufe 2 und 1 Minute auf Stufe 4 zu einer glatten Masse verrühren (K-Haken)

Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver und das Eiweißpulver darüber sieben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 2 verrühren (ggf einmal mit dem Schaber den Rand der Schüssel reinigen und nochmal kurz rühren, damit keine Klumpen entstehen).

In einer zweiten Schüssel die 2 Eiweiße ca 5 Minuten auf Stufe 6 mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und danach unter die Quarkmasse heben (mit Schneebesen oder Unterhebelement).

Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Ganze für 50-60 Minuten (ich lasse ihn eher 60 Minuten drin, damit er in der Mitte auch durch ist) bei 160° Ober-Unterhitze backen. Danach den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto Jana Plitschplatsch

# Marillenkuchen Aprikosenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

200 g Butter (weich)

200 g Zucker

200 g Vollkornweizenmehl oder Universalmehl

1 Pk. Vanillezucker (nehme selbstgemachten, ca 1 EL)

4 Stück Eier

1 Teelöffel Natron

1 Stück Bio-Zitrone (Schale und Saft)

1 Prise Salz

ca. 24 Stück Marillen (war ein Plastikkörbchen bei mir)

# **Zubereitung:**

Da es eine spontane Aktion war, habe ich die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten und mit ca. 30 Grad in der CC erwärmt und mit dem (oh Wunder) K-Haken schaumig gerührt.

Trockene Zutaten vermischen und beiseite stellen.

Zucker und Vanillezucker zur Butter geben.

Nachdem es schaumig gerührt ist, wird 1 Ei nach dem anderen dazu gegeben und immer gut verrührt, bevor das nächste dazu kommt. Wenn es keine homogene Masse beim Einrühren der Eier gibt, einfach 1 Löffel von dem Mehl/Salz/Natrongemisch dazu geben.

Den Zitronenabrieb und Saft dazu geben. Meine Zitrone war gross, daher habe ich nur Saft einer 1/2 genommen. Mehl unterheben.

Wenn die Marillen nicht sehr süß sind, kann man die Zuckermenge etwas erhöhen (für mich hätte es einen Tick süßer sein können).

Die Masse auf ein Blech oder bei mir Backwanne streichen und mit entkernten Marillen belegen ohne sie in den Teig zu drücken.

Bei 180 Grad Umluft ca 25min backen.

Wir haben gerne etwas mehr Teig deshalb habe ich die Masse ca. 2cm dick aufgestrichen und mit einem Tortenrand ca. 5cm vor dem Blechende getrennt. Die Backwanne ist etwas kleiner als ein Einschubblech.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.





# **Zucchini-Pancakes**



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

#### **Zutaten:**

1 kleines Ei
50 g Ricotta
30 g Dinkelmehl
2 kleine, junge und feste Zucchini
ggf. Blüten
Salz
etwas Parmesan
Olivenöl

## **Zubereitung:**

Zucchini grob raspeln (Multi oder Trommelraffel) und mit einem Tuch trocken tupfen.

Ei, Salz und Ricotta verquirlen. Parmasan reiben und mit dem Mehl unter die Ricotta-Masse mischen (K-Haken)

Geraspelte und getrocknete Zucchini untermischen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun in der Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. Dazu mit einem Eßlöffel kleine Häufchen in die Pfanne setzen und etwas flach drücken.

Sie sind fertig wenn sie sich etwas aufgebläht haben.

Pur oder mit einer Limetten-Joghurt-Sauce genießen.

# <u>Aprikosen-/Marillen-</u> /<u>Zwetschgenknödel</u> <u>Variationen -</u>



Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

## Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

#### **Zutaten:**

75g Butter, zimmerwarm

- 4 Eier
- 4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten
- 175g Magerquark
- ⅓ TL Salz
- 2 EL Zucker
- 3 EL Sahne

180g Mehl
12 Zwetschgen oder Aprikosen
6 Würfelzucker
Paniermehl
etwas flüssige Butter
ev. Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.

Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand in sehr kleine Würfel schneiden).

K-Haken einsetzen.

Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne beigeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.

Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.



Und weitere Varianten findet ihr hier.

Rezept 2
Marillenknödel mit Brandteig



Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

3/8l Milch 20g Butter 1 Prise Salz 250g Mehl 1 Ei

# **Zubereitung:**

Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.

Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst. Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.

Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.



Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.



Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.



Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.

Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben.

Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser [

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.



3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch "So kocht Südtirol", ausprobiert von Christine Mair



Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:
400gr Kartoffeln
2 Eigelb
1El Butter
120 gr Mehl
Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

- 8 Marillen/Aprikosen
- 4 Würfelzucker

1Tl Zimt

50gr Zucker 100gr Weißbrotbrösel 50 gr Butter

## **Zubereitung:**

Für den Kartoffelteig:

400 gr mehlige Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.



Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Knethaken einen Teig herstellen .



Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben

Würfelzucker füllen .

Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .

Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).



100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen …



# Toastbrot Variationen





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1 und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

# 1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

*Vorteig* 25 g Mehl, 550 100 g Wasser

#### Teig:

125 g Vollmilch 1 Pk.Trockenhefe 350 g Mehl , Typ 550 50 g Zucker 1 Teelöffel Salz 1 großes Ei 30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

# **Zubereitung:**

Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige

Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd. Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)
5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portinen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.

Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U - Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever





Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

#### **Zutaten:**

500 g Mehl Type 550

150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)

150 ml Milch, lauwarme

10 g Salz

10 g Zucker

21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

35 g Butter

15 g Backmalz

## **Zubereitung:**

Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen, das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und

alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig

kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten

binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2

Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ

"klitschig", was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll

so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen denTeig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.

Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.

# <u>Buondi - original</u> <u>italienisches Rezept</u>





Fotos von Elisabetta Tallarico

http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-c asa/, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

#### **Zutaten:**

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba 10g frische Hefe 50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba

100g Zucker

10g Akazienhonig

150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)

75ml Milch

200g Butter

2TL Vanille

9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)

5g Zitronenabrieb

8g Orangenabrieb

2-3 Tropfen Orangenaroma

# Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale

16g gemahlene Haselnuss

110g Zucker

50g Eiweiß

12g Speisestärke

2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser

150g Zucker

(Anmerkung Gisela M.: — bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren Hagelzucker Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

#### Vorteig:

Hefe in lauwarmer Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem Homogenen Teig verkneten.

1 Std in der CC bei 21Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

### Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. 50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbeiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel-& Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

# <u>Milchschnittenkuchen</u> – <u>Kühlschrankkuchen ohne Backen</u>



Foto und Rezept Nadine Detzel

#### **Zutaten:**

Milchschnitten für den Boden Erdbeeren als Zwischenschicht *Creme* 

500 g Magerquark Saft einer halben Zitrone 90 g Zucker 1 EL Vanillezucker

4 Blatt Gelatine

## **Zubereitung:**

Der Boden ist aus Milchschnitten, darauf wurden Erdbeeren gelegt.

Die Creme hab ich in der CC cremig gerührt (K-Haken).

# Apfel-Gewürz-Kuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marianne Portmann

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten/Backzeit: 60 Minuten

#### **Zutaten:**

200 g. Vollkornmehl

100 g Zucker

1 EL Natron

1 EL Zimt

1 ausgekratzte Vanilleschote

1 EL geriebenen Ingwer

1 Prise Salz

250 gr. Äpfel, geschält und gewürfelt

50 g Rosinen

50 ml Milch

50 ml neutrales Öl

#### Streusel:

150 g Äpfel, geschält und gewürfelt

2 EL Butter

2 EL Zucker

2 EL Rosinen

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Kuchen in eine Rührschüssel geben und gut vermengen. Dann in eine Springform geben (Knethaken)

Für die Streusel, alle Zutaten gut vermengen (K-Haken) und gleichzeitig auf den Teig verteilen, danach im Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Ich habe nur für das vermengen der jeweiligen Zutaten den Knethaken verwendet. Da ich keinen Würfler besitze habe ich die Äpfel von Hand gewürfelt aber das war ja nicht viel.

Ich wünsche Euch viel Spass beim Backen.

Am Samstag habe ich Ihn gebacken und heute war er immer noch sehr fein.



Foto: Marianne Portmann