

Schokoladenpudding – Vegan



Rezept und Fotos von Melanie Gläser

Zutaten:

1 Avocado
1 TL Backkakao
1 guter Schuss Kokosnussmilch
Süße nach Wahl
Bourbon Vanille und Zimt (nur wer mag)

Zubereitung:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Masse mit einem Löffel auskratzen und in den Multi geben. Weitere Zutaten zufügen und die Masse bei höchster Stufe pürieren.

Der Schokoladenpudding hat eine super weiche, cremige Konsistenz. Ich persönlich esse ihn sogar ganz ohne Süße, dass werden aber wahrscheinlich die wenigsten mögen.

Marzipan in der CC selbst gemacht

Rezept Nr. 1 von Sabine Dorn/Facebook-Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

200 gr. Mandeln

200 gr. Zucker (ggf. weniger, wenn man es nicht so süß mag)

2 EL Rosenwasser

0,5 EL Wasser

1/2 TL Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln enthäuten (Wasser aufkochen, Mandeln rein und für ca. 10Min. ziehen lassen, enthäuten und über Nacht trocknen lassen.)

200g Zucker im Multizerkleinerer in ca. 2Min. zu Puderzucker "mahlen" und aus dem Multi rausnehmen.

Die enthäuteten Mandeln (200g) in ca. 1:30 Min. im Multizerkleinerer zerkleinern.

Weiter im Multizerkleinerer zu den Mandeln dazugeben: Puderzucker, Rosenwasser, 0,5EL Wasser und 1/2TL Bittermandelöl . Dann für ca. 1:30 Min. zu Marzipan verarbeiten. Fertig.

Rezept Nr. 2 zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Rezept Nr. 2 – Marianne Immler

Wie Rezept Nr. 1, aber mit Honig + getrockneten Roseblätter statt Öl zubereiten.

Auf 200 Mandeln = bis 50g Honig nehmen (etwas weniger besser)

Rosenblätter trocknen + fein zerbröseln – ohne Bittermandel = sieht dunkler aus – riecht + schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.



Fotos Marianne Immler

Tipp von Marianne Immler:

Marzipan kann prima eingefroren werden.

Warnhinweis: Bitte Mengen nicht nach oben anpassen. Wenn der Multi zu voll ist, kann es zu Schäden kommen!

**Möhren-Ingwer-Kokos-Suppe mit
Milchschaum und geräuchertem
Pfeffer**



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

- 1 kg Möhren
- 2 Zwiebeln
- 40 Gr Ingwer
- 1 EL Butter
- 3 TL brauner Zucker
- 1 l Gemüsebrühe (bei uns vegan)
- 3 TL Curry
- 1 TL Salz
- 2 Dosen Kokosmilch
- Milchschaum
- Geräucherter Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter mit dem Flexirührer bei 140 Gr, Intervallstufe 2 schmelzen und die Zwiebel und Ingwer kleingeschnitten darin 2 min anbraten. Danach den Zucker hinzugeben und kurz karamelisieren. Den Curry darüber geben kurz mit anrösten, die Möhren hinzugeben und 1 Minute mit anrösten.

Das Kochröhrelement einsetzen, die Gemüsebrühe angießen, vorsichtig salzen und weitere 20 min kochen lassen. Nun die Kokosmilch hinzugeben und in 2 Portionen im Glasmixaufsatz in

2 min auf Stufe 4 pürieren.

In den Suppenteller geben, mit etwas Milchschaum dekorieren und mit frisch gemahlenem geräuchertem Pfeffer bestreuen.

Dazu ein leckeres Baguette und ein Landbrot.

Guten Appetit.

Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

Zutaten:

ca. 800 g Äpfel

1 Zitrone geschält

evtl. Rum

Zubereitung:

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein

Porreetorte



Foto von Ilonka Drabik

Rezept aus Thermomix-Rezeptwelt
<http://www.rezeptwelt.de/rezepte/222/porreetorte.html>
abgewandelt für die CC von Ilonka Drabik

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl
100g weiche Butter in Stücken
100 g Quark
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Für den Belag:

400 g Porree (etwa 2 Stangen)
200 g Gouda
150 g Schinken (roher oder gekochter Schinken)
200 g Sahne
4 Eier
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Quark, Backpulver und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
 2. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine Springform (Ø 26 cm) geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.
 3. Porreestangen putzen und im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 5 in Ringe schneiden.
 4. Etwas Wasser in die Kochschüssel geben, Porreeringe in den Dämpfeinsatz umfüllen und etwa 10 Minuten bei 120°C garen.
 5. Anschließend die Porreeringe auf den vorgebackenen Teig verteilen.
 6. Gouda im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 12 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern und in die Kochschüssel geben.
 7. Schinken in Stücke schneiden und im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 6 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in die Kochschüssel geben.
 8. Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskat dazugeben mit dem K-Haken etwa 15 Sekunden auf niedriger Stufe vermischen, über den Porree gießen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C ca. 45 Minuten backen.
-

Toffifee-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt

Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifée gefroren (1 Nacht im TK)

100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

200 g Wodka

Zubereitung:

Toffifée im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmischen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffifée
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
140 g Wodka

Zubereitung:

Toffifée in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifée vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebeisen).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben. In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?

Fetacreme mit gegrillter Paprika



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

1 rote Paprika

200 g Feta (aus Kuhmilch)

200 g Frischkäse

1 TL Kräuter der Provence

1/2 TL Oregano

nach Wunsch minimal frischen Rosmarin

1 EL Olivenöl

3 Zehen Knoblauch (da sind aber kleine gemeint. Also bissl vorsichtig dosieren sonst wirds heftig)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika halbieren und unter dem Backofengrill grillen (bis die Haut Blasen wirft und sich schwarz färbt). Aus dem Ofen holen und zum Abkühlen in einen Gefrierbeutel geben. Wenn abgekühlt die Haut abziehen. Etwas zerkleinern, Feta, Frischkäse, Olivenöl, Kräuter und Knoblauch in den Multi und klein häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich mach die Creme immer einen Tag vorher dann kann das gut durchziehen.

Bresso



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

250 g Magerquark

100 g Schmand

200 g Sahne

1/2 TL Salz

Pfeffer

Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)

1 kleine Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhackseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebservierer (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben... Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank ☐

Anmerkungen Nadine:

ich lass das 3 Tage im Sieb... allerdings einen davon im Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept... je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank.

Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke... kann man angeblich zu Dressings verarbeiten... hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht... ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.

Pizza-Schnecken – Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

1. Rezept zusammengestellt von Gisela M.

Zutaten:

Pizzateig (nach Brotbacken in Perfektion von Lutz Geißler):

575 gr. Mehl 550 (ich hatte ca. 50 % Mehl Type 00 und 50 % 550er Mehl)

390 gr. Wasser

12 gr. Salz

0,4 gr. Frischhefe

25 gr. Olivenöl

Tomatensosse von diesem Rezept abgewandelt:

<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

1 Dose Pizzatomaten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag:

Gouda/Mozzarella mit Multizerkleinerer gerieben
Prosciutto cotto (klein geschnitten)

Zubereitung:

Zutaten für Pizzateig in Kessel geben, Knethaken einsetzen, Zeit auf 8 Minuten stellen, Intensität "min". Ca. 2 Minuten vor Ende auf Stufe 1 erhöhen.

Kessel mit Geschirrtuch abdecken und 24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. In den ersten 16 Stunden, wenn man in der Nähe ist, den Teig im Kessel falten.

Den Teig vorsichtig aus dem Kessel auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, abdecken und nochmals ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.



Die Zutaten für die Tomatensosse in den Multizerkeinerer mit Messer geben und mixen lassen, bis alles gut püriert ist.



Teig zu einem Rechteck auf gut bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig auswalzen. Die kurze Seite sollte ca. 20 cm lang sein.

Teig mit Tomatensosse, dann (optional) mit Schinken belegen und dann mit Käse bestreuen.



Teig vorsichtig zu einer Rolle von den langen Seite aus aufrollen und mit einem scharfem Messer Stücke abschneiden (ich hatte sie ca. 1,5-2 cm dick).



Die Stücke auf einem bemehlten Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.



Ofen auf 180 Grad/Pizzastufe (alternativ Heißluft) vorheizen. Ich hatte auch einen Pizzastein im Ofen, aber es geht genauso auch ohne. Pizzaschnecken auf Pizzastein gleiten lassen.

18 Minuten/180 Grad.

Schmecken warm und kalt!



2. Rezept von Tagesmutter Lüdinghausen



Rezept und Foto von Tagesmutter Lüdinghausen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Hefeteig:

1 TL Zucker
1 Würfel Hefe
ca. 250 ml Wasser
500 gr. Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl
1 TL Pizzagewürz

Zutaten Belag:

Passierte Tomaten
Pizzagewürz
Belag nach Wunsch z.B.
Paprika, Champignons, Zwiebel, Salami

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen.

Gehen lassen und rechteckig ausrollen. Mit Pizzasauce oder passierten Tomaten (in diesem Fall gebe ich noch etwas Pizzagewürz hinzu) bestreichen und nach Belieben belegen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche in eine Springform geben.

Die Pizzaschnecken in den kalten Backofen geben und auf 180 Grad Heißluft ca 30 Minuten lang garen.

Ich wollte sie mit Salami, Paprika und Käse belegen. Dummerweise habe ich die Paprika leider vergessen. Die Schnecken haben den Kindern, aber auch mir, trotzdem sehr gut geschmeckt.

Gyrosmuffins



Rezept und Foto von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:

250 g Gyros

1 kleingehackte Zwiebel

250 g Mehl

2 Tl Backpulver

1/2 Tl. Natron

1 Tl. Salz

Pfeffer

1 Ei

60 ml Öl

200 g Tsatsiki

120 ml Buttermilch

Zubereitung:

Gyros mit Zwiebel anbraten. Anschl. Im Multizerkleinerer fein zerkleinern.

250g Mehl, 2 Tl Backpulver, 1/2 Tl. Natron , 1 Tl. Salz, Pfeffer mischen.

1 Ei, 60 ml Öl, 200 g Tsatsiki, 120 ml Buttermilch zugeben und unterrühren.

Teig in gut gefettete Muffinform (am Besten ohne Papierfoermchen) fuellen.

Backofen auf 190Grad (vorgeheizt). 20-25 Minuten