

# 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 Ballonschneebeesen 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 (Ballonschneebeesen) 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.



---

## Knoblauchpaste – Variationen



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 1

### **1. Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter**

#### **Zutaten:**

400 gr. Knoblauch

250 gr. Raps- oder Sonnenblumenöl  
1-2 TL grobes Meersalz  
etwas Zitronensaft oder Weißwein

**Zubereitung:**

Alles in Blender geben und mixen. Im Blender verbindet sich das Öl sehr gut mit dem Knoblauch.

**2. Rezept Knoblauchpaste (nach Rikky Bohaumilitzky, ausprobiert von Claudia Kraft)**



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

**Zutaten:**

3 Knollen Knoblauch  
60ml Olivenöl  
1/4 TL Meersalz  
1 Messerspitze Zitronen- oder Scorbinsäure

**Zubereitung:**

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer und ein paar mal pulsen. Im Glas ist doppelte Menge.  
Kann für Salate, Fleisch, Fisch usw verwendet werden und hält gekühlt einige Zeit im Kühlschrank. In der Gewürzmühle würde ich es nicht machen, da es eigentlich mit obenliegenden Messerantrieb gemacht werden sollte.



### *Verwendung:*

*Kann für Salate, Fleisch, Fisch, Knoblauchbrot (z.B. mit Petersilie) usw. verwendet werden. Überall wo Knoblauch rein kommt, ohne dass man extra klein schneiden muss.*

---

## Erdäpfelkäse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

**Zutaten:**

Ca. 500 gr. gekochte kalte Kartoffeln

150-200 gr. Sauerrahm

1 mittlere Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland)

optional: Knoblauch (ich gerne mit)

Salz

Schnittlauchröllchen

**Zubereitung:**

Eine Handvoll gekochter kalter Kartoffeln, Sauerrahm, Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland), mit oder ohne Knoblauch (ich gerne mit), Salz.

Im Multi mit Messer gerade so viel mixen, dass noch Stücke zu sehen sind.

Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben und servieren (ich konnte den ersten eigenen Schnittlauch ernten!).

Ich mag den Erdäpfelkas zu Dosenfisch oder Fleischlaberl. Manche streichen ihn aufs Brot. Mahlzeit!

---

## [Gesunder Schokoladenaufstrich \(mit Avocado\)](#)



Foto und Rezept von Billa Wepunkt

**Zutaten:**

eine ganze Avocado reif  
eine sehr reife Banane  
2 Tl Kakaoapulver  
1 Tl Honig  
Optional: 2 TL Mandelmus

**Zubereitung:**

Alles im Multi auf Stufe 3 messern, bis es schön glatt ist.

Haltbarkeit: Nach 10 Tagen im Kühlschrank war es noch gut.  
Dann war das Glas leer und der Haltbarkeitstest zuende.

---

## Krautsalat nach türkischer Art



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning

Passt auch gut als Krautsalat auf Lamacun

**Zutaten:**

1/2 Weißkohl

3-4 Knoblauchzehen

1 türkischer Joghurt – Yasha Ayman

3 El Mayonnaise

1 kleine Zwiebel

1 Tl Salz

**Zubereitung:**

Weißkohl fein im Multizerkleinerer raspeln, ca. 5 min blanchieren und abkühlen lassen.

Knoblauch mit dem Messer plattpressen und kleinhaken

Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln, Mayonnaise und Joghurt verrühren und salzen.

Dressing zum Weißkohl geben.

Den Salat lasse ich mindestens 2 Stunden durchziehen.

---

# Eierschalen als Calciumquelle für Hundebesitzer



Foto und Anleitung von Corinna Gerbitz

## **Zutaten:**

Eierschalen getrocknet

## **Zubereitung:**

Im Blender zerkleinern. Alternativ im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern, da aber aufpassen, dass das Gefäß nicht zerkratzt wird. Kleine Mengen in der Gewürzmühle.

Dient für Hunde in Verbindung mit einem Futterplan. Eierschale wird als Calciumquelle benötigt, wenn das Futter selbst zusammengestellt wird. Zu einem Alleinfuttermittel bitte nicht extra Eierschale zufüttern.

Geht auch für Katzen, Vögel etc.

Oder lt. Karin AM auch als Dünger für Tomaten im Garten: Eierschalen, Kaffeesatz und Bananenschalen mit etwas Wasser gemixt. Gibt keinen besseren Dünger.

---

# 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

1/2 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.



---

## Mafalde mit Ente und Datteljoghurt



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Bei dem Rezept handelt es sich um eine Anleitung in Anlehnung an ein Rezept von Alfons Schubeck

Für 2 Personen

## **Datteljoghurt**

### **Zutaten:**

4 Datteln  
2 EL Mandelkerne mit Cranberry+Sesam, grob gehackt  
100 g griechischer Joghurt  
2 EL Geflügelbrühe  
etwas Zitronensaft  
etwas Orangenabrieb  
Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in Gewürzmühle vermischen, ggf. nochmal abschmecken und ab in den Kühlschrank

## **Ente**

### **Zutaten:**

400 gr. Entenbrust  
Puderzucker  
150 ml Rotwein  
1 Schuss Portwein  
Stärkemehlbuttermilch  
Ingwer/Knoblauch/Kräutermischung

### **Zubereitung:**

400 g Entenbrust parieren und grob würfeln, Haut klein würfeln. Haut in der Pfanne auslassen, im Ofen warm halten. Entenwürfel kurz anbraten, im Ofen bei 70 Grad 15 min gar ziehen lassen. Pfanne mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren mit 150 ml Rotwein und ein Schuß Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Stärkemehlbuttermilch aufmontieren. je 1 Scheibe Ingwer + Knoblauch, 1 Prise Kräutermischung (Majoran, Kümmel, Koriander, Kakao, Orangenschalen, Pfeffer im Mörser zermahlen) in die Sauce geben, 3 Min. ziehen lassen und wieder abseihen. Entenfond von den Würfeln dazugeben, wieder reduzieren. Entenwürfel in dem sehr reduzierten Saucenfond schwenken.)

## **Pasta/Pastasauce**

**Zutaten:**

frische Pasta, [Matrize Mafalde](#)  
150 ml Geflügelfond  
ital. Kräutermischung  
Butter  
Schnittlauch

**Zubereitung:**

Eiermafalde wie gewohnt herstellen... al dente kochen, abtropfen 150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauch durchschwenken. – fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben, dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.

---

## Möhren-Tomaten-Aufstrich



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptwelt für den Thermomix, angepasst auf CC von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.  
ergibt ca. 10 Portionen

**Zutaten:**

1 Schalotte oder Zwiebel  
120 g Butter in Stücken  
250 g Möhren in Stücken  
120 g Tomatenmark  
1 TL Thymian  
1 TL Oregano  
1 TL Salz  
1 Prise Zucker

**Zubereitung:**

1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und die Möhren raspeln.
4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Multizerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

---

# Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel



4 Personen

## **Zutaten:**

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung [Semola](#))

90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi  
Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

### **Zubereitung:**

#### *Nudelteig:*

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die [Cannellonimatrizze von Pastidea](#).



Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



#### *Hackfleischfüllung:*

1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.

Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



#### *Tomatenbechamel:*

1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

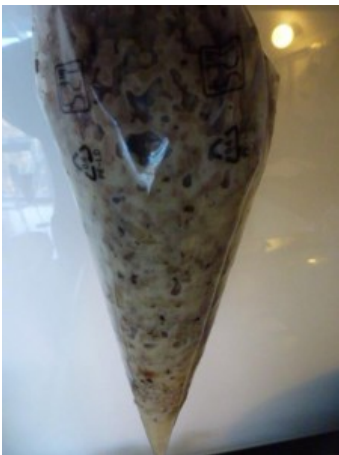
Mehl, Butter, Milch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.



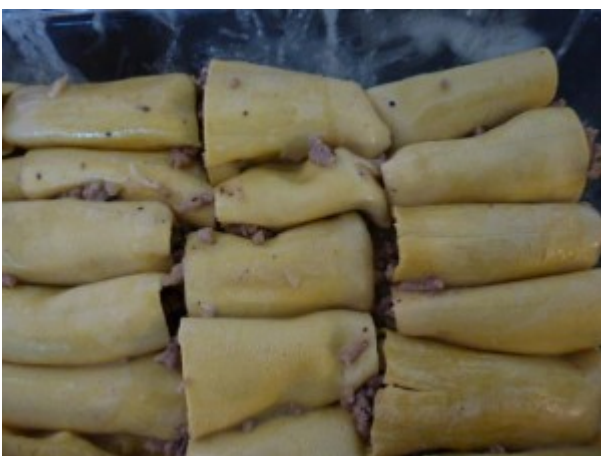
Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).



Die gefüllten Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni

doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.



Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig ☐