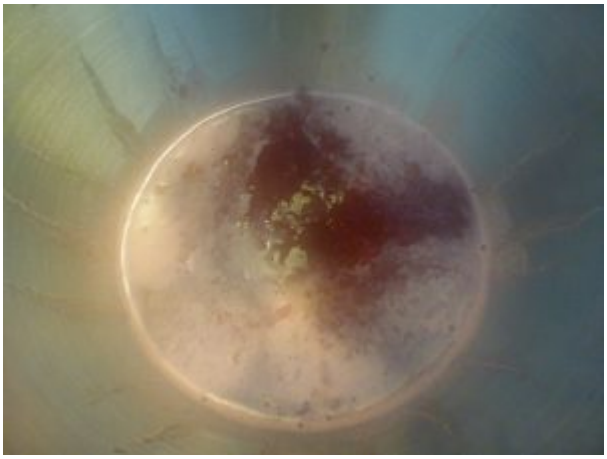
Diabolo (französisches Erfrischungsgetränk) – Variante mit Erdbeersirup

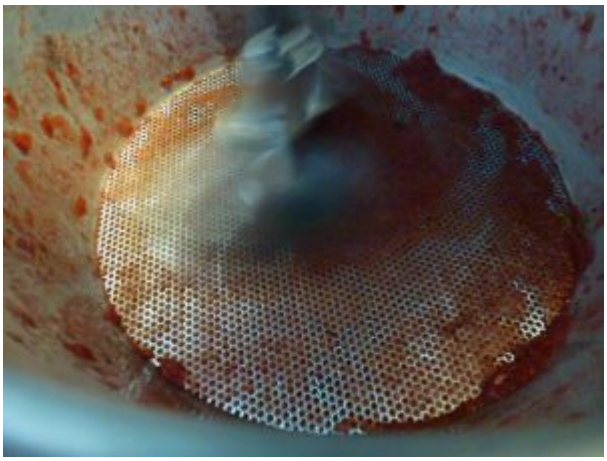
Zutaten:
Erdbeersirup
750 g Erdbeeren, (ich hatte frische Erdbeeren, aber mit TK-Erdbeeren geht es natürlich)
250 g Wasser
200 g Zucker
Saft einer Zitrone

Zitronenlimonade

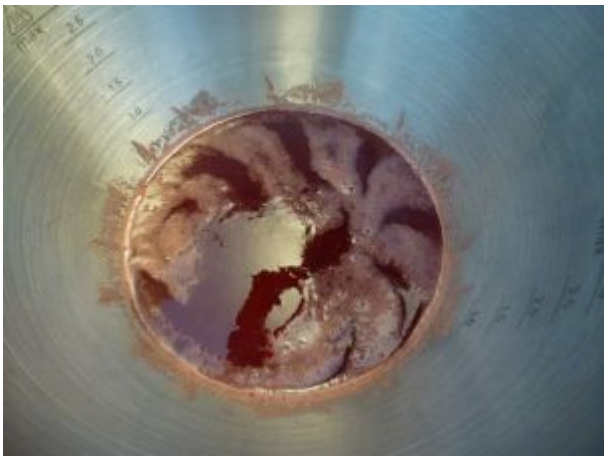
Zubereitung:
Erdbeeren, Wasser und Zucker in den Kessel geben. Temperatur 100 Grad, Flexi einsetzen, Rührintervall 1-2. Nachdem die Temperatur erreicht ist den Timer auf 16 Minuten stellen (bei TK-Erdbeeren 5 Minuten länger).



Passieraufsatz einsetzen (Temperatur aus, ggf. Kindersicherung bestätigen) und das Erdbeerpüree mit Saft einfüllen. Kräftig rühren lassen



Passieraufsatz entnehmen, Temperatur nochmals auf 100 Grad stellen und Minuten köcheln lassen.
Ca. eine halbe Minute vor Ende den Zitronensaft zugeben. Noch heiß umfüllen und abkühlen lassen.



Dann in einem Glas etwas Sirup einfüllen und mit Zitronensaft auffüllen.

Fertig ist der französische Diabolo mit Erdbeergeschmack.

Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma

Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni “alla Norma” immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

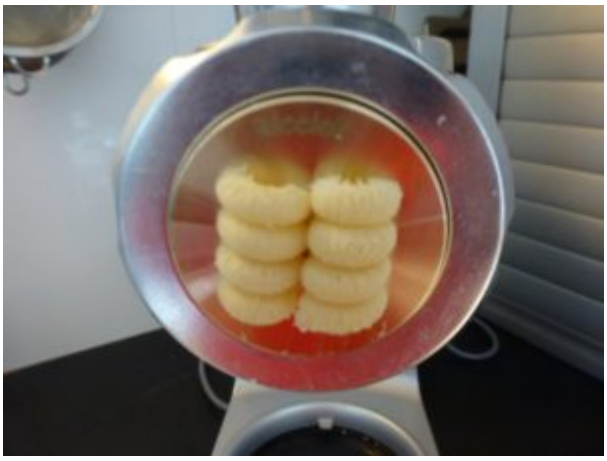
Zutaten:
Pasta
250 gr. Semola gemahlen
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)
5 gr. Öl
Tomatenoße
300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)
Öl
2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel
frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
Prise Zimt
Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet
Weiter:
Öl
2 Auberginen
Salz
2 EL Ricotta
Pfeffer

Zubereitung:
Tomatensauce:
Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblaluch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.
Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchellt, desto besser der Geschmack.
Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

Pasta:
Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).
Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.
Matrize (hier Riccioli von Pastidea, zu Deutsch “Locken”) einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:
Nudeln kochen und zur Seite stellen

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße erhitzen.
Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Tomatensauce

(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.

Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.
Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.
Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.
Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

Kardinalsschnitten

Bild und Rezept von Margit Fabian (abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher)

Zutaten

Baiser:

5 Eiweiß
110g Zucker

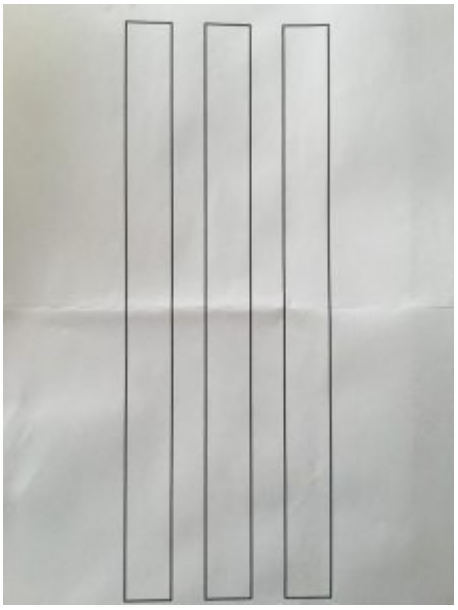
Biskuit:

5 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

Füllung:

250 g Himbeeren
7 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
Puderzucker

Zubereitung
Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zwei mal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür eine kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.

Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist, die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-

Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer-Mascarpone-Torte

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-Himbeeren
200 Gramm Zucker
750 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 🙂

Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren…)
2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)
300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.

Tipp Elvira Preiß:
Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:
Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Ragù (Bolognese):
100g Pancetta
200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie
200g Rindsfaschiertes (Hack)
200 g Schweinsfaschiertes (Hack),
400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert)
100 g Tomatenmark
20 g Butter
30 g Olivenöl
200 g Rotwein
500g Fleischfond
50 g 00 Mehl (Deutsches 405)
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
Salz und Pfeffer

Reis:
500g Carnarolo Reis
80 g gewürfelte Pancetta
1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel
3 EL Olivenöl
1,5 l Fleischsuppe
50 g Butter
130 g Parmesan
100g Mozzarella
250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)
3 große Eier
2 l Olivenöl zum frittieren

Zubereitung:

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topfgeben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110°einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad, Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen,etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren.Öl auf 176°erhitzenund die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind.Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

Joghurt-Mousse mit geschmortem Rhabarber und Erdbeereis

Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, http://www.elisabeth-opel.de/
(Für 4 Personen)

Zutaten:
Für das Mousse:
500g Joghurt
1 Vanilleschote
150g Puderzucker
5 Bl. Gelatine
250g geschlagene Sahne
½ Zitrone

Für das Erdbeereis:
200g TK-Erdbeeren
2 EL Puderzucker
200ml Sahne oder Milch

Für den Rhabarber:

300g Rhabarber
200ml Wasser
100ml Weißwein
150g Zucker
5 St. TK-Himbeeren
1 EL Stärke

Zubereitung:
Für das Mousse:
Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft -und abrieb verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen. Zusammen mit einen Esslöffel der Joghurtmasse erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine unter Rühren zum Rest der Masse geben. Die Sahne mit dem Ballonschneebesen in der Cooking Chef aufschlagen und unter die Masse heben. Das Joghurtmousse in Gläser füllen.

Für das Erdbeereis:
Für das Eis die TK-Erdbeeren mit den restlichen Zutaten im Multizerkleiner solange mixen, bis ein cremiges Eis entstanden ist. Ca. 15 Min. im Tiefkühler aufbewahren.

Für den Rhabarber:
Den Rhabarber schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Schalen in einen Topf mit Wasser, Weißwein, Zucker, Zimt, der ausgekratzten Vanilleschote und den TK-Himbeeren geben und aufkochen lassen. 20 Minuten ziehen lassen, mit Stärke abbinden und über
die Rhabarberstücke passieren (z.B. Passieraufsatz), mit Alufolie abdecken und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten garen. (Rhabarber sollte weich sein)

Cremefüllungen für Torten – Variationen –

Sammlung von diversen Cremefüllungen für Torten, die natürlich auch für Desserts und Co einsetzbar sind:

1.) Erdbeer-Quark-Creme

Erdbeer-Quark-Creme – Foto und Rezept Nr. 1 zur Verfügung gestellt von Dani Barts

Zutaten:
500gr Magerquark
500gr Mascarpone
150gr Zucker
2 TL Vanillepaste
10 TL San Apart (Anmerkung: ggf. langt weniger, da Creme recht fest wurde)
und etwas Holunderblütensirup bis die Konsistenz geschmeidig war.

Erdbeeren zum Belegen (TK oder frisch, je nach Saison)

Die Creme schmeckt nicht zu süß, das finde ich immer superlecker. Die Erdbeeren waren noch eingefroren, ich mag

noch keine frischen kaufen.

Alles mit K-Haken mischen. Erdbeeren verteilen und Creme darüber streichen.

2.) Nutella-Sahne-Creme

Z.B. zwischen zwei Biskuitlagen oder für Nutellassahneschnitte

Zutaten:
200 g Sahne
1 EL Zucker
1 Packung Sahnesteif
Nutella nach Belieben

Zubereitung:
Sahne mit 1 EL Zucker und Sahnesteif/Sanapart mit Ballonschneebesen aufschlagen und zum Schluss Nutella nach Belieben zufügen.

Für eine Torte eher doppelte Menge machen.

3.) Himbeer-Mascarpone-Sahne

Foto und Rezepte Cremes Nr. 3-5 zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

750 g Tiefkühl-Himbeeren
250 g Zucker
4 Päckchen Sahnesteif
1 kg Mascarpone
500 g geschlagene Sahne (Ballonschneebesen)

Zubereitung:
Die Himbeeren hab ich aufgetaut im Topf mit dem Zucker und dann durch den Passieraufsatz, danach die Mascarpone dazu, alles mit dem Flexi, dann die Sahne unterheben und die erste Füllung ist fertig.
Den Tortenboden hab ich mit 12 Eier und 360 g Zucker, 360 g Mehl gemacht, in eine 30iger Ring gefüllt und gute 35 min bei 180 ° C Umluft gebacken.
3 x geteilt das es also 4 Schichten vom Boden sind. 😊 □

4.) Schokosahne

Zutaten:
400 gr. Blockschokolade
1 Liter Sahne

Zubereitung:
400 g Blockschokolade geschmolzen
1 Liter Sahne aufgeschlagen, die flüssige Schokolade in die Sahne, ALLES auf eine Stelle und dann noch mal auf 6 mit dem Ballonbesen kurz aufgeschlagen.
Für den Biskuitboden hab ich 6 Eier mit 180 g Zucker aufgeschlagen, 1 Päckchen Schokopudding ausgewogen auf 180 g mit Mehl. Das war ein 24iger Ring.
Hab noch Bananen mit in die unterste Schicht.

5.) Zitronen Mascarpone Sahne

Zutaten:
400 g Mascarpone
80 g Zucker
2 Päckchen Sahnesteif

Abrieb von 2 Zitronen
500 g Sahne

Zubereitung:
Die Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Ballonbesen glatt rühren, danach die Sahne dazu und aufschlagen. Aber Vorsicht, nicht wegkucken geht sehr schnell miti dem Aufschlagen. Sonst gibt es Zitronenbutter.

Für den Tortenboden 4 Eier mit 120 g Zucker aufgeschlagen und 120 g Mehl untergehoben. Und die kleine Torte oben war ein 22iger Ring
2 x geteilt und jeden Boden mit Läuterzucker mit Saft von einer Zitrone getränkt.

Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte …..mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.
Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

Zutaten:
Teig für 26er Springform:
3 Eier
150gr Zucker
1 Vanillezucker
150ml Öl
150ml Milch
220 gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

1. Schicht:
1 Packung (Mini) Windbeutel

Tortenfüllung:
7 Blatt Gelatine
2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme
2 Becher Rahm (Schmand)
70gr Zucker
1 Packung Vanillezucker

Fruchtspiegel:
3 Blatt Gelatine
300 gr Himbeeren
50 gr Zucker erhitzen

Deko:
Mandelplättchen
Zubereitung:

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren (Ballonschneebesen)
Öl und Milch abwechselnd einrühren.
Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B. Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini) Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen

am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.

Fotos Claudia Kraft