Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!

Fotos von Gisela M.

Rezept übersetzt von http://www.kenwoodclub.it/kenwood/ricetta/bastoncini-di-formaggio-e-pepe

Die Zutaten wiegt man ab und gibt sie nach und nach in den Kessel. Schon ist der Teig fertig und kann sofort in den Ofen.

Zutaten:
175 gr Mehl Type 00
1 Prise Salz
75 gr Butter
50 gr Emmentaler (ich hatte Bergkäse und Parmesan)
1 TL Paprikapulver
1 Ei zzgl. etwas Ei zum Bestreichen
Etwas schwarzer Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:
Backofen auf 185 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche gut buttern (ich habe stattdessen Dauerbackfolie verwendet).

Mehl, Salz, Butter in Schüssel geben und mit K-Haken bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.

Geriebenen Käse und Paprikapulver sowie ggf. etwas Pfeffer zugeben und weiterrühren.

Ein Ei zugeben und weiterrühren, bis sich eine homogene Maße ergibt.

Teig auf leicht bemehlte Fläche geben, in Streifen schneiden, eindrehen, mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. noch mit Pfeffer bestreuen und auf Backblech legen.

10-12 Minuten im Backofen backen (bei 180 Grad werden sie mir nicht dunkel genug, bei 185 Grad ist es finde ich etwas zu dunkel. die besten Ergebnisse habe ich wenn ich mit 185 Grad beginne und zur Mitte hin auf 180 Grad zurückstelle), bis die Stangen goldene Farbe annehmen.
Guten Appetit.

Tipp: Bei größeren Mengen den Teig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank zwischenlagern.

Kopfsalat-Risotto

Rezept und Fotos von Dagmar Möller.
Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei **Töpfle und Deckele**

Das ist mal ein Risotto, bei dem man erst mal verdutzt ist. Kopfsalat im Risotto? Geht denn das? Ja, und wie das geht. Allerdings nur ganz frisch… also nix mit warmhalten oder gar aufwärmen.

Der Salat lässt es so wunderbar knacken und mit dem Topping ist es wirklich ein Erlebnis.

Wir kochen den schon seit vielen Jahren so – ein Grund, das Rezept mit euch zu teilen.

Eigentlich mit Kopfsalat und Erbsen… aber hier im Foto mal abgewandelt mit Salatherzen und frischem grünen Spargel. (Erbsen geht dann ja wieder, wenn die Spargelzeit um ist)

Zutaten für 2 Personen:
1,4 l Hühnerbrühe (oder => vegetarisch Spargelkochwasser)
1 Knoblauchknolle, asiatisch (etwas für das Topping zurückbehalten)
2 Schalotten
6 El Olivenöl
1 EL Butter
200 g Risotto-Reis (z. B. Carnaroli, Arborio,)
200 ml Weißwein

½ Kopfsalat (optional: 2 Salatherzen)
100 g TK-Erbsen (optional: 1 Bund grünen Spargel – vorgekocht)
40 g italienischer Hartkäse (z. B. Grana padano, Pecorino)
3 El Butter
Pfeffer, ggf. Salz
10 g gehobelter Parmesan

Topping:
4 Scheiben Baguette
1/4 rote Chilischote
1 TL frischer Thymian
Fleur de Sel

Zubereitung:
Brühe separat aufkochen. Knoblauch und Schalotten fein würfeln, in Öl mit Butter dünsten. (140 Grad, K-Haken)

Reis zugeben und unter rühren 2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein mehrfach ablöschen und einkochen. Heiße Brühe zugeben (immer nur so viel, dass der Reis bedeckt bleibt) und immer schön rühren, rühren, rühren – bis die Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis gar (al dente) ist. (110 Grad, Koch-Rühr-Element)

Inzwischen für das Topping das Baguette toasten, klein würfeln und in der Pfanne mit etwas Knoblauch, Chili in Olivenöl rösten – leicht salzen. Ich nehme oft einfach 1 EL Panko, wenn es mal schnell gehen muss.

Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Erbsen 5 Min. vor Ende der Garzeit in den Risotto rühren. (Spargel vorgekocht -Salz,Zucker,Butter- erst ganz am Ende)

Käse fein reiben und mit Butter unter den Risotto mischen und mit Pfeffer, ggf. Salz würzen.

Kopfsalat ganz zum Schluss untermischen mit Chilibrösel und Käsespäne bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt hervorragend ein Gläsle Vernacchia di San Gimignano.

Foto: Dagmar Möller

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.

Rhabarberkuchen mit Marzipan

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
200 g Butter
150 g Staubzucker/Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Zitronenzucker oder abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
Belag:
300 g Rhabarber
100 g Marzipanrohmasse
2 EL gestiftelte Mandeln
2 EL Zucker
2 EL Obers/Sahne
Staubzucker zum Bestreuen
Fett für die Form

Zubereitung:
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen (K-Haken). Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Dann die gemahlenen Mandeln dazugeben und alles miteinander verrühren.

Den Rhabarber putzen und rautenförmig in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse fein würfeln. Dann Rhabarber, Marzipan, Mandelstifte, Zucker und Obers vermischen.

Den Rührteig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und die Rhabarbermischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° U etwa 45 Minuten backen. Eventuell gegen Ende mit Alufolie abdecken, damit oben nichts anbrennt. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.

Pasta di mandorle – Italienische Mandelhäufchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:
600 g Mandelmehl oder geschälte gemahlene Mandeln
300g Zucker
1/4 TL Vanille Pulver
1/4 TL Salz
125 ml Amaretto
Saft und Abrieb einer Orange
Saft 1/2 Zitrone
Belegkirschen

Zubereitung:
Alle Zutaten ohne Belegkirschen mit K-Haken gut vermischen und für 2 Std in den Kühlschrank stellen.

Die Mandel Paste in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und “Häufchen ” auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Auf jedes Häufchen eine Belegkirsche drücken. (Ich halbier die immer).

Bei 180 Grad Umluft 12-15 Minuten backen.

Die Ränder sollten etwas braun werden. Direkt aus dem Backofen sind die Häufchen noch recht weich, werden nach dem Abkühlen aber fester.

Bierteig

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
140 ml Bier
125 g Mehl
2 Eier
Salz
50 g Butter

Zubereitung:
Bier und Mehl mit Salz in die Schüssel geben mit K-Haken Stufe 1 verrühren.

Wenn es zu einem dicken Teig vermengt ist, zwei Eigelbe unterrühren. Den Teig ca. 15 – 20 Min. quellen lassen. Die Schüssel wechseln und mit dem Ballonbesen aus dem Eiklar Eiweiß anfertigen. Butter im Topf oder Mikrowelle schmelzen.

Nach der vorgegeben Zeit die flüssige Butter zum Teig geben und auf Stufe 1-2 (K-Haken oder Ballonbesen) vermengen. Schüssel ausspannen und Eischnee mit Teigspatel per Hand unterheben. Wer ein Unterhebelement hat, kann dies natürlich verwenden. (Das fehlt mir noch.) Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas Bier zugeben, bevor der Eischnee untergehoben wird.
Der Bierteig ist nun einsatzbereit. Er kann für Fisch, Gemüse etc….. genutzt werden.

Die Speisen bitte dennoch würzen. Wir haben unseren Fisch (frischer Kabeljau) genossen. Dazu gab es Currymayonaise ohne

Ei und Aioli. Mayonaise ohne Ei ist bei den CookingChef-Freun.de n unter Safran Knoblauch Mayonese zu finden. Einfach Safran und Knoblauch gegen 2 EL Honig und 1-1/2 TL Curry austauschen.

Der Fisch war auf 170 Grad für ca. 6-7 Min. In der Friteuse. Hängt natürlich vom Fisch und der Dicke ab.

Gutes Gelingen!

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.

Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:
280 g Mehl
260 g Zucker
2TL Natron
1TL Zimt
250 ml Pflanzenöl
3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert
110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi
75 g Kokosraspeln
75 g Rosinen
200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:
Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.
125 g Butter
200 g Frischkäse
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:
Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos,Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form aus kühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auf tragen und etwas kühlstellen.

Frosting:
Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:
1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten

3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:
Cookie Dough:
50g Zartbitterschokolade
100g Butter

75g Zucker
100g Mehl
1 Prise Salz

Streusel:
80g Erdnussriegel (Mr.Tom)
75g Butter
1 EL Zucker
125g Mehl
1 Prise Salz

Teig:
50g Zartbitterschokolade
2 Karotten (ca. 200g)
350g Mehl
1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120ml neutrales Öl
250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch
2 EL Backkakao

Zubereitung:
Cookie Dough:
Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.
Streusel:
Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.
Teig:
Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren.

Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

---

Käsekuchen aus dem Dampfgar-Aufsatz

Fotos und Rezept von Iris Dominick-Wieland

Zutaten:
500 gr. Quark
140 gr. Zucker
1 Ei
2 Eigelb
30 gr. Speisestärke
1 Vanilleschote ausgekratzt

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem K-Haken verrühren.
In der Zwischenzeit habe ich Wasser im Kocher aufgekocht, dann in den Edelstahl Topf gegeben und auf den CC gestellt. 104 °C .

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und auf den Dampfgar-Aufsatz geben. Die beiden Griffe habe ich umgeklappt , damit sich genug Dampf ausbreiten kann. Dann den Deckel aufgelegt und das ganze in die Schüssel gehängt. Timer 50 Minuten. Kuchen auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen.
Das nächste Mal werde ich etwas weniger Zucker nehmen und Obst einarbeiten. Oder etwas Zitronensaft zugeben. Schmeckt bestimmt auch gut.

Kartoffelteigtaschen mit Rote Bete- Quarkfüllung

Fotos und Rezept von Daniela Maria Mössmer

Zutaten:
600 g geviertelte Kartoffeln150 g vorgekochter Rote Bete
150g Magerquark
1/4 angedünstetr Zwiebel
Salz, Pfeffer
100 g Mehl
40 g Hartweizenmehl
2 Eigelb
Parmesan

Zubereitung:
Heute habe ich versucht ein eigenes Rezept mit der CC zu zubereiten.
Die gevierteltnen Kartoffeln auf Stufe 3 -100 Grad -30 Minuten kochen, abseihen, erkalten lassen.
Inzwischen für die Fülle Rote Bete, Magerquark, Zwiebel, Salz, Pfeffer im Multizerkleinerer und dem Messer klein machen.
Die kalten Kartoffeln wieder in die Schüssel geben, mit den K Haken auf Stufe 3-4 einige Minuten zerhacken, Mehl, Hartweizenmehl, Eigelb dazukneten.
Nur solange kneten bis der Teig zusammenhält, evtl. noch etwas Mehl dazugeben.
Auf einer Arbeitsplatte den Teig ausrollen, mit einen Ausstecher (ca. 8 cm) Kreise ausstechen, etwas Rote Bete Füllung draufgeben und zusammenklappen.
In der Zwischenzeit in der Schüssel auf 140 Grad ca. 1,5 lt Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Teigtaschen dazugeben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit Butterschmalz und Parmesankäse anrichten.