

Mini-Quiches mit Sommergemüse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr. Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:

Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Salz mit K-

Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen. Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzapfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Röhrelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen, dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs



Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch "Gäste verwöhnen" von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

Zutaten:

450 gr. Räucherlachsfilet

450 ml Milch

15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet

1 Prise Zucker

100 gr. Mehl

200 gr. Buchweizenmehl

4 Eier getrennt

15 gr. Butter zerlassen

Salz/Pfeffer frisch gemahlen

Öl zum Backen der Blinis

150 gr. Creme Fraiche

60 gr. Kaviar (optional)

Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:

1 Tag vorher:

Lachs in 30 Streifen ca. 10x2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

8 Stunden vorher:

Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebesen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen den Teig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc. ausstechen. Kühl lagern

4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:

Blinis auf Tablett legen

Crème fraîche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!

Granatsplitter



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 Wiener Boden Dunkel (400g) (ich würde beim nächsten Mal mindestens $\frac{1}{2}$ Boden mehr nehmen)

1 Packung Vanillepudding-Pulver + 500 ml Milch + 4 Essl. Zucker -> (hiervon brauchst du ca. 200 – 250 g fertigen Pudding)

250 g Butter

1 Essl. Kakao

2 Tropfen Rum Aroma (hier habe ich 1,5 Fläschchen Aroma genommen)

Waffelplatten oder runde Waffeln (ich hatte ovale Butterwaffeln)



Glasur:

150g Kuvertüre

1 Bruchstück Kokosfett (Palmin)

Zubereitung:

Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Pudding etwas abkühlen lassen, sodass er noch lauwarm ist, dann die Butter in Stückchen zum Pudding geben und immer schön rühren, damit es eine schöne gebundene Masse (Buttercreme) gibt.

Den Wiener Boden in eine große Schüssel fein zerbröseln, die Pudding-Buttercreme dazu geben und vermengen. (Ich würde beim nächsten Mal, mindestens einen halben Boden mehr dazu geben, damit die Konsistenz etwas „trockener“ wird, oder weniger von der Buttercreme).

Kakao und Rum Aroma untermischen (hier habe ich mehr von dem Aroma dazu gegeben, beim nächsten Mal würde ich echten Rum nehmen – ich mag den Geschmack im Kuchen)

Aus Waffelplatten Kreise schneiden (sofern du weiche Waffeln hast, ich hab nur ovale Kekse gefunden, die zwar toll schmecken, sich aber nicht schneiden ließen, weshalb meine Berge eher wie die Alpen aussahen ☹).

Ich habe mir etwas Teig (ca. die Größe von nem Tischtennisball) mit den Händen zu Kugeln geformt, sie auf die Kekse gesetzt und dann geformt.

Jetzt das Ganze (ich habe die Berge auf ein Tablett gesetzt)

für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Immer gut rühren, damit die Schoki nicht anbrennt ☐ oder den Flexi benutzen, wenn du es in der CC machst.

Die Berge aus dem Kühlschrank holen, auf ein Kuchengitter stellen, (immer einen in die Mitte und eine kleine Glasschüssel unter das Kuchengitter stellen, um die ablaufende Schokolade aufzufangen) mit der Schokolade überziehen und erneut kaltstellen.

Wecken Kindheitserinnerungen und schmecken wunderbar

Lasst sie euch gut schmecken...

Von dieser Menge an Zutaten habe ich 10 Berge gemacht.

Kalorien pro Stück ca.: 540 ☐

Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Waffeln:

150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)

100 g geriebener Parmesan

1 TL Backpulver

4 Eier

50 ml Olivenöl

Öl für das Waffeleisen

200 ml passierte Tomaten

Salz, Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Salat:

4 Tomaten

Olivenöl

Balsamico-Essig

1 Kugel Mozzarella

Basilikum

Zubereitung:

Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.

Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.

Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetitt!

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusper Teile



Foto Gisela M.

Rezept

von

<http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard> (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot...

Zutaten:

60 g Kürbiskerne

130 g Wasser

10 g Hefe
250 g Mehl 405/550
1TL Salz
Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen. Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren. Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten: Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen
Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen
In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen
Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen
Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen
Möglichst am gleichen Tag verzehren!

Baguette magique – Variationen



Foto mit 1,5fache Menge

1. Rezept Baguette magique

Rezept gefunden hier
<http://www.rezeptwelt.de/rezepte/baguette-magique/502356> nach
franz. Originalrezept von cookingmumu.com,

ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten:

380 gr. Mehl (am besten 550er Mehl)
10 gr. Hefe/Alternativ 5 gr. Hefe und ein großzügiger Löffel
voll Lievito Madre
300 gr. Wasser
2 gestr. TL Salz

**bzw. alternativ Zutaten für 1,5 fache Menge, falls man die
Baguette nicht so klein haben will.**

570 gr Mehl
16 gr. Hefe
450 ml Wasser
3 gestr. TL Salz

Zubereitung:

Hefe zerbröckelt und Wasser (kann auch kalt sein) in Kessel
geben, K-Haken, 3 Min, 38 Grad, Intervall 1

Mehl und Salz dazu, 38 Grad, 1,5 Min Stufe 1, K-Haken
(Achtung: Teig sehr flüssig. Bitte nicht länger rühren
lassen!)

1,5 Stunden bei 38 Grad gehen lassen

Auf bemehlte Fläche gleiten lassen, mit Teigschaber mit Mehl
bestreuen, 3 Stücke abstechen und auf (bemehltes oder mit
Dauerbackfolie belegtes) Baguetteblech gleiten lassen.

240 Grad Ober/Unterhitze, 25 Min mit Schwaden backen

Ergibt 3 (kleine) Baguette und schmeckt so wie wenn man in
einer französischen Bäckerei ganz frisches Baguettebrot kauft!
Megalecker!

2. Vollkornabwandlung Baguette Magique

Abwandlung von Sil Via:

Alles wie bei Rezept Nr. 1 Baguette magique, nur die Mehlmischung ist:

100g. Vollkorn Weizenmehl,

100g Typ 630 und folgende Körner mahlen:

100g 6Korn,

50g Roggen und

30g Dinkelkörner mahlen

und dann alle Mehle zusammen mischen mit dem Salz

3. Übernachtvariante Christina Cieluch



Foto und Rezept Variante Nr. 3 von Christina Cieluch

Alles wie bei Rezept Nr. 1 Baguette magique, nur

ca. 50 gr. mehr Mehl um "Suppe" zu händeln.

Ohne Temperatur geknetet und lauwarmes Wasser benutzt.

Dann über Nacht im Kühlschrank gelassen, ist super aufgegangen

Tipp Son ja Übernachtgare:

Ich habe es letzte Woche mit der Hälfte der Hefe von Rezept Nr. 1 über Nacht in den Kühlschrank und als Semmeln gebacken.

Die waren sehr gut, aber ich fand die Gare doch etwas fortgeschritten. Vielleicht würde ich beim nächsten Mal nicht mit Temperatur zusammenrühren....

Tipp für alle ohne Baguetteblech: Alternativen gibt es hier:

[Baguetteblechalternativen](#)

Nougat-Taler



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

75 g Butter
150 g Nougatmasse
1 Ei
1 P. Vanillzucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
Dunkle Schokoglasur

Zubereitung:

Butter mit Nougat leicht schmelzen lassen und verrühren. Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen und ohne Wärme zu der Butter-Nougat-Mischung hinzufügen. Etwas mit dem K-Haken verrühren lassen. Zum Schluss das Ei unterrühren. Teig in Folie ca 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Danach kleine Stücke abzapfen und zu Kugeln formen. Diese mit einer Gabel flach drücken. Bei 180° ca 15 Min backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen und in Schokoglasur zur Hälfte tunken.

Matcha-Engelsaugen

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Zutaten:

2-3 TL Matcha
125 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb
1TL Vanillezucker
60 g Marmelade oder Gelee

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb und Vanillezucker unterrühren. Matcha, Mehl und Salz mischen. Die Mehlmischung zu der Butter-Zucker-Ei-Mischung kurz unterheben. In Frischhaltefolie den Teig ca 30-60 Min im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 175°. Backblech mit Backpapier belegen

Nach der Ruhezeit, kleine Stücke vom Teig nehmen und ca 3 cm große Kugeln formen. Diese auf das Backblech geben und mit dem Ende eines Kochlöffels kleine Mulden eindrücken. In diese Vertiefung etwas Marmelade oder Gelee einfüllen und anschließend 15 Min. backen.

Amarettiniringel



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(Ernährungsberatung)

Zutaten:

Mürbteig: (mit K-Haken oder Multizerkleinerer Messer)

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

Amarettinimasse:

3 Eiweiss mit

150 g Zucker schaumigschlagen

300 g ger. Mandeln mit

150 g Puderzucker mischen und unter die Schneemasse mit

1/2 Fläschchen Bittermandelöl unterrühren.

Zubereitung:

Aus dem Mürbteig Kekse ausstechen, die Amarettinimasse kreisförmig daraufspritzen , bei 180° ca 11 min. backen.

Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas mehr Puderzucker darunter rühren.

In die Mulde in der Mitte Himbeer- oder Brombeermarmelade geben.

Dinkel-Frühstücksbrötchen

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Fotos findet ihr hier:
<http://www.sinnreichleben.de/2015/03/11/dinkel-fr%C3%BChst%C3%BCcksbr%C3%B6tchen/>

Zutaten:

500 g Dinkelmehl 630

10 g Salz

5 g frische Hefe

350 ml kaltes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Salz und kaltes Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darüber bröseln. Die ganzen Zutaten, am besten mit einer Küchenmaschine, gut 15 Minuten verkneten. Der Teig wird gummiartig und glänzend.

Anschließend wird die Schüssel abgedeckt und für eine Nacht in den Kühlschrank zum Gären gegeben.

Am nächsten Morgen ist der Teig trotz Kälte gut aufgegangen.

Nun den Backofen auf 250° vorheizen.

Vom Teig Stücke herausnehmen und rundlich zu Brötchen formen. Der Teig ist recht zäh und elastisch, was das Formen etwas erschwert. Die geformten Brötchen auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Backblech geben und mit Wasser befeuchten.

Anschließend können auf die Brötchen Mohn, Sesam, Salz, Käse oder Kerne gegeben werden.

Die Brötchen kommen nun für ca 15 Minuten in den Backofen zum Backen. Dabei wird nochmals kurz mit einer Sprühflasche Wasser auf die Brötchen und das Blech gesprüht.

Nach der Backzeit auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Guten Apetit !