Baked Oatmeal

Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:
1 Banane
1 Ei
Schluck Milch
Ca. 200 ml Milch
3 EL Haferflocken
1 EL Rosinen
Butter für die Form
Etwas Apfelmus

Zubereitung:
1/2 Banane, 1 Ei und ein Schluck Milch in der Gewürzmühle pulsen.

In der Schüssel auf ca 200ml Milch auffüllen. 3 EL Haferflocken und 1 EL Rosinen dazugeben.

Die Backform (hier von Airfryer, Auflaufform geht auch) buttern, etwas Apfelmus unten reingeben. Dann die Masse hineingießen und oben drauf die restliche halbe Banane drauflegen.

180 Grad im Airfryer (alternativ Backofen), 20 Minuten. Sehr lecker!

Rigatoni al forno

Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift “Rezepte mit Herz” und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- ½ TL getrockneten Basilikum
- ½ TL getrockneten Oregano
- ½ TL getrockneten Thymian
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 ½ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbsen
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**
5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

Süsses Zupfbrot – von Kindern

geliebt

Fotos Gisela M.

Bei diesem Rezept handelt es sich um das Rezept der Milchbrötchen hier aus dem Blog, die als Zupfbrot abgewandelt wurden.

Zutaten:

Milchgemisch
95 g Milch
50 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen
35 g Butter

Teig
350 g Mehl Typ 550
1 EL Öl
1 Ei
65 g Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker

Füllung
70 gr. Butter
80 gr. Zucker
(wer mag 2 TL gemahlener Zimt)
Alternative: Apfelschnitze, Vanillepudding etc.

Zubereitung:

Milchgemisch

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)
Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

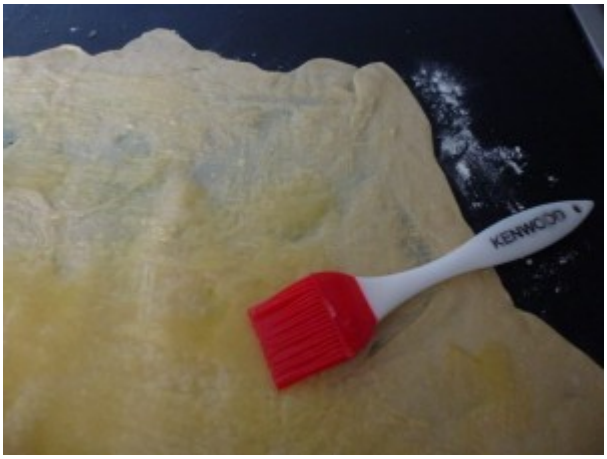
Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

Füllung

Flexi einsetzen. Butter und Zucker (ggf auch Zimt) zugeben und bei 60 Grad/Rührintervall 2 rühen, bis Butter geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen.

Teig auf Arbeitsfläche ausbreiten, ich hatte die Platte ca. 30 x 50 cm ausgerollt. Muss gar nicht so gleichmässig sein.

Mit der Zuckerbutter bestreichen (muss auch nicht zu gleichmäßig sein).



Kastenform ausfetten bzw. mit Backtrennspray aussprühen und mit etwas Mehl bestäuben

Mit der Teigkarte Reihen stechen und Vierecke in die Kastenform legen (ggf. noch mit der Hand etwas in Form bringen). Die Vierecke unregelmäßig auflegen, damit ein paar Ecken und Kanten herausschauen. (Alternativ: noch etwas Vanillepudding und/oder Apfelschnitze mit einfüllen).

Da die Kastenform nur bis ca. zur Hälfte gefüllt war, habe ich die Teigstapel in der Form noch etwas auseinandergezogen, damit die Form ausgenutzt war.

Alles ca. 20 Minuten gehen lassen und in der Zwischenzeit Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen.
Ca. 30 Minuten backen. Brot aus der Form herausnehmen und wenn nötig von der anderen Seite noch ca. 10 Minuten weiterbacken.

Süßkartoffel-Linsen-Cremesuppe

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Melestti

In dieser Variante eine schnelle und sehr leckere Alltagssuppe, die auch bei Kindern gut ankommt.

Reicht man die Suppe mit kräftig gewürzten Hähnchenspießen und garniert mit Petersilie wird daraus eine leckere Festtagsvorspeise.

Zutaten:
2 Schalotten
2 El Öl
500 g Süßkartoffeln
200 g rote Linsen
2 Lorbeerblätter
500 ml Geflügelfond (oder Gemüsebrühe/Gemüsefond, dann vegetarisch/vegan/Anmerkung Gisela M.)
2 El weiße Tahine (Sesampaste)
Salz
6 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung:
Die Schalotten fein würfeln und im heißen Öl bei mittlerer Hitze mit dem Kochrührelement glasig dünsten (140

Grad/Rührintervall 3).

Süßkartoffeln schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit den Linsen unterrühren.

Lorbeerblätter, Fond und 800 ml Wasser zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze, ca. 100 Grad, 20 Minuten kochen lassen.

Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, Tahine hinzugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe mit Salz würzen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Festliche Variante: Suppe mit Hähnchenspießen anrichten.

Tipp Sabine Zorba:
Wer dünnere Suppen bevorzugt, verdoppelt einfach die Flüssigkeitsmenge:

Foto Sabine Zorba

Crepe Rezepte Crepe-Teig –

Variationen

Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

nach Amira Rohnke

Zutaten (für 3 Crepes):
1 Ei
40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)
83 ml Milch
10 gr geschmolzene Butter
Salz

Zubereitung:
30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

2. Rezept

nach Anna Wintermann

Zutaten (für ca. 20 Crepes):
150g Mehl
150 ccm Milch
2 1/2 EL Flüssige Butter
3 kleine Eier
etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

Zubereitung:
Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

3. Rezept

nach Waltraud Kogler

Zutaten:
120 g Mehl
3 Eier
30 g zerlassene Butter
1/4 Liter Milch
1 Prise Salz

oder:
150 g Mehl
2 Eier
50 g zerlassene Butter
1 EL Öl (kein Olivenöl!)
200 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung:
wie vor

4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

Zutaten:
250 gr. Mehl
0,5 TL Salz
4 Eier
2 EL zerlassene Butter
0,25 L Milch
0,25 L Wasser
für süsse Crepes zusätzlich:
100 gr. Zucker
wer mag 2 EL Rum

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süssen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

5. Rezept
nach Amira Rohnke

Zutaten:
100 g Mehl
1/8 L Milch
1/8 L Wasser
1/4 TL Salz
2 TL Zucker
3 Eier

Zubereitung:
Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann
3 Eier dazugeben,
nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.
Werden super schön dünn.

Apfel-Hafer Brötchen für

Kleinkinder

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:
200 g blütenzarte Haferflocken
300 g Dinkelmehl (im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken)
125 ml naturtrüber Apfelsaft
100 g Butter
1-2 süßliche Äpfel
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat (nach Geschmack)
Chiasamen (nach Geschmack)
Cranberrys (nach Geschmack)

Zubereitung:
Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so viel auf).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut:

Hühnerreisfleisch – Claudias schnelle Küche mit der CC

Foto und Rezept von Claudia Kraft

In 34 Minuten ohne viel Zutun zum Ziel

Zutaten:
200 g Zwiebeln/oder Schalotten
1 -2 Knoblauchzehen
Olivenöl zum Dünsten
300 g Putenfleisch/oder Hühnerfleisch

2 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Paprikapulver (scharf)
Schuss Essig
700 ml Gemüsesuppe
300 g Langkornreis
1 Prise Majoran, Prise Kümmel
1 EL Paradeismark (Tomatenmark)
100 g Parmesan (gerieben)
Salz
und etwas Parmesan oben auf.

Zubereitung:
Ich habe Scharlotten im Multizerkleinerer mit Messer kurz mit P Taste zerkleinert.

Zwiebel und Knoblauch mit etwas Öl oder in meinem Fall mit frischem Ghee glasig rösten (Kochrührelement, 140 Grad, Rührintervall 2).

Klein geschnittenes Hühnerfleisch dazu und anrösten, Paprika Pulver dazu und gut verrühren.

Dann mit Schuss Essig ablöschen u Tomatenmark und Majoran und Kümmel dazu.

Mit Brühe aufgießen (habe Hühnersuppe genommen), Reis dazu geben, Temperatur auf 100 Grad/Intervallstufe 3 reduzieren.

So lange kochen bis Reis weich ist. Ich habe das Kochrührelement verwendet und anfangs mit ca 120-140C auf Kochintervall 2 gerührt. Dann auf 100 Grad Intervall 3 reduziert.

Abschmecken und geriebenen Parmesan dazu rühren. Wer möchte, kann auch Parmesan obenauf geben.

Menge reicht für 2-3 Personen.

Kinderpunsch Punsch

Rezept in Anlehnung an “Kochen mit Pettersson und Findus”/Foto Gisela M.

Zutaten:
Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange
Saft einer halben Zitrone
Saft einer Orange
1l Apfelsaft
1l Traubensaft

6-8 Nelken
2 Stangen Zimt
1 Prise Muskat
Optional: etwas Honig

Zubereitung:
Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.

Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süss genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.

Kartoffelsalat – Variationen

Foto Gisela M.

Grundrezept von Doris Ostermann:

Zutaten:
Kartoffeln

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und mit Multizerkleinerer, Scheibe 5, in Scheiben schneiden.
Dampfgaren (z.B. in Dampfgaraufsatz), ca. 20 Minuten.

Nach Bedarf anmachen, z.B. mit italienischen Kräutern, weißem Balsamicoessig, Rapsöl, Salz/Pfeffer

Alternative:
Kartoffeln mit Schale dämpfen, im Druckkochtopf garen oder herkömmlich in Wasser kochen.

Weitere Varianten für Kartoffelsalat und wie er angemacht werden kann

Variante Oberösterreichischer Kartoffelsalat von Anita Winkler:
Kartoffeln in reichlich Wasser (oder im Druckkochtopf) gar

kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebel schälen, fein würfeln und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten in zerlassener Butter glasig andünsten.
Zwiebeln mit Essig ablöschen, Suppe angießen, salzen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
Die heiße Marinade zusammen mit dem Senf zu den Kartoffelscheiben geben und kurz durchmischen. Öl zugeben und nochmals vorsichtig mischen.
Den Salat mindestens ½ Stunde zugedeckt ziehen lassen.
Vor dem Servieren nochmals durchmischen und mit gehackter Petersilie garnieren.
Tipp
Der Salat ist ideal zum Vorbereiten im Voraus. Wenn er zugedeckt und gekühlt über Nacht zieht, etwas mehr Marinade zubereiten da der Salat sonst relativ trocken wird. ½ – 3 Stunden Rastzeit sind für ideal.

Variante von Justine Herrmann
Pellkartoffeln, Gurken und Zwiebeln und als Dressing:
Essig
Öl
Gurkenwasser
Salz, Pfeffer, Zucker und Senf
Variante von Manu Mayer´s Oma:
Zutaten nach Gefühl
Als Flüssigkeit Spätzlewasser nehmen (das Wasser, in denen die Spätzle gekocht wurden)
Dann noch Salz, Pfeffer, Essig und Öl.

Variante von Monika Klein´s Tante auf der schwäbischen Alb:
Spätzlewasser verwenden. Dann auch nur noch Salz, Pfeffer, Öl und Essig. Die Besonderheit: Die Kartoffeln wurden nicht geblättelt, sondern gerieben!

Variante von Janine Kroß:
Majonaise, Hollandaise-Soße, etwas Öl, Salz/Pfeffer und Gefügelgewürz aus der Mühle. Dann noch etwas Gurkeensaft und

das ganze im Multizerkleinerer durchrühren. Zum Schluss frische kräuter wie Schnittlauch und Petersilie in Röllchen schneiden. Nach Beliebe noch gekochte Eier in Scheien zugeben. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen und ggf. Nachwürzen mit Pfeffer aus der Mühle!

Variante von Elisabetta Tallarico
Weisser Balsamicoessig
Sonnenblumenöl
Salz Pfeffer
1TL Senf
Kurz in der Gewürzmühle vermischen und über die Kartoffeln in Scheiben geben.

Variante von La Dre
Zwiebeln glasig dünsten und mit Brühe ablöschen. Kräftig (!!!) würzen und Essig zufügen. Diese Soße dann heiß über die Kartoffelscheiben geben und etwas ziehen lassen. Zuletzt Salatöl untermischen. Längere Ziehzeit verbessert noch den Geschmack.
Nach Lust und Laune saure Gurken/Salatgurke/Tomaten/frische Kräuter zufügen und mit gekochten Eiern garnieren.

Variante Billa Wepunkt
2 Zwiebeln (gewürfelt, bitte kurz abbrühen, damit er nicht bei Wetterumschwung kippt/sauer wird)
1 Apfel säuerlich
1 kleines Glas Cornichons
Alles in kleine Würfel schnibbeln (Würfelschneider, oder im Multizerkleinerer mit der Reibe)
2 Eßl Majonnaise
3 Eßl. Joghurt
Salz. Pfeffer
Essig nach Geschmack
Alles gut verrühren……

Variante von Monika Klein:
Gemüsebrühe, Olivenöl, Weinessig,

Knoblauch, Zwiebeln,
Senf, Salz, Pfeffer,
Viele Kräuter (Liebstöckel, Spitzwegerich, Giersch und dann noch die üblichen…)
keine Sahne, keine Créme fraîche, kein Joghurt.

Wenn man Öl einsparen möchte, kann man, um den Kartoffelsalat "schlotzig" zu machen, gekochte feine Haferflocken in die Sauce geben.

Schwäbische Variante von Dagmar Möller
500 ml Fleischbrühe
1 EL gekörnter Senf
Salz
Pfeffer
Zucker
1 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl
500 g Kartoffeln festkochend
1 Schalotte fein gewürfelt oder gerieben
Schnittlauch
1 Salatgurke
Salz

Zuerst werden die Kartoffeln – und das ist wichtig – MIT Schale gekocht.

In der Zwischenzeit Fleischbrühe, Senf, Salz, etwas Zucker und Pfeffer in einem Topf erhitzen.

Gekochte Kartoffeln sobald man sie einigermaßen anfassen kann noch heiß schälen. Dann noch warm in Scheiben in die heiße Fleischbrühe schneiden. Mit Essig, Olivenöl, Schalotte und Schnittlauch mischen.

Es muss so viel Öl an die Kartoffeln, dass sie glänzen und schlotzig sind. Kalt stellen, dabei mehrfach vorsichtig umrühren. (Scheiben sollen erhalten bleiben).

Gurke mit Schale in dünne Scheiben schneiden und mit Salz würzen. 30 Minuten ziehen lassen. Die Gurken ziehen nun Wasser. Danach die Gurken vom Salzsud befreien und kräftig ausdrücken. Gurken zu den Kartoffeln geben – mischen.

Sollte das Ganze zu trocken werden, ggf. nochmals mit Fleischbrühe justieren. Evtl. nachwürzen.

Ganz klassisch zu Schnitzel und Spätzle, Maultascha oder Bratwurst.

Schwäbische Variante von Sti Ne und Conny Opp:
Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, heiße Brühe. Statt Brühe gehen auch ein paar Spritzer Maggi und heißes Wasser.
Das Wasser nicht auf einmal dazu geben und das Öl zuletzt. Kein Senf.

Variante von Jacqueline Gehrings Oma: Wie Sti Ne zuzüglich eine Prise Zucker.

Variante von Carmen Edelmann
Wir essen Kartoffelsalat warm
Kartoffeln schälen, schneiden in der Zwischenzeit, Wammerl (Dürrfleisch) anbraten, Zwiebelchen dazu glasig dünsten, mit Essig und würziger Brühe (Gemüsebrühe oder Fleischbrühe) aufgießen, Salz und Pfeffer nach Gusto, einen beherzten Schuss Sahne. Das ganze dann heiß über die noch warmen Kartoffeln und zugedeckt eine Weile ziehen lassen und warm genießen. Wenn die Kartoffeln vorgekocht sind, dann schnipple ich sie einfach in Pfanne mit rein ins Wammerl, Essig-Brühe-Gemisch. Nach Belieben kommt Essiggurke dazu.

Variante von Monika Dahinden:
Ich mach den Kartoffelsalat, wie es meine Großmutter an meine Mutter weitergegeben hat. Zuerst werden die Kartoffel gekocht

– geschält – geschnitten. Die Kartoffelscheiben werden mit etwas heißer Rindbouillon übergossen und ziehen darin dann ne gute Weile. Nicht zuviel, weil dann sonst die Salatsauce zu dünn wird. (Seit ich den Kenny habe, schäle ich zuerst die Kartoffeln, lasse sie im Multi mit Scheibe Nr. 5 schneiden und koche die Scheiben dann direkt in Rindsbouillon. Ich gieße dann einen größeren Teil der Bouillon über einer Schüssel ab und benutze den abgegossen Teil dann noch für eine Suppe oder so.) In die Salatsauce kommen für ca. 2,5kg Kartoffel 2 mittlere Zwiebeln, Mayo nach Geschmack, ca. 1 EL milder Senf (kann auch mehr sein wie 1 EL), 1 EL Essig, Maggie, Kräutersalz oder Aromat, Pfeffer und genügend Schnittlauch. Von den Mengen her machen wir immer so Handgelenk mal Pi bis er uns schmeckt Habe noch nie abgemessen. Ev. schmeckt diese Salatsauce ja auch dem einen oder anderen.

Foto Doris Ostermann

Gurkensalat nach Tim Mälzer

Foto Gisela M./Rezept von Tim Mälzer

Zutaten:
2 Salatgurken
Salz
Zucker
Pfeffer
1 Schalotte
2 El Weißweinessig
5 El Schlagsahne
1/2 Bund Dill

Zubereitung:
Gurken schälen und mit Multi/dünne Scheibe (Nr. 4) hobeln. Mit Salz, Zucker und Pfeffer nach Belieben würzen. Leicht durchkneten, ca. 5 Min. ziehen lassen, dann den entstandenen Sud abgießen.

Schalotte fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dillspitzen fein hacken und untermischen.

Auf Buffets gebe ich von dem Salat etwas in kleine Wecksturzgläser und gebe oben noch ein Hackfleischbällchen drauf.