Mousaka alla Giselle



Fotos Gisela M.

Zutaten:

600 gr Auberginen grobes Salz

ÖΊ

600 gr. Kartoffeln (wer keine Kartoffeln in der Mousaka will, erhöht die Auberginenmenge entsprechend)

600 gr. Hackfleisch Rind

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Tomatenmark
- 0,5 TL Pfeffer
- 1 TL Paprika

Thymian/Oregano frisch oder getrocknet

1 TL Salz

ca. 100 gr. Paniermehl bzw. 1-1,5 alte Brötchen die z. B. mit Trommelraffel zerkleinert wurden.

Bechamel:

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

250 ml Brühe

200 ml Milch

Salz/Pfeffer/Muskatnuss

1 Eigelb

Zubereitung:

Auberginen waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit grobem Salz bestreuen und ca. 1-2 Stunden in geschlossenem Behälter lagern, damit Wasser gezogen wird. Dann das Salz abspülen, die Auberginenscheiben auswringen und in Grillpfanne von beiden Seiten mit wenig Ölherausbraten (Anmerkung: Normalerweise macht man das mit sehr viel mehr Öl, aber ich wollte es nicht so gehaltvoll).

Kartoffeln im Multizerkleinerer (grobe Scheibe) in Scheiben schneiden. Entweder in Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten oder meine Variante: Scheiben erst etwas wässern und dann in Heissluftfriteusse mit ein paar Spritzern Öl für ca. 12 Minuten/200 Grad geben (auch das ist eine leichtere Variante).

Etwas Öl in Pfanne geben, Hackfleisch ca. 8 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, mit dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark mit etwas Wasser verrühren, Gewürze und kleingeschnittene Petersilie zugeben, ebenso Hälfte vom Paniermehl. Alles ins Hackfleisch geben und weitere 5 Minuten braten.

Zutaten für Bechamel (Butter, Mehl, Brühe, Milch) in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur ca. 110 Grad, 5 Minuten kontinuierlich rühren lassen, Salz/Pfeffer/Muskatnuss zugeben. Temperatur abschalten und in der Zeit weiter rühren lassen. Wenn Temperatur nur noch knapp 80 Grad beträgt, das Eigelb zum legieren zugeben und noch etwas weiter (ohne Temperatur) rühren lassen.

Nun schichten: 1/3 Auberginen/Kartoffeln, dann Hackfleisch, dann Auberginen/Kartoffeln etc. — Zum Schluss mit Bechamelsauce, dann Paniermehl, ggf. 50 gr. Käse und dann noch Butterflocken abschließen.

(Anmerkung: Falls Auberginenhasser in der Familien sind, kann

man auch einen Teil nur mit Kartoffen und Hackfleisch schichten).



180 Grad/0-U/45 Minuten backen.

<u>Figurschlanke "Ersatzpizza"</u> <u>alla Kochtrotz</u>



Wenn ihr es in der Gewürzmühle macht, nehmt ihr entweder 2 Gläser (eins für den Boden und eins für die Käse) oder ihr schreddert erst den Käse. Den Käse müsst ihr vor dem Zerkleinern in Stücke schneiden sonst klappt es nicht. Interessanterweise schmeckt der Harzerkäse echt gut auf der Ersatzpizza und gar nicht wie er riecht (der riecht "bäh" finde ich $^{\mbox{\ensuremath{\bigcirc}}}$ $\mbox{\ensuremath{\square}}$

Zutaten für zwei Portionen:

Boden:

- 2 Eier Gr. M
- 90 g Thunfisch in Wasser mit 2 EL Flüssigkeit
- 60 g Wasser
- 1 TL Flohsamenschalen feinst gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Paprika
- 2 Stück Backpapier

Belag:

80 g Frischkäse 0,2 % Fett

100g Spitzpaprika rot

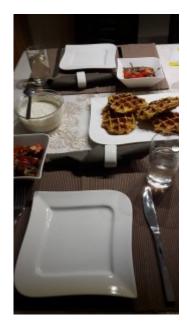
50 g Frühlingszwiebeln

100 g Harzerkäse fein gerieben (z.B. Gewürzmühle oder Multizerkleinerer)

Zubereitung:

- 1. Alle Zutaten für den Boden sehr fein pürieren und 5 Minuten ruhen lassen (Gewürzmühle oder Multizerkleinerer).
- 2. Backofen mit auf 220 °C Blech vorheizen.
- 3. Backpapier auf das Backblech legen und die Masse für den Boden ausgießen und dünn verteilen. Für 10 Minuten backen.
- 4. Boden aus dem Ofen nehmen und auf das andere Backpapier stürzen. Das erste Backpapier vorsichtig abziehen.
- 5. Frischkäse auf dem Boden verteilen, Paprika und Frühlingszwieben ebenfalls verteilen und obenauf noch den Käse geben.
- 6. Für circa 10 Minuten backen.

<u>Pikante Waffeln mit</u> <u>Kartoffeln und Karotten</u>





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Der Schnitzler hat die Erdäpfel und Karotten in Sekunden geraffelt. Mit Sauerrahm- Knoblauch Dip und Paradeisersalat

Zutaten:

5 mittelgroße Kartoffeln/Erdäpfel

2 große Karotten

2 große Eier

ca. 3 EL Mehl

Salz

Pfeffer

2-3 Knoblauchzehen

kleine Zwiebel

Fett für Waffeleisen

Zubereitung:

5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).

- 2 große Karotten schälen und in der Micro etwas vorkochen (ca.
- 2 Min.) mit etwas Wasser.

Dann habe ich die Erdäpfeln und Karotten in der Kenwood CC mit dem Schnitzler (alternativ Multizerkleinerer/Trommelraffel) geraffelt.

Ebenso 2 große Eier dazugegeben, ca. 3 Eßl. Mehl, Salz (ich habe Bärlauchsalz genomnen), Pfeffer, 2-3 Zehen Knoblauch mit der Presse.

Dann noch eine kleine Zwiebel feingehackt – alles gut verrühren.





Waffeleisen etwas fetten, da eigentlich keine Fette in der Waffelmasse sind.

Ich habe es etwas länger im Waffeleisen gemacht, da ich es knusprig wollte. Ca 5- 6 Min. Stufe 5 (Krups-Waffeleisen).

Mango-Kokos-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Verena Fersterer

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier

150g Zucker

4 EL heißes Wasser

150g Mehl

1/2 TL Backpulver

Mango Füllung:

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)

3 Blätter Gelatine

Kokos Füllung/Creme

250ml Sahne

300g Mascarpone

300g Naturjoghurt

7 Blätter Gelatine

ca. 3EL Staubzucker

2-3EL Kokosette (Kokosflocken)

ca. 30ml Kokossirup od. nach Geschmack (zb. Von Monin)

Mango - Spiegel

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)

3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden:

Eier mit dem Zucker mind. 15min. mit dem Ballonschneebesen auf

Stufe 5 aufschlagen. Gegen Ende der Schlagzeit das heiße Wasser hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse fast so fest wie geschlagene Sahne ist. Danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben (entweder per Hand oder <Stufe 1). In eine 25 oder 26 Springform füllen und ungefähr 25-30 Minuten bei 160C Ober/Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Den Tortenboden am Vortag herstellen, dann lässt er sich leichter schneiden.



Mango Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren (Multizerkleinerer) anschließend die Gelatine in einem Topf auflösen (Flexielement) und nach und nach das Mangopüree hineingießen. Eine Springform (18-20cm) mit Frischhaltefolie auslegen (Vorsicht keine Falten!) und das Mangopüree hineingießen einfrieren. Eventuell auch am Vortag vorbereiten.



Kokos Füllung/Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen). In der Kenwood Joghurt, Mascarpone, Zucker, Kokossirup und Kokosette mit dem Flexirührelement auf Stufe <1 kurz verrühren. Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar EL von der Creme dazugeben und glatt rühren, erst jetzt die Gelatinemasse zügig unter die restliche Kokoscreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.



Tortenzusammenbau:

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen (ca. 0,5cm Abstand zum Boden lassen), die gefrorene Mangoplatte einlegen und dann ca. die Hölfte der Kokoscreme einfüllen. Darauf achten, dass der Rand zum Tortenring ausgefüllt wird.

Den 2 Boden auflegen und den Rest der Creme einfüllen (wieder auf den Rand achten). Die Torte mindestens 3Stunden im Kühlschrank kühlen.



Mango - Spiegel:

In kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Gelatine in einem Topf auflösen und nach und nach das Mangopüree einrühren. Das Mangopüree auf die Torte gießen und bis zum Rand verteilen. Torte nochmal 3 Stunden kühlen. Mit einem Messer die Torte vom Ring lösen und zb. mit Beeren dekorieren.



Walnuss-Apfelschnecke



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Heidi Kampl

Zutaten:

Teig
300 ml Milch
1 Packung Hefe
450 g Mehl
60 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
Salz

Füllung 2 große Äpfel 100 g Nüsse 70 g weiche Butter
100 g Zucker
3 TL Zimt

Zuckerglasur 150 g Puderzucker 2 EL Milch

Zubereitung:

Teig

Die Milch in CC lauwarm erhitzen (ca. 35 Grad) und die Butter darin schmelzen.

Mehl, Zucker, Hefe und Salz zugeben,

ebenso das Ei zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren.

1h gehen lassen.

Füllung

Äpfel 1 cm große Stücke würfeln (von Hand oder Würfelschneider), Walnüsse grob haken (Multizerkleinerer), vermischen.

Butter in CC geben, 35 Grad, Flexielement und rühren, damit Butter weich wird (nicht flüssig) und mit dem Zimt und Zucker vermengen.

Springform einfetten.

Teig nach dem gehen halbieren. Auf bemehlter Fläche rechteckig (etwa 40×20 cm) dünn ausrollen.

Beide aufgerollten Teigstücke mit der Butter-Zuckermischung bestreichen und danach die Äpfel-Walnussmischung drauf verteilen.

Den Teig jeweils in 5-6 gleichmäßige Streifen schneiden.

Den 1. Teigstreifen schneckenförmig aufrollen.

Diese Schnecke auf den 2. Stellen und diesen ebenso aufrollen.

Weiter so….
30 min. abgedeckt gehen lassen.
200 C Ober und Unterhitze vorheizen.
40-50 min. backen lassen
(170 C)

Nach dem Backen mit Glasur beträufeln (Puderzucker mit Milch vermengen. Wenn zu flüssig sollte breiig sein, dann noch Puderzucker dazu)

Nudelsalat alla Jamie Oliver



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Genial kochen" von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

MIt Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)

- 1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven
- 1-2 Hand voll Basilikumblätter

2 EL frischer Schnittlauch
1/2 Salatgurke
Dressing:
4 EL weißer Balsamicoessig
7 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer
ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:

Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.



Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.



Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.





Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Walnusstörtchen



Foto Sigrid Gassner

Eine fabelhafte Verwendung für Eiweiß, wenn es beim Nudelmachen oder bei einem Dessert wie der Zitronencreme übrig geblieben sind. Die Törtchen halten sich gut, bleiben mindestens eine ganze Woche frisch und saftig. Besonders hübsch: Wenn man die Törtchen in einem Muffinsblech mit kleinen Gugelhupfförmchen bäckt.

Zutaten für 16 Stück:

200 g Butter
200 g Zucker
6 Eiweiße
100 g gemahlene Walnusskerne
80 g Mehl
2 EL Himbeer- oder Zitronenlikör
Butter für die Förmchen

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf auf milder Hitze aufkochen, dann den Topf einen Moment abkühlen lassen. Mit etwas von dieser flüssigen Butter die Muffinförmchen sorgsam auspinseln oder mit Sprühfett aussprühen.

Zucker und Eiweiß in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gründlich verrühren, aber nicht schaumig schlagen. So lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Die Walnusskerne im elektrischen Zerhacker (z.B. Multizerkleinerer) zu Pulver mixen, mit dem Mehl mischen und unter das Eiweiß rühren (K-Haken). Jetzt auch den Likör in die Masse rühren und schließlich nach und nach die Butter einarbeiten.

Dabei immer nur kleine Mengen zufügen und unterrühren. Erst wenn alles aufgenommen wurde, die nächste Portion zufügen.

Diese Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen — am besten aus einer Kanne gießen, dann tropft es nicht so. Die

Vertiefungen nur zu zwei Dritteln füllen, die Masse steigt beim Backen hoch.

Bei 190 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Törtchen hochgegangen und goldbraun geworden sind. Noch warm aus den Förmchen lösen – sobald sie abgekühlt sind, bleibt der Teig leicht hängen. Sind sie aus Versehen zu sehr abgekühlt, nochmal kurz im Ofen erwärmen.

Tipp:

Zitronencreme, Apfelcoulis und Walnusstörtchen passen wunderbar zusammen und lassen sich bestens gemeinsam als Dessert servieren.

<u>Himbeer-Mascarpone-Torte</u>



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Zutaten:

5 Eier 180 Gramm Zucker Prise Salz 100 Gramm Mehl 110 Gramm Speistestärke 50 Gramm flüssige Butter

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren200 Gramm Zucker750 Gramm Mascarpone

Zubereitung:

Wiener Biskuit:

Zuerst Eier, Zucker und Salz in der CC bei 70 Grad auf voller Geschwindigkeit aufschlagen, wenn die 70 Grad erreicht sind Temperatur ausmachen und bis ca 30-40 Grad kalt schlagen. Dann das gesiebte Mehl und Speistestärke vorsichtig unterheben (z.B. Unterheberührelement). Die Butter mit zwei Löffeln der Masse vermischen und dann unter die übrige Biskuitmasse ziehen. In Springform füllen und 25 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Creme:

Für die Creme erhitzt man Himbeeren und Zucker in einem Topf, solange bis alle Himbeeren aufgetaut sind (wird sehr flüssig, das soll so sein). Das passieren wir dann und füllen die etwas abgekühlten Himbeeren in den Multizerkleinerer. Danach fügen wir die Mascarpone dazu und mixen es zu einer homogenen Masse, kühl stellen. dann wird die Torte zwei mal durch geschnitten, der unterste Borden wird in einen Tortenring gelegt und 1/4 der Creme wird einbefüllt. dann wird der nächste Boden eingelegt und wieder mit einem viertel der Creme bestrichen, nun wird der Deckel aufgelegt und die Torte wandert kurz in den Kühlschrank. Danach wird der Tortenring entfernt und die Torte wird mit der restlichen Creme eingestrichen und nach Wunsch dekoriert

Guten Appetit und gutes Gelingen



Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit FrischkäseQuark-Creme





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig: 150g Mehl 70g Zartbitterschokolade 50g Puderzucker 80 g Butter 2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei

80 g Zucker

50 g Schmand/Rahm

100g Magerquark

100g Frischkäse

Mark einer Vanilleschote

Marillen aus der Dose

50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und

alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebesen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Österliche Rüblitorte



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 Ballonschneebesen 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 Maldurchschneiden.

Füllung:

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

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packkungsanleitung 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.

