

Österliche Rübliorte



Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren
2 Zitronen
50 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
125 g gemahlene Mandel
100 g Mehl
1 Tl Backpulver
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse
150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süß mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)
Zitronensaft
1 Becher Sahne
3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:

Teig :

250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).

Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:

Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil

zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.



Schokoladenkuchen mit Frischkäsefüllung



Foto und Rezept zur Verfügung von Elvira Preiß

Zutaten:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao

Füllung:

300 Gramm Frischkäse
250 Gramm Quark
1 Becher saure Sahne
3 Eßl. Speisestärke
150 Gramm Zucker

40 ml Milch

Zubereitung:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter mit dem Flexi bei 50 Grad schmelzen dann auf
30 Grad zurück drehen
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
dazu rühren (Flexielement).
Temperatur ausschalten
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao unterrühren (K-Haken).
2/3 des Teiges in eine gut gefettete Form füllen und am Rand
und in der Mitte hochziehen.

Füllung:

300 Gramm Frischkäse

250 Gramm Quark

1 Becher saure Sahne

3 Eßl. Speisestärke und

150 Gramm Zucker

Gut verrühren (Flexielement) und in die Mulde des Teiges füllen.

Den restlichen Teig mit ca 40 ml Milch verdünnen und als Deckel auf die Masse streichen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 std. backen.

Je nach Form gut auskühlen lassen vor dem Stürzen.

Osterplätzchen Ostern Plätzchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Ergibt 6 Bleche (3+3). Je Blech 24 Stück, d.h. insgesamt 72 Plätzchen.

Zutaten:

600 g Mehl

400 g Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eigelb

Prise Salz

Dekoration:

Puderzucker

Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, zu einem Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und den Teig im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.

Danach in Eierform ausstechen und je ein zweites Gegenstück mit kleinem Loch.

Backen bei 180 Grad mit Umluft, ca. 10 Minuten, sie sollen schön hell bleiben.

Nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und das obere Teil mit Loch auflegen (erst mit Puderzucker bestreuen). Danach Marmelade erwärmen und in die Löcher füllen.

Abkühlen und fest werden lassen.

Danach in Plätzchendose aufbewahren .

Frohe Ostern 🐣 ☐



Tipp: Alternativfüllung könnte Lemoncurd sein.

Thunfischleckerchen – für den Hund



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
4 Eßl Olivenöl

1 Ei
1 TL Thymian
1 TL Oregano
250 g Speisestärke
150 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt)
50 g Mehl
Wasser bei Bedarf

Zubereitung:

Alles im Kessel mit K-Haken mischen.

Danach bei 100°C mit Messer in der Backofentür drin lassen,
bis sie trocken sind.

Pikante Topfenlaibchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:

500g Topfen (Quark)
2 Eier
ca. 5/6El Brösel
ca. 5/6El Maismehl
etwas geriebener Käse, nach Belieben
1 gehackte Zwiebel

1 Knoblauchzehe, gehackt
einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen
(Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El
Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.



Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten
noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

*Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem
Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren*

Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

5 altbackene Semmel (Brioche Milchbrot)

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen (oder Cranberrys)

Butter zum Ausstreichen der Form

½ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

Schneehaube

3 Eiweiß

100g Zucker

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker

zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.

30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.



Erdnuss - Cheesecake Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:

Erdnussbutter:

ca 400g Erdnüsse geröstet

Eine gute Prise Salz

ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)

In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit
50g Backkakao
125g Puderzucker
1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreame)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter
250g Mehl
30g brauner Zucker
1 Ei

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark
1 Ei
150g Schlagsahne
35g Speisestärke
300g Zucker
1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

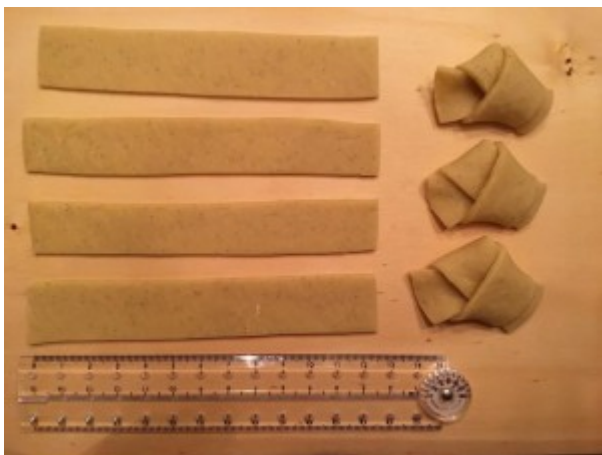
Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht

aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.



Nodini al miele – Honigknötchen



Fotos Margit Fabian

Rezept von kenwoodclub.it und von Elisabetta Tallarico ins

Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 g Mehl Typ 00
2 EL flüssige Butter
75 g flüssiger Honig
1 Ei
1 Eigelb
4 EL Birnengrappa
1 Vanillestange
2 g Salz
2 El gerösteter Sesam
Öl zum ausbacken

Zubereitung:

K-Haken einsetzen.

Mehl, Butter, 1 EL Honig, Ei, Eigelb, Grappa, ausgekrazte Vanillestange und Salz in die Rührschüssel geben.

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. (Anmerkung Margit F.: Wenn Teig zu trocken ist noch ein Löffel Honig und Wasser zugeben)

Teig in einen Beutel füllen und 20min ruhen lassen.

Teig in 3Teile aufteilen und mit der Pasta Walze bis Stufe 6 auswalzen.

Mit einem Messer Streifen abschneiden und verknoten, darauf achten das der Knoten nicht zu eng ist.

In einem Topf das Öl auf 170Grad erhitzen und die Knoten goldbraun ausbacken.

Abtropfen lassen und mit dem restlichen Honig beträufeln. Mit geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren.



Apfelmännchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl, glatt

200 g Zucker

1 Vanillezucker

200 g Butter

2 Eier

Füllung:

1 kg Äpfel

Zitronensaft

4 EL Weisswein

1 EL Zucker

1/2 Pk Vanillepuddingpulver

1 EL Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Äpfel schälen (Tipp Ingrid Schmunk: geht auch ohne Schälen) in kleine Würferl schneiden (wäre auch mit mit Würfelschneider möglich) und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergiessen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen (wer mag macht das im Kessel der Kenwood zusammen mit Kochröhrelement und Temperatur ca. 115 Grad, Rührintervall 3, Zeiteinstellung 4 Minuten).



Den Pudding zu den Äpfeln geben und verrühren. Das ganze überkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig kneten (K-Haken)

Für die Streusel halben Teig zurück behalten.

Nun den Teig in eine gefettete und gebröselte Springform drücken. Auch einen Rand aus dem Teig formen. Die

Apfelmasse einfüllen.



Die Streusel oben auf die Apfelmasse drauf geben und verteilen
ich hab sie vom Teig abgezupft wie beim Zupfkuchen und auf der
Füllung verteilt.



Bei 170 Grad Heissluft 60 Minuten backen.

Ofen-Frikadellen



Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von Chefkoch.de und von Corinna Schönenberg in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:

2 kg Hackfleisch

2 Becher Schmand

2 Becher Creme Fraiche

4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet

4 Eier

20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)

Salz

Pfeffer

2-3 EL Senf

Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter....

Zubereitung:

Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermehl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.



Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.



Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!