

Mandel aufstrich Mantella



Ausprobiert nach einer Inspiration von Heike Dulle/Fotos Gisela M.

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit "Nu" anfing und mit "tella" aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf "Aufstrich" geändert ☐ ☐ ☐

Menge für 6 Weckgläser a 160 ml

Zutaten:

180 ml Vollmilch

200 gr. Mandeln (geschält)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

150 gr. Puderzucker

50 gr. Butter

ein paar Tropfen Mandelbitter

Zubereitung:

Mandeln schälen (in Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, Deckel auf Schüssel legen und 5 Minuten warten, dann schälen).

Geschälte Mandeln zusammen mit Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 5

Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.

Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Mandelmasse und Bittermandel zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen.

In Gläser abfüllen und in den Kühlschrank geben, dort wird es noch etwas fester (bleibt aber schön cremig).

Fertig ☐

Pfirsichröster



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sti Ne

Zutaten:

2 kg. Pfirsiche

2 EL Vanillezucker)

Zubereitung:

Ich habe 10 Pfirsiche entkernt, das waren ungefähr 2 kg und in Stücke geschnitten. Die Schüssel der CC war dann bis max gefüllt. Das Obst hab ich mit zwei Eßlöffeln Vanillezucker (selbst gemacht) bestreut. Die Menge im Verhältnis zum Obst sieht man auf dem Bild.

Koch-Röhrelement in die Maschine und auf Stufe 3 und 50 Grad erstmal Saft ziehen und Zucker auflösen lassen. Nach ca 20 -30 Minuten habe ich dann auf 75 Grad hochgeschaltet, die Rührstufe belassen. Wieder nach einer halben Stunde habe ich auf knapp unter 100 Grad hochgedreht, Rührstufe 2 und das ganze vor sich hin kochenlassen. so ca zwei Stunden.



Unsere Röster-Profis haben mir erklärt, dass Röster ein Zwischending aus Kompott und Marmelade ist. Das Obst kocht im eigenen Saft, ohne Flüssigkeit zuzufügen. Die Flüssigkeit im Topf soll sich deutlich reduzieren. Sieht man auf den Bildern.



Ich fülle nach dem Kochen in Twist off Gläser und sterilisiere noch im Topf, weil mein erster Versuch geschimmelt ist und das muss ja nicht sein.

Rote Zwiebelmarmelade von

Tropea – Variationen



Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

Zutaten:

2 Zwiebeln (700 g)

4 EL fruchtiges Olivenöl

120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen – beide habe ihren Reiz)

130 g braunen Zucker

1 TL Salz

frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)

1 Zimtstange

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 EL Soft-Cranberries

1 EL Sultaninen

Zubereitung:

Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen.

Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäcken geben und hinzufügen.

Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunden einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie meinte immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger+6 Monate.

Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt. ☐

Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.

Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

Zutaten:

300 g rote Zwiebeln, geviertelt

40 g Gelierzucker

25 g Rohrzucker

1 Esslöffel Honig

90 g dunkler Balsamicoessig

10 g weisser Balsamicoessig

1 Blatt Lorbeerblatt

1/2 Teelöffel Salz

20 g Rosinen

15 g Olivenöl

Zubereitung:

Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.

Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochröhrelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr

Sauerkirsch-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

4 Eier

200 g Zucker

200 g Sauerkirschen

150 g Butter

1 TL Zitronenzucker (selbst gemacht aus Zucker und Zitronenschalen)

Zubereitung:

Eier verquirlen, Sauerkirschen entkernen und pürieren. Eine tolle Farbe...

Kirschpüree mit Zucker in der CC aufkochen. (Intervall Stufe 2, Flexielement)

Dann Temperatur auf 80 Grad reduzieren.

Eier mit 2 kleinen Kellen von der Kirschmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (zwischendurch mal kurzfristig auf Stufe 3) weiterrühren bis eine dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren. Bei unter 50 Grad Kessel abnehmen und Creme in Gläser füllen.

Erdbeermarmelade

Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Bettina Kciuk

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Bettina Kciuk

Zutaten:

2 kg Erdbeeren

1 kg Gelierzucker 2:1

Saft von 2 Zitronen

4 ausgekrazte Vanilleschoten (mehr ist besser, 6 Schoten oder Vanilleextrakt)

Zubereitung:

Aufkochen mit den ausgekrazten Schoten bei voller Temperatur mit dem Flexi und Rührintervall 1.

3 Minuten kochen lassen.

Ich püriere das Ganze dann, weil ich keine Stücke mag. Natürlich ohne die Schoten.

In ausgekochte Gläser (Spülmaschine reicht) füllen bis zum Rand, Deckel drauf und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Ob das nötig ist, daran scheiden sich die Geister.

Kühl und dunkel lagern.

Wenn die Erdbeeren sehr süß sind, reicht glaub auch der 3:1 Gelierzucker.

Meine könnte etwas weniger süß sein.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Simon Stuber

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

100 gr. Zucker

20 gr. Pektin

600 gr. Zucker

Zubereitung:

Im Kessel die Erdbeeren mit 100g Zucker und 20g Pektin aufkochen (je nachdem wie püriert man die Erdbeeren will mit Flexielement oder K-Haken).

600g Zucker hinzufügen und auf 104°C kochen, es sollte 73 Brix auf dem Refraktormeter haben.

Ich geb immer noch Erdbeeren dazu als Einlage.

Tipp Manfred Cuntz:

Gläser NICHT umdrehen. Das ist kontraproduktiv.

1. Es ist unnötig. Der Raum über der Konfitüre wird auch so

heiß genug

2. Es kann zwischen Deckel und Glasrand dringen, verkleben und einen Scheinverschluß erzeugen.

3. Es kann Weichmacher aus dem Gummi lösen

4. Wenn man gekaufte TO Gläser verwendet können die Deckel mit Fungiziden behandelt sein die man sich dabei in die Konfitüre holt.

Hasenfrühstück: Karotten- Apfel-Orangenmarmelade



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

250 gr. geschälte Karotten

250 gr. geschälte Äpfel ohne Gehäuse

1/2 kg filetierte Orangen mit Saft (Masse soll in etwa 1,1 kg ergeben)

1/2 kg Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Karotten, Äpfel, Orangen mit Saft im Blender pürieren.

In Kessel geben und Gelierzucker dazugeben, mit Flexi bei 120 Grad aufkochen lassen, 12 Minuten kochen lassen (ev. nochmal Pürierstab reinhalten), abfüllen, fertig.

Hinweis:

Es könnte sein, dass der Flexi die Farbe der Karotten etwas annimmt. Von daher würden wir sicherheitshalber raten, eher den Flexi mit der schwarzen Lippe zu verwenden.

Bratapfelmarmelade —

Variationen



Foto und Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be;

Zutaten (für 5 kleine Gläser):

10 kleine oder 7 mittlere Äpfel (geschälte Apfelmasse sollten später ca 500g sein)

180g Gelierzucker (3:1)

Wasser

etwas Zimt

50g Mandelstifte

50g Rosinen

20ml Rum

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (Würfelschneider). Mit etwas Wasser in die CC (Flexielement) geben und einige Minuten dünsten. Mehr Wasser dazugeben, bis die Äpfel knapp bis zur Hälfte bedeckt sind. Gelierzucker dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht Timer auf 4 Minuten stellen und nach Geschmack Zimt dazugeben (vorsichtig, dass es nicht bitter wird). Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne rösten und mit Rosinen und Rum zu Äpfeln geben. Noch sehr warm randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Kühl gelagert hält die Marmelade mindestens 2 Monate.

Fazit von Julia Kitzsteiner:

Zubereitung: Einfacher als ein richtiger Bratapfel und hält viiiel länger!

Geschmack: Schmeckt tatsächlich wie ein Bratapfel! Die Mandeln geben dem ganzen etwas knackiges und wer keine Rosinen mag, kann sie natürlich weglassen. Die Marmelade schmeckt auf dem Brötchen, in Joghurt, zu Pfannkuchen oder auch ganz einfach pur aus dem Glas. Schaut mal bei Julia auf dem Blog vorbei, sie kocht und backt mit CC und hat ganz tolle Sachen.

Variante Elisabetta Tallarico: Bei der Zubereitung wurde ein großzügiger Schluck Prosecco zugegeben und die Marmelade wurde im Anschluss püriert.

2. Rezept von melestti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafpfel-Marmelade)



Foto von melestti/Rezept Nr. 2

Zutaten:

1 kg geschälte Äpfel
500 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote
1 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelke
1/4 TL gemahlener Stern-Anis
2-3 Tropfen Rum-Aroma
2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
ggf. etwas Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel mit dem Zitronensaft im Multi mit dem Messer so lange mixen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Masse zusammen mit dem Gelierzucker und den Gewürzen in die Kochschüssel geben. Den Spritzschutz auflegen! Alles mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 bei 140 °C aufkochen lassen. Nach etwa 5 Minuten auf 110 °C herunterstellen und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend die Gelierprobe machen. Stimmt die Konsistenz werden die Gläser bis an den Rand befüllt (Vanilleschote zuvor entnehmen), mit dem Deckel fest verschlossen und bis zum vollständigen Auskühlen auf den Kopf gestellt.

Lemon Curd in der Kenwood Cooking Chef – Lime Curd



Foto von Dagmar Möller

Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt von Dagmar Möller

Ergibt 2 Gläser.

Die Creme kann man toll für Kuchen und Torten verwenden. Für Desserts oder pur als Fruchtaufstrich. Ich bin der Ansicht, dass sie auch wunderbar Saucen zu Fisch und Gemüse z.B. grüner Spargel verfeinert. Neulich hab ich einen Esslöffel zu einer Salatsauce zugefügt, weil ich keine Zitrone im Haus hatte...

Zutaten:

150 g Butter

380 g Zucker (alternativ: nur 200 gr. Zucker nehmen)

4 Eier

200 g Zitronensaft (alternativ Limette)

ca. 4 Teel. abgeriebene Zitronenschale (alternativ von Limette)

Zubereitung:

Zitronen- bzw. Limettenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Darauf achten, dass nur die grüne Schale entfernt wird. Das Weiße macht bitter. Oder mit Backpapier auf einer Raspel abziehen.

Die Schalen habe ich zusammen mit 50 g Zucker in der Gewürzmühle der CC fein geschreddert.

Dann mit den restlichen 330 g Zucker und dem Limetten-/Zitronensaft in der CC 100°C kurz aufgekocht. (Intervallstufe 2 – Flexi-Rührelement)

Hitze auf 80 Grad reduziert, Eier verquirlen und mit 2 kleinen Kellen von der Limettenmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 3 weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen, so lange rühren auch wegen Salmonellengefahr).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren.

Lemon/Lime-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Auch zu Schokoladentorte schmeckt sie hervorragend!!!



Fotos von Dagmar Möller

Apfelmus



Rezept und Fotos von Lydia Schüler

Zutaten:

1 kg Äpfel (vorzugsweise sind mürbe Apfelsorten geeignet, die leicht zerkochen, z. B. Boskop, aber auch ein Mix aus verschiedenen Sorten ist denkbar, je nach verwendeter Sorte entsteht ganz unterschiedliches Mus)
ca. 250 ml Wasser

Vorbereitung:

Äpfel waschen, Stiel und Blüte entfernen, ungeschält in Viertel schneiden und Kerngehäuse herauslösen. Schälen ist nicht erforderlich, wenn die Äpfel durch ein Passiersieb gestrichen werden (Alternativ Variante Karin AM: Karin viertelt nur und löst nichts raus).

Zubereitung:

Apfelstücke mit Wasser ankochen, dann schonend fertig garen, bis sie leicht musig sind

(in Extratopf auf dem Herd oder in CC)

Mit der CC: Passieraufsatz einbauen, das feine Sieb einsetzen mit der rauhen Seite nach oben.

Portionsweise Apfelstücke passieren, Geschwindigkeit so ca 3 –

4, solange passieren lassen, bis wirklich nur noch die Reste im Sieb sind.

Zwischenzeitlich das passierte Mus umfüllen.

Anschließend zur weiteren Verwendung abschmecken mit Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker, Zimt, Weißwein oder Rum.

Dann portionsweise einfrieren oder einwecken. Oder kurz aufkochen, und kochend heiss in Twist-Off-Gläser abfüllen und auf den Kopf stellen. Hält dann wochenlang.

Tip von Lydia: Ich bin persönlich dazu übergegangen, das Mus erst zur Verwendung abzuschmecken, da bleiben mir mehr Möglichkeiten offen. Da ich es meistens einwecke, habe ich es auch immer griffbereit. Ich verwende es nicht nur für Süßspeisen, sondern auch für Kuchenfüllungen (Apfelkuchen z. B., 1/3 der Menge durch Mus ersetzen, wird lecker), sondern auch für Chutneys, Schmorbraten und Soßen und anderes, wie z. B. Ketchup, Tomatensoßen, Currysaucen usw.



Pflaumenmus Zwetschgenmus Powidl Quetschemus Latwerge Latwersch



Zutaten (Mengen können auch verdoppelt werden):

1 kg reife Pflaumen oder Zwetschgen

0 – 200 g Zucker/alternativ Birkenzucker (meistens nehme ich lediglich einen Löffel bzw. 50 gr.)

Vanilleschote

1 Msp Zimt, Nelken etc.

großzügiger Schluck Rum o.ä.

nach Belieben Zitronensaft

Zubereitung:

Variante 1 mit Zucker oder Birkenzucker:

Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Pflaumen bzw. Zwetschgen in die Rührschüssel geben mit dem Zucker bedecken und kurz verrühren.

Ich verwende auf 1 kg Pflaumen nur 50 gr. Zucker/Birkenzucker. Allerdings ist das Mus dann nicht so lange haltbar – Wer auf Vorrat einkochen möchte, muss mehr Zucker verwenden.

Pflaumen/Zuckergemisch mind. eine halbe Stunde zugedeckt

stehen lassen, es zieht dann Wasser (ist kein Zeitdruck, wenn es einen Tag stehen bleibt, ist es auch in Ordnung).

Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochrührelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Variante 2 ohne Zucker (Achtung: im Kühlschrank aufbewahren und binnen der nächsten Wochen verzehren):

Die gewaschenen Pflaumen oder Zwetschgen halbiert und entsteint in Kessel geben.

Einen Schluck Wasser zugeben.

Gewürze, Rum, Vanilleschote zufügen, Kochrührelement oder Flexielement (siehe Tipp), Temp. 95 Grad, Timer nach Belieben zwischen 3-8 Stunden einstellen, 4-5 Stunden finde ich ideal. Spritzschutz aufsetzen. Intervallstufe so wählen, dass so selten wie möglich gerührt wird. Fertig

Tipp: Mit dem Kochrührelement werden die Pflaumen nicht zerkleinert. Man kann alternativ auch das Flexielement nehmen. Flexi püriert auch nebenher. Allerdings wird beim Flexielement auch mehr Feuchtigkeit entzogen, d.h. bei Flexielement bitte immer wieder mal nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist und ggf. etwas Wasser zugeben. Die Konsistenz vom Pflaumen/Zwetschgenmus kann man über die Dauer des Rührens und auch der Zugabe von einem Schluck Wasser steuern.

Später in ein Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn mehr Zucker verwendet wurde, ist es länger haltbar. Dann lohnt es sich das Pflaumenmus in heiß abgespülte Gläser abzufüllen. Bei der zuckerarmen Variante spare ich mir das.

Tipp: Pflaumenmus schmeckt nicht nur als Brotbelag oder im Milchreis. Ich gönne mir im Herbst/Winter immer einen Löffel im selbstgemachtem Müsli.

Tipp Barbie Steber: Vor dem ins Glas füllen noch etwas geriebene Blockschokolade untermischen, gibt extra Glückshormone für den Tag....

