

Fruchtleder



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Marianne Heiss

MangoFruchtLeder:

Zutaten:

250 gr. Mango

1 EL Zitronensaft

20 gr. [Mandelmus](#)

Zubereitung:

Mango, Zitronensaft und Mandelmus im Blender pürrieren (funktioniert ggf. auch im Multizerkleinerer mit Messer).

Dünn auf ein Backblech aufstreichen und trocknen lassen im Backrohr bei 50 Grad (6-7 Stunden).

Damit kann man auch essbare Täschchen machen man kann sie ausstechen, schneiden, reißen... für Desserts auch als optischer Hingucker...

Haltbar mehrere Monate

Aufbewahrung: in Backpapier aufrollen u in Folie wickeln. So verklebt es nicht.

ErdbeerFruchtLeder:

Zutaten:

250g Erdbeeren

20g [Mandelmus](#)

30g Zucker

Zubereitung:

Verarbeitung wie beim MangoFruchtLeder

Erdbeer-Balsamico-Crema



Anleitung von Marianne Immler/Foto von Barbara Gerber

Zutaten:

250g Rohrzucker

ca. 750g Erdbeeren, geputzt

500-600 ml. weißen Balsamico-Essig

Zubereitung:

Zucker und Erdbeeren aufkochen, 120° mit Flexi Stufe 1 für 2 Minuten

Abkühlen lassen.

Balsamico-Essig unter rühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren!

Kann man auf jegliches Obst umsetzen, z.B. mit Mango – oder Pflaumen sicher auch sehr schmackhaft.



Fotos (mit Ausnahme von Titelbildfoto von Marianne Immler)

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.

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.

Schoko-Erdnusscreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem Kühlschrank!

Zutaten:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen
2 El Erdnussöl
60 Gramm Backkakao
100 Gramm Puderzucker
25 Gramm Vanillezucker

Zubereitung:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und
2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi



Mega lecker



Dattelpralinen



Foto Claudia Balicki

Zutaten:

80 gr. Datteln
50 gr. Chiasamen
1,5 TL Backkakao

Zubereitung:

80 g Datteln im warmen Wasser einweichen (ca. 1 Stunde). 50 g Chiasamen, 30 g gem. Mandeln, 1,5 Teelöffel Backkakao. Alles zusammen im Multizerkleinerer (OHNE das Einweichwasser der Datteln) zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Geht sehr schnell.

Dann zu Kugeln formen.

Ich habe einen Teil in gem. Mandeln gewälzt um eine andere "Farbe" zu erzielen 😊



Foto Corinna Gerbitz, Variante Corinna G.: Zu den 200 g Datteln, dem Kakao und 75 g Mandeln bin ich mit den restlichen 125g sehr flexibel, alles was da ist, wird verwendet: Chia, Sesam, Mohn, Kürbiskern, Pollen, div Nüsse. Immer sehr lecker. Mittlerweile gebe ich erst alles außer den Datteln in den Multi und dann die Datteln ohne einzuweichen (zzgl. falls benötigt etwas Wasser).

Spekulatiuscreme
Spekulatiusaufstrich **mit**
Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

So langsam wird's Zeit für den Endspurt der kulinarischen Mitbringsel oder Geschenke...

Zutaten:

200 g Gewürz-Spekulatius

150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen), ggf. mehr

50 g brauner Zucker

40 g Butter

1 geh. TL Zimt

1 Messerspitze Nelke

optional: frisch geriebene Orangenschale (1/2 Bio-Orange)

Zubereitung:

Spekulatius im Multi schreddern (dauert ca. 1 Minute); der Spekulatius muss ganz fein gemahlen sein!

Kondensmilch, Butter und Zucker bei 50 Grad mit Flexi auf Intervallstufe 1 so lange rühren, bis Masse homogen ist, d.h. der Zucker komplett aufgelöst ist. Spekulatius und Gewürze zugeben. Nun ohne Temperatur auf Minimum rühren, bis eine homogene Crème entsteht.

Sollte die Maße zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekulatiusaufstrich sollte im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche...oder bis leer gegessen 😊

Gebrannte Kürbiskerne



Fotos Daniela Grünbaum

Rezept von den [gebrannten Mandeln](#) von Daniela Grünbaum auf Kürbiskerne abgewandelt

Zutaten:

400 gr. Kürbiskerne

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz, Vanillezucker o.ä.)

Zubereitung:

Kürbiskerne im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es gut duftet.



Wenn die Kürbiskerne angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Bei knapp über 100 Grad fängt das Wasser an zu kochen und die Anzeige geht dann nicht höher (logisch). Dann die Zutaten in das kochende Wasser geben. Wenn das Wasser fast verdampft ist, steigt die Temperatur (in meinem Fall sogar auf 143 Grad).

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben: zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es ausschaut als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem Sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.



Danach noch kurz unter den Salamander (Oberhitze-Grill) geschoben, weil sie zu blass waren (dabei stehen bleiben, geht ganz schnell).



Baconsalz



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

150 gr Bacon, Frühstücksspeck
250 gr grobes Salz
1 gehäufter TL geräuchertes Paprika

Zubereitung:

Den Bacon in der Pfanne oder im Ofen gut ausbacken, bis das Fett ausgetreten ist. Gut auf Küchentuch abtropfen lassen. (gerne an der Luft 2-3 Tage trocknen lassen).

Nun den Speck klein schneiden und mit der P Taste in der Gewürzmühle in kurzen Stößen klein mahlen.

Nun das grobe Meersalz und das geräucherte Paprika hinzugeben und erneut in kurzen stoßen mit der P Taste in der Gewürzmühle mahlen.

Wer die doppelte Menge machen möchte, kann dieses Baconsalz auch im Multi zubereiten.

Nun eventuell das Salz noch mal durchtrocknen lassen, hübsch verpacken und verschenken.

Toffee – Alternative zu Rahmtäfeli



Fotos, Doku und Text von Birte Ri

Für alle denen die Rahmtäfeli zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.

Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

Zutaten:

200g Sour Cream

200g Puderzucker

20g Butter

Zubereitung:

Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzen, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.

Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).

Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.

Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

Update zu den Toffee von Birte Ri:

Variante mit griechischem Joghurt



links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

Zutaten:

200g griechischer Jogurt

200g Puderzucker

20g Butter

Zubereitung:

Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.

Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfelchen.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal 15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.

Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.