

Apfelbutter



Foto von Ingrid Seiler

Rezept von hier:
<http://www.balance-akt.de/2011/09/apfelbutter.html> und von
Ingrid Seiler auf CC umgewandelt

Zutaten:

2 kg Apfel
0,75 l Cidre
0,5 l Apfelsaft
0,5 l Wasser
0,2 l Calvados
400 g Rohrzucker
2 Tl Kürbiskuchengewürz (oder 1,5 Tl Zimt und 0,5 Tl
Nelkenpulver)
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Äpfel in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.
Mit Cidre, Apfelsaft, Wasser und Calvados auffüllen.

Koch-Rühr-Element einsetzen, Temperatur 140 Grad,
Intervallstufe 3, ca 20-30 min dünsten.

Wenn die Äpfel schön weich sind, püriert man sie mit der Flüssigkeit zu einem relativ flüssigen Apfelmus.

Jetzt Zucker, Gewürze und Zitronensaft unterrühren und das Apfelmus wieder zum Kochen bringen.

Flexi einsetzen und bei 100 Grad, Intervallstufe 3 ohne Deckel einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Das kann je nach Flüssigkeitsmenge unterschiedlich lange dauern, mindestens 1 Stunde.

Wenn die Apfelbutter fertig ist, heiß in vorbereitete Einmachgläser füllen.

Wenn ihr Twist-Off-Gläser verwendet, so müsst ihr diese nach dem Verschließen auf den Kopf stellen, damit sich das Vakuum bildet, das die Gläser fest verschließt.

Mandelaufstrich 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 ☐

Cookies



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Rezept für 10-12 große Cookies:

Zutaten:

130 g sehr weiche Butter

170g brauner Zucker

1 Ei

220g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1-2 Kaffeetassen Chocolate Chips, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Mini-Marshmallows, gehackte Pistazien, Haselnusskrokant, Gummibärchen oder bunte Schokolinsen

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanille mit K-Haken schaumig rühren (wenn die Butter noch nicht weich ist, ca. 30 Grad Temperatur zufügen).

Das Ei hinzufügen und gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben und in die Masse hinzufügen, gut durchmischen.

Danach gebe ich die Nüsse oder Schokolinsen hinzufügen, rühre nur ganz kurz durch und forme in etwa golfballgroße Bälle, 5 Cookies pro Blech, und drücke sie etwas flach.



Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad/Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Ränder leicht braun sind.



Unter 15 Minuten Backzeit bleiben sie "chewy", darüber hinaus eher knusprig.



Pistazienaufstrich – Pistaziencreme Pitella – Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit "Nu"

anfang 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 ☺ ☺ ☺

1. **Rezept von**
<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelenanutella-dipistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

Zutaten:

200 ml Vollmilch
200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)
200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken
100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)
50 gr. Butter
halbe Vanilleschote

Zubereitung:



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. 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. 4 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.



Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt halten, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

Varianten:

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmoniert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

65 g grüne ungesalzene Pistazien
10 g Macadamia gesalzen
1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
Mark 1/2 Vanilleschote
30 g weisse Schokolade
16 g Kokosöl
15 g Erytrit
35 g Kakaobutter

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

3. Rezept von Corinna Gerbitz



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

Zutaten:

60 ml Vollmilch
60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)
50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken
30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)
50 gr. Butter
halbe Vanilleschote

Zubereitung:

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

Tipp:

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

Baci nach Perugina Art –

selbstgemacht



Fotos Margit Fabian

Rezept von hier:
<http://ricettecookingchef.blogspot.bg/2016/02/ricetta-baci-perugina-con-il-kenwood.html>, von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und von Margit Fabian ausprobiert

Eine Packung "Baci Perugina" gab es früher jedes Jahr als Geschenk meiner Eltern, wenn die Ferien vorbei waren, um mir den Abschied von Italien zu erleichtern. Das Besondere an den Küssen (Bacio=Kuss) ist, dass in der silberfarbenen Verpackung immer auf transparenter Folie ein Liebesspruch beigefügt ist. Ich habe diese Sprüche früher mit Hilfe meines Langenscheidt-Wörterbuch übersetzt, auswendig gelernt und so Italienisch gelernt ☺

Zutaten:

(40 Pralinen)
250 gr. Haselnüsse (geschält oder ungeschält)
250 gr. Nutella
75 gr. Backkakao (Tipp Margit Fabian: Kakaogehalt war zu hoch, besser nur halbe Menge nehmen)
250 gr. dunkle Schokolade in sehr guter Qualität

Zubereitung:

40 Nüsse zur Seite legen.

Die anderen Nüsse in den Multizerkleinerer legen, 5 Sekunden/Geschwindigkeit 5.

Kakao und Nutella zufügen, 15 Sekunden, Geschwindigkeit 3.



Den Inhalt mit Hilfe einer Spachtel in eine Schüssel geben.

Daraus 40 Bälle formen – in die Mitte von jedem Ball eine ganze Haselnuss stecken, so dass es die klassische Baci Perugina-Form ergibt.



Nun kommt alles für 3 Stunden in den Kühlschrank, damit die Masse hart wird (Wer nicht so viel Zeit hat, gibt die Kugeln in das Gefrierfach und braucht nur die Hälfte der Zeit).

Die Schokolade nun im Wasserbad schmelzen (Anmerkung Gisela M.: Ich fülle die Schokolade manchmal auch in Klarsichtbeutel und lege es in temperiertes Wasser der CC).

Mit Hilfe eines Zahnstochers die Küsse nun in die Schokolade tauchen und dann auf ein Backpapier zum Trocknen legen.

Sobald sie fest geworden sind, werden die Küsse in Folie eingepackt.

Zucchini-Relish



Rezept und Fotos wurde zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

1 kg Zucchini

500 g Zwiebeln

Salz

500 g Zucker

500 g Kräuteressig

3 EL Senf

Und wie oben beschrieben 20 min köcheln lassen, dann

3EL Curry

3 TL Paprika

1/2 TL Sabal Oelek

3-4 EL Mehl

Zubereitung:

Zucchini und Zwiebeln mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln. Mit etwas Salz bestreuen, und im Kühlschrank ein paar Stunden oder über Nacht durchziehen lassen

Flüssigkeit abgießen.

Gemüse in den Kessel geben, mit

500 g Zucker

500 g Kräuteressig

3 EL Senf

Und wie oben beschrieben 20 min/Kochröhrelement köcheln lassen, dann

3EL Curry

3 TL Paprika

1/2 TL Sambal Oelek.

Nochmal 10 min kochen lassen

Dann mit 3-4EL Mehl andicken

Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken...

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu Reis... Euch fällt bestimmt noch mehr ein....



Zucchini-Chutney



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

1kg Zucchini
1kg rote Gemüsepaprika
500 g Zwiebeln
500 ml passierte Tomaten
500 ml Ketchup
Knoblauch, Pfeffer, Salz
250 ml Olivenöl
Etwas Sambal Oelek

Zubereitung:

Zucchini , Paprika und die Zwiebel mit der Trommelraffel oder dem Multi grob raspeln.

Im Kessel Tomate, Ketchup, Öl und Gewürze zum kochen bringen, Gemüse dazugeben und 30-40 min mit Stufe 1 und Kochröhrelement köcheln lassen...

Heiß in Einmachgläser (oder twist off) füllen und eine halbe Stunde einwecken...

Lecker als Grillsauce, zu kaltem Fleisch, zu frischem Brot zu

Reis... Euch fällt bestimmt noch mehr ein....



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

auf diesem

Blog

<http://toepfle-und-deckele.de/cipolle-rossa-di-tropea>

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.

Vanillepaste – Variationen



Rezept Nr. 1 von Ikors Blog und von Birte Ri auf Kenwood umgewandelt, Foto von Birte Ri

1. Rezept

Zutaten:

250g Zucker
120g Wasser
10-12 Vanilleschoten

Zubereitung:

Mit Flexi Intervallstufe 2 ca. 8min erwärmen.
Danach im Blender gut mixen.

Ergibt ca. 3x 125g Gläser

Geringere Mengen können auch in der Gewürzmühle gemixt werden.

Auf dem Foto: 135g Zucker, 64g Wasser 8 Schoten, ergibt 2x 100g Glas.

Verwenden kann man die Paste als Ersatz für Vanillezucker in Back- und Kochrezepten, zum Verfeinern und abschmecken.

1 Vanillezucker = 1/2 -1 Tl Paste

Hält sich durch den Zucker im Kühlschrank ewig.

Zuerst ist die Paste recht flüssig bekommt aber dann eine honigartige Konsistenz. Das Aroma ist sehr stark, da die ganze Schote verwendet wird.

Sicherlich ist dieses auch als Geschenk eine gute Idee.

2. Rezept

Rezept von Simon Stuber und von Gisela Martin auf CC abgewandelt

Zutaten:

134g Wasser

22g Vanillepulver (Anmerkung Gisela M.: hier habe ich alte ausgekratzte Vanilleschoten genommen, die im Zucker getrocknet wurden und in der Gewürzmühle pulverisiert wurden)

200g Glucose

50g Vanillezucker (Anmerkung Gisela M.: habe ich selbstgemachten genommen)

2 Vanilleschoten

Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in den Kessel der CC geben (die Vanilleschoten aufgeschlitzt), Flexi einsetzen, Rührintervallstufe 3.

Aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad).

Auf 70 Grad stellen und 5 Minuten ziehen lassen.

Abkühlen lassen, fertig.

Die zwei Vanilleschoten in den Zucker legen zum Austrocknen und bei Gelegenheit zu Vanillepulver oder Vanillezucker verarbeiten....