

# Süßkartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo-Chips

Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten:**

800 gr. Süßkartoffeln  
3 Karotten  
0,5 Stück Lauch  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1 EL Thai-Curry-Paste gelb  
1 EL Olivenöl  
ca. 1 L Gemüsefond  
0,25 L Kokosmilch  
1 Limette  
5 EL frischer, gehackter Koriander  
200 ml Sahne  
50 gr. gehackte Walnüsse  
24 Chorizo-Chips (aus Chorizo, siehe unten)  
Salz/Pfeffer zum Abschmecken

## **Zubereitung:**

Multi mit grober Schneidscheibe aufsetzen, Geschwindigkeit max. Chorizo von der Haut befreien und mit Multi in Scheiben schneiden. Dann in Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kross auslassen.

Würfelschneider aufsetzen, geschälte Karotten, Süßkartoffeln und Lauch würfeln/zerkleinern.

Kochröhrelement einsetzen. Olivenöl eingeben, 120 Grad, Rührintervall 3. Dann Schalotten, Knoblauch und Chili-Paste einfüllen und 2 Minuten dünsten. Gewürfelte Zutaten zugeben und weitere 2 Min laufen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen, bis Gemüse bedeckt ist, eine Prise Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis Gemüse weich ist.

Kokosmilch zugeben und mit Blender fein pürieren.

Mit Salz/Pfeffer/Limette abschecken.

Multi mit Messer aufsetzen, gehackten Koriander und Sahne einfüllen und alles mit Geschwindigkeit 5 mixen, bis Masse cremig wird.

Die Suppe in die Teller füllen und mit je 3 Chorizo-Chips, etwas gehackten Walnüssen und einem EL Koriandercreme garniert servieren.

---

## Mohn Herzen



Rezept und Foto Aldona Led

### **Zutaten:**

50 g gemahlene Mohn

125 g Butter

80 g Puderzucker  
Vanillezucker  
1 Ei  
170 g Mehl  
1 EL Stärke  
1/2 TL Backpulver  
Mandelaroma

weiße Kuvertüre

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf die weiße Kuvertüre in die Schüssel der CC geben und mit dem Knethacken zu einem Mürbeteig kneten. Alternative geht dies auch im Multi.

Den Teig ca 30 Minuten in Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend ausrollen und Herzen ausstechen.

Backofen auf 180° vorheizen und Mohn Herzen 15 Minuten backen. Je nach Größe der Herzen und des Backofens kann sich die Backzeit verkürzen oder verlängern.

Nach dem Abkühlen in weiße Kuvertüre tauchen.

---

## **Tagliatelle Puttanesca**

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

### **Zutaten:**

*Teig*  
300 gr. Semola  
2 Eier  
4 Eigelb

1 EL Esslig  
1 Prise Salz

### *Sauce*

2 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
2 EL frische Petersilie  
2 Schalotten  
1 Prise Chili  
800 gr. Dosentomaten  
1 EL Kapern  
3 Anchovifilets  
50 gr. schwarze Olien  
Salz/Pfeffer zum Abschmecken  
Frisch geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

---

## Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit [Tagliatelle girate](#)

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

### **Zutaten:**

#### *Teig*

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser

1 EL Essig

5 ml Olivenöl

Prise Salz

#### *Sauce*

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Selleriestange  
500 gr. Dosentomaten  
120 ml Wasser  
2 EL frische Petersilie  
2 EL Zucker  
Salz/Pfeffer  
Frisch geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit [Rigatoni-Matritze](#) oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐

---

# Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

## **Zutaten:**

### *Teig:*

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

### *Füllung:*

50 gr. weiche Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL frische glatte Petersilie

100 gr. Jakobsmuschel

100 gr. Scampi, entdarnt

Salz/Pfeffer

### *Sauce:*

75 gr. Butter

3 EL Mehl

380 ml Milch

300 ml Sahne

120 ml Weißwein

50 gr. Parmesan

2 EL frische Petersilie

Salz/Pfeffer

## **Zubereitung:**

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken

einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.  
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren ☐

---

## Gefüllte Schweindelende mit Panchetta sous vide

Rezept von Stefan Homberg

### **Zutaten:**

1 Schweinelende ca. 700 gr  
6-8 Scheiben Parmaschinken  
100 gr. getrocknete Tomaten

etwas Petersilie  
getr. Oregano  
100 gr. Schafskäse  
200 ml Kalbsjus  
2 EL Butterschmalz zum nachbraten  
1 Knoblauchzehe geschält und angedrückt  
1 Zweig Rosmarin  
Optional: Salbeiblätter  
Beilage: z.B. gegrillte Zucchini und Paprika

### **Zubereitung:**

Schweinelende von Sehnen befreien und längs aufschneiden, so dass man das Filet aufrollen kann.

Im Multizerkleinerer mit getr. Tomaten/Oregano/Schafskäse und Petersilie zu einer glatten Pasta verarbeiten. Diese auf dem Filet verteilen, aufrollen.

Schinken (z.B. Serranoschinken) nebeneinander überlappend auf Frischhaltefolie legen (optional noch eine Reihe Salbei darunter), das Filet darauf platzieren und einrollen, das Ende der Folie umschlagen. Anschließend in Alufolie einrollen. Mit Küchengarn umwickeln und zubinden.

3 Liter Wasser in Rührschüssel geben, 60 Grad einstellen/Rührintervall 3, Lende für 50 Min. drin ziehen lassen (1,5 Stunden schaden auch nicht, wenn Gäste verspätet kommen).

Lende nach Ende der Garzeit herausnehmen, auswickeln, 2 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig dazugeben und Lende bei großer Hitze rundum braun braten (Röstaromen).

Herausheben, in 4 Stücke schneiden, servieren und mit der Jus überziehen.

Dazu passt z.B. Polenta und Gemüsebeilagen

*Tipp Stefan Homberg:* Anstelle Pancetta (gerollter Bauchspeck vom Schwein) geht auch luftgetrockneter Schinken.

---

## Apfel-Zimt-Schnecken



Foto von Christina Gagel

Rezept von Franziska Fischer  
für ca. 20 Stück

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

500g Mehl

1 Beutel Trockenhefe

200g Milch

100g Zucker

90g Butter

1 Ei (M)

1/2 Tl Salz

1 Tl gemahlener Kardamon

Etwas Zimt

*Für die Füllung:*

50g Butter

100g Rohrzucker

2Tl Zimt

2 kleine Äpfel, geschält und geraspelt

evtl Hagelzucker

evtl Zuckerguss (Puderzucker und Zitronensaft)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel der CC geben und zu einem Teig kneten.

2 Std gehen lassen, habe meine mit 35 Grad eingestellt.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, ca. 3mm dick. Die Butter zerlassen und den Teig gleichmäßig damit bestreichen.

Zucker und Zimt gut vermischen und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig mit der Butter verteilen.

Ebenso mit den geraspelten Äpfeln verfahren.

Von der langen Seite aufrollen.

In ca 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier legen.

Wer will kann die Schnecken jetzt mit Hagelzucker bestreuen.

Ca. 12-13 Minuten backen bis die Schnecken goldbraun sind.

Abkühlen lassen. Wer mag mit Zuckerguss bestreichen.

---

## **Zimtsterne – Variationen**



Rezept Nr. 1 und Foto von [Dagmar Möller](#)

### 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

#### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

250 g Mandeln

150 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 TL Zimt

1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

*Für den Guß:*

67 g Puderzucker

1/2 Eiweiß

#### **Zubereitung:**

Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern 1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen.

Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:

Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch [hier](#) .

## **Zutaten:**

### *Teig:*

500g gem.Mandeln

300g Puderzucker

2 Eiweiß

3 -4 Teel. Zimt

2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

### Glasur:

2 Eiweiß

250g Puderzucker

## **Zubereitung:**

Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen ) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.

Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.

Baisermasse zur Seite stellen.

Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert ) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.

Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken

Gutes Gelingen und guten Appetit

---

# Spitzbuben – Variationen



Rezept und Foto von Nancy Carbo/Rezept Nr. 1

**Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Nancy Carbo**

## **Zutaten:**

250 gr kalte Butter

1 Eiweiss

1/3 Teelöffel Bourbon Vanille gemahlen (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen)

8 gr Vanillezucker

120 gr Zucker (oder kein Vanillezucker und dann 130gr Zucker)

350 gr Mehl

Prise Salz

140 gr Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre

Puderrucker (Falls man kein Puderrucker hat, mit Multi oder Gewürzmühle aus Zucker Puderrucker herstellen)

## **Zubereitung:**

Bei doppelter Menge den Teig mit K-Haken in dem Kessel machen.  
Bei einfacher Menge geht es theoretisch auch im Multizerkkleinerer mit Messer.

### *Teig im Multi:*

Alles in den Multi rein und ca 1 Minute auf maximale Stufe. Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

### *Teig in der Schüssel:*

Mehl in die Schüssel, eine Mulde in die Mitte machen

Die kalte Butter in grobe Flöckchen auf dem Rand der Mulde geben.

Vanillezucker und Zucker auch auf dem Rand der Mulde geben.

Gemahlene Vanille (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen), Prise Salz und das Eiweiss in die Mitte geben.

K-Haken einsetzen

Auf Stufe 3 kneten, bis es geschmeidiger Teig ist.

Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

### *Verarbeitung:*

Damit die Masse schön kalt bleibt, immer nur portionsweise den Teig verarbeiten.

Backofen auf 200 grad vorheizen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, die Hände und auf den Teigroller geben.

Ein Stück vom der Masse schneiden

Den Teig 3mm dick ausrollen

Mit runder Spitzbubenform austechen und direkt auf das Backblech mit Backpapier legen.

(wenn man keine Spitzbubenform hat, mit der Hand kleine Bällchen formen, Backpapier darauf und mit einem Brett vorsichtig zerdrücken)

Alle Formen zählen, die Hälfte mit Herz- oder Sternform ausstechen.

Und ab in den Backofen!

Ca. 7min goldgelb backen.

Abkühlen lassen

*Dekorieren:*

Plätzchen gut auf einem Tisch oder Theke vorbereiten, nochmals zählen (bei mir waren plötzlich drei verschwunden...Kinderhände sind schnell

Die ausgestochene Kekse mit Puderzucker bestreuen

Konfitüre warm machen (Mikrowelle oder Schüssel) und durch ein Sieb streichen

Mit einem kleinen Löffel Konfitüre in der Mitte von den ganzen Keksen geben. Achtung, es muss noch ein bisschen Rand rundherum sein.

Die ausgestochene Kekse auf die ganzen legen, andrücken.  
FERTIG!

Ich habe sie nicht mit Puderzucker bestreut, weil es für uns persönlich dann zu süß ist. Aber das ist Geschmackssache!

**Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Sylvia Eigner**



Rezept und Foto von Sylvia Eigner/Rezept Nr. 2

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

400 g Mehl

120 g Zucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Vanillezucker

1 Eigelb

2 cl Rum

250 g Butter *Zum Bestreuen*

Puderzucker und

zum Füllen Marmelade.

**Zubereitung:**

Aus Teigzutaten mit K-Haken einen Teig herstellen, in Klarsichtfolie kühl stellen. Dann Zubereitung wie Rezept Nr. 1

10-15 Minuten bei 180° backen.

---

## Artischockensüppchen mit gerösteten Mandeln und Sardelle

Rezept von Stefan Homberg

**Zutaten:**

800 gr. Artischocken

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

75 ml Weißwein trocken

600 ml Gemüsefond

25 gr. gehobelte Mandeln

4 Sardellen (Dose)

6 grüne Oliven (gehackt)

4 EL Zucker 30 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone zum Abschmecken

## **Zubereitung:**

Multi mit Messer einsetzen, Knoblauch und Schalotten hineingeben und mit Geschwindigkeit 4 kurz zerkleinern.

Kochröhrelement einsetzen, Olivenöl zugeben und auf 120 Grad und Rührintervall 3 stellen. Dann die Schalotten und Knoblauch einfüllen und ca. 2 Minuten dünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und auf 1/4 reduzieren.

Die Mandeln in separater Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe goldbraun rösten.

Die abgetropften Artischocken in den Kessel geben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Temperatur auf 110 Grad reduzieren und ca. 15 Min. weichgaren. Dabei eine Prise Salz und den Zucker hinzufügen.

Anschließend die Sahne einfüllen und nochmals kurz aufkochen.

Die Suppe im Mixaufsatz fein pürieren.

Mit den Mandelblättchen, den gehackten Oliven und einer Sardelle garniert servieren.

Tipp Stefan H: Da Artischockenherzen aus der Dose wesentlich mehr Säure enthalten, muss man mehr Zucker nach eigenem Geschmack hinzufügen.