Toffifee Taschen

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffifee Taschen

Zutaten:
2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)
30 Toffifee
Puderzucker

Zubereitung:
Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Linsensalat

Foto: Gisela Martin

Rezept aus Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood

Zutaten:
200g Belugalinsen
1 große rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie
3EL Granatapfelsirup
Saft einer Zitrone
Salz & Pfeffer
1/4 TL Cumin
1 EL Sumak
Olivenöl

Zubereitung:
Belugalinsen kochen, Zitrone mit Zitruspresse auspressen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Petersilie zerkleinern und alles zusammen in Schüssel geben.

Restliche Zutaten ebenfalls in Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Schmeckt auch am nächsten Tag noch gut.

Ricottakuchen

Foto von Carmen Müller
(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

Zutaten:
500 g Ricotta
1 rote Zwiebel, gewürfelt
2 Eier
4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)
50 g geröstete Pinienkerne
15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)
15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)
60 g getrocknete Tomaten (in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min. Ziehen lassen)
1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
50-70 g geriebenen Parmesankäse

Zubereitung:
1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt,deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!

Spinat-Lachs-Rolle

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

4 Eier
450 g Rahmspinat
200g Reibekäse – light
200g Lachs geräuchert
300 g Frischkäse – light
2 TL Meerrettich scharf

Zubereitung:
Rahmspinat auftauen lassen.
Eier etwas schaumig schlagen, dann den aufgetauten Rahmspinat unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen. Mit dem Streukäse bestreuen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Masse ca 20 Min. darin backen.

Die fertige Masse auskühlen lassen. Anschließend auf ein großes Stück Alufolie oder Backpapier stülpen.
Die Käsemasse sollte direkt auf der Alufolie/Backpapier sein und die Spinatseite oben.

Frischkäse mit dem Meerrettich bestreichen, oben einen Rand lassen.

Den Lach gleichmäßig darauf verteilen.

Nun von unten nach oben aufrollen und anschließend in die Alufolie einwickeln.

Die Rolle kommt nun mind. 8 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren die Rolle aus der Alufolie wickeln und in ca 1cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Eine Schitt-für-Schritt Anleitung mit Fotos findet ihr unter
http://www.sinnreichleben.de/2015/03/15/spinat-lachs-rolle/

Porreetorte

Foto von Ilonka Drabik

Rezept aus Thermomix-Rezeptwelt http://www.rezeptwelt.de/rezepte/222/porreetorte.html abgewandelt für die CC von Ilonka Drabic

Zutaten:

Für den Teig:
200g Mehl
100g weiche Butter in Stücken
100 g Quark
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Für den Belag:
400 g Porree (etwa 2 Stangen)
200 g Gouda
150 g Schinken (roher oder gekochter Schinken)
200 g Sahne
4 Eier
¼ TL Pfeffer
¼ TL Salz

1 Prise Muskat

Zubereitung:
1. Mehl, Butter, Quark, Backpulver und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine Springform (Ø 26 cm) geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.
3. Porreestangen putzen und im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 5 in Ringe schneiden.
4. Etwas Wasser in die Kochschüssel geben, Porreeringe in den Dämpfeinsatz umfüllen und etwa 10 Minuten bei 120°C garen.
5. Anschließend die Porreeringe auf den vorgebackenen Teig verteilen.
6. Gouda im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 12 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern und in die Kochschüssel geben.
7. Schinken in Stücke schneiden und im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 6 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in die Kochschüssel geben.
8. Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskat dazugeben mit dem K-Haken etwa 15 Sekunden auf niedriger Stufe vermischen, über den Porree gießen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C ca. 45 Minuten backen.

Ciabatta

Rezept von Karin Grill
Foto von Melanie Gläser

Zutaten:
Vorteig
50 g Dinkelmehl
30 g Weizenmehl
50 g Wasser
1 g Hefe
1 g Salz

Hauptteig
300 g Dinkelmehl
130 g Weizenmehl
220 g Wasser
140 g Milch
20 g Zucker
10 g Salz
10 g Hefe

Zubereitung:
Zutaten vom Vorteig langsam verkneten und 1 Stunde warm gehen lassen. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächten Tag den Vorteig mit den Zutaten vom Hauptteig rund 6 Minuten kneten. Dann einmal strecken und falten. 3/4 Stunde

gehen lassen. Anschließend auf eine stark bemehlten Fläche von 2 Seiten zu einem Rechteck falten. (Teig ist sehr klebrig!) Wieder 3/4 Stunde gehen lassen.

Strecken: Man nimmt den (meist relativ klebrigen Teig mit bemehlten Fingern und zieht je die Gegenüberliegenden Seiten in die Länge und klappt sie wie ein Kuvert über die Mitte. Erst oben und unten, dann links und rechts. Dadurch wird das Klebergerüst stärker.

Mit der Teigkarte 3 Teileabstechen und vorsichtig auf Backpapier legen und dabei eindrehen.

Eindrehen: ist gemeint dass man das Teigstück in sich so verdreht dass es die typische Ciabattaform hat.

Ofen auf 250ºC vorheizen. Teiglinge 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Mehl bestauben und mit Schwaden rund 20-25 Minuten kross ausbacken. Schwaden nach 10 Minuten ablassen.

Anmerkung Gisela Martin 27.07.2014: wirklich sehr lecker, ich bin begeistert! Ergibt ca. 3 Brote a 250 Gr.

Wenn man die 24 Stunden nicht einhalten kann, kann man den Vorteil auch ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er im Warmen (mit feuchten Küchentuch abgedeckt) weiter gehen kann. Klappte gut.

Fetacreme mit gegrillter Paprika

Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:
1 rote Paprika
200 g Feta (aus Kuhmilch)
200 g Frischkäse
1 TL Kräuter der Provance
1/2 TL Oregano
nach Wunsch minimal frischen Rosmarin
1 EL Olivenöl
3 Zehen Knoblauch (da sind aber kleine gemeint. Also bissl vorsichtig dosieren sonst wirds heftig)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Paprika halbieren und unter dem Backofengrill grillen (bis die Haut Blasen wirft und sich schwarz färbt). Aus dem Ofen holen und zum Abkühlen in einen Gefrierbeutel geben. Wenn abgekühlt die Haut abziehen. Etwas zerkleinern, Feta, Frischkäse, Olivenöl, Kräuter und Knoblauch in den Multi und klein häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ich mach die Creme immer einen Tag vorher dann kann das gut durchziehen.

Pizza-Schnecken – Variationen

Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

1. Rezept zusammengestellt von Gisela M.

Zutaten:
Pizzateig (nach Brotbacken in Perfektion von Lutz Geißler):
575 gr. Mehl 550 (ich hatte ca. 50 % Mehl Type 00 und 50 % 550er Mehl)
390 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe
25 gr. Olivenöl

Tomatensosse von diesem Rezept abgewandelt: http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/
1 Dose Pizzatomaten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag:

Gouda/Mozzarella mit Multizerkleinerer gerieben
Prosciutto cotto (klein geschnitten)

Zubereitung:
Zutaten für Pizzateig in Kessel geben, Knethaken einsetzen, Zeit auf 8 Minuten stellen, Intensität “min”. Ca. 2 Minuten vor Ende auf Stufe 1 erhöhen.

Kessel mit Geschirrtuch abdecken und 24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. In den ersten 16 Stunden, wenn man in der Nähe ist, den Teig im Kessel falten.

Den Teig vorsichtig aus dem Kesse auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, abdecken und nochmals ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Zutaten für die Tomatensosse in den Multizerkeinerer mit Messer geben und mixen lassen, bis alles gut püriert ist.

Teig zu einem Rechteck auf gut bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig auswalzen. Die kurze Seite sollte ca. 20 cm lang

sein.
Teig mit Tomatensosse, dann (optional) mit Schinken belegen und dann mit Käse bestreuen.

Teig vorsichtig zu einer Rolle von den langen Seite aus aufrollen und mit einem scharfem Messer Stücke abschneiden (ich hatte sie ca. 1,5-2 cm dick).

Die Stücke auf einem bemehlten Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180 Grad/Pizzastufe (alternativ Heißluft) vorheizen. Ich hatte auch einen Pizzastein im Ofen, aber es geht genauso auch ohne. Pizzaschnecken auf Pizzastein gleiten lassen.

18 Minuten/180 Grad.

Schmecken warm und kalt!

2. Rezept von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept und Foto von Tagesmutter Lüdinghausen/Rezept Nr. 2

Zutaten:
Hefeteig:
1 Tl Zucker
1 Würfel Hefe
ca. 250 ml Wasser
500 gr. Mehl
1 TL Salz

2 EL Öl
1 TL Pizzagewürz

Zutaten Belag:
Passierte Tomaten
Pizzagewürz
Belag nach Wunsch z.B.
Paprika, Champignons, Zwiebel, Salami

Zubereitung:
Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen.

Gehen lassen und rechteckig ausrollen. Mit Pizzasauce oder passierten Tomaten (in diesem Fall gebe ich noch etwas Pizzagewürz hinzu) bestreichen und nach Belieben belegen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche in eine Springform geben.

Die Pizzaschnecken in den kalten Backofen geben und auf 180 Grad Heißluft ca 30 Minuten lang garen.

Ich wollte sie mit Salami, Paprika und Käse belegen. Dummerweise habe ich die Paprika leider vergessen. Die Schnecken haben den Kindern, aber auch mir, trotzdem sehr gut geschmeckt.

Empanadas

Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf chefkoch.de und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadateig:
400 g Mehl
250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten
1 Tl Salz
1 EL Zucker
Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

Füllung:
600 g Rinderhackfleisch
300 ml Tomatensaft
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Tl gemahlener Koriander

1 Tl gemahlener Zimt
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung der Füllung:
Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Empanadateigs:
Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen,den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

Tipp D.F.:
Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!
Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier: *http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original…/* *aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht…*

Foto von D. F.

Orangenpannacotta mit süssem Pesto

Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg, nachgekocht von Gisela Martin

Dieses Pesto ist genial, die Kombination etwas gewagt und die Zubereitung ganz schnell: Die Zutaten für das Pesto: weiße Kuvertüre, Mandeln, Traubenkernöl, Basilikum, Puderzucker und Zitrone. Geht ganz schnell, einfach alles im Multizerkleinerer verarbeitet. Das Rezept habe ich mir vor ein paar Jahren von Stefan Homberg auf einem Kochkurs abgeschaut.

Zutaten für Panna Cotta:

8 Blatt Gelatine
1200 ml Sahne
120 gr Zucker
1 Vanilleschote ausgeschabt
200 ml Orangensaft

Zutaten Für Pesto:
25 gr. weiße Kuvertüre
50 gr. Mandeln in Scheiben

5 EL Traubenkernöl
1 Bund Basilikum
3 EL PUderzucker
1 Zitrone

Zubereitung Panna cotta:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen/ Kessel und Ballonschneebesen einsetzen/Sahne, Zucker, Vanillemark auf Stufe 2 aufschlagen. Temperatur auf 110 Grad und Rührintervall 1 einstellen, Masse aufkochen, Temperatur ausstellen, Orangenabrieb falls vorhanden und Orangensaft hinzugeben und 20 Min. durchziehen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. In Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen (Kühlzeit 2-3 Stunden).

Zubereitung Pesto:

Mandeln im Backofen ohne Fett goldbraun rösten/Zitrone auspressen/Alle Zutaten in Multizerkleinerer und bei Geschwindigkeit Stufe 4 zu Pesto verarbeiten. Fertig

Bild und Kommentare dazu:

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=668485166556346&set=gm.290954784398035&type=1