Flan Caramel

1. Rezept

6 Personen – Bei Zubereitung im Dampfgarer am besten Mengen verdoppeln. Bei Zubereitung im Dampfgarkörbchen passen nur 6 Gläser rein.

Zutaten:
Für das Karamell:
80 g Zucker
30 g Wasser

Für den Flan:
100 gr. Zucker
250 ml Sahne
200 ml Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelb

Zubereitung:
Zunächst das Karamell zubereiten:
Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Sahne und Milch in Kessel geben, Temperatur auf knapp über 100 Grad stellen. Flexi einsetzen und kontinuierlich rühren bis es kocht. Temperatur abstellen und 5 Minuten ziehen lassen.

In zweiter Schüssel Eigelb und Zucker mit Flexi schaumig rühren.

Sahnemischung wieder aufkochen, dann Temperatur abstellen.

Jetzt wieder Schüssel mit Eigelbmischung einspannen. Flexi auf Stufe 1 dauerrühren (das ist wichtig, wenn nicht konsequent gerührt wird, gibt es gleich Eigelb).

Jetzt die noch sehr heisse Sahnemischung in kleinem Strahl (langsam) in die Eigelbmischung laufen lassen.

Dampfgarer auf 95 Grad einstellen. Mischung auf 6 Weckgläser verteilen und die Gläser mit Klarsichtfolie abdecken. 20-25 Minuten dämpfen. (Alternativ geht es auch im Dampfgarkörbchen der CC/Gourmet, siehe unten).

Über Nacht kühl stellen. Gläschen kurz in heisses Wasser stellen und auf Teller stürzen.

2. Rezept von Sigrid Hollender/ausprobiert von Gisela Martin

Für 6 Gläschen (vorher prüfen, ob sie in den Einsatz passen – wenn man die Halterung und das Plastik weglässt und nur den Locheinsatz verwendet, passt es):

Zutaten:
500 ml Milch
1 Vanilleschote
3 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker

Für das Karamell:

80 g Zucker
30 g Wasser

Zubereitung:
Zunächst das Karamell zubereiten:
Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Dann Milch, 80 g Zucker und Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen.

Die Eier verquirlen und die noch warme Milch langsam dazu geben, alles verrühren.
(nicht zu sehr verrühren, wenn Luft reingeschlagen werden würde, würde es später Bläschen geben).

Ganz wichtig: Die Eiermasse sollte ruhig ein Stündchen stehen, bevor sie gedämpft wird. Dann gibts auch keine Löcher in der Masse.

Eiermasse durch ein Sieb in die Gläschen füllen.

In den Kessel ca. 1 Liter Wasser füllen.
Gläschen abdecken und in den Dämpfeinsatz geben; Spritzschutz aufsetzen, Maschine auf 100 °C stellen und die Flans ca. 1 Std. dampfgaren lassen, eventuell etwas länger.

Nach dem Abkühlen mind. 4 Std. oder über Nacht kühlstellen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.

Gut klappt es mit 160 ml-Weckgläser, da der Rührarm in der Mitte stösst und die Abdeckungen der Gläser ein paar mm zu hoch sind, decke ich manchmal zwei mit Alufolie ab. Oder man entfernt auch noch die Riegel (rechts/links) zum Hereingeben in den Dämpfeinsatz. Dann passen auch alle 6 Gläser rein.

Mini-Quiches mit Sommergemüse

Foto Gisela Martin

Zutaten:
100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr.Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl

Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:
Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und ½TL Salz mit K-Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen.Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Rührelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen,dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs

Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch “Gäste verwöhnen” von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

Zutaten:
450 gr. Räucherlachsfilet
450 ml Milch
15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet
1 Prise Zucker
100 gr. Mehl
200 gr. Buchweizenmehl
4 Eier getrennt
15 gr. Butter zerlassen
Salz/Pfeffer frisch gemahlen
Öl zum Backen der Blinis
150 gr. Creme Fraiche
60 gr. Kaviar (optional)
Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:

1 Tag vorher:
Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

8 Stunden vorher:
Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebesen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen denTeig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc.ausstechen. Kühl lagern

4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:
Blinis auf Tablett legen

Creme fraiche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusperteile

Foto Gisela M.
Rezept von http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot….

Zutaten:
60 g Kürbiskerne
130 g Wasser

10 g Hefe
250 g Mehl 405/550
1TL Salz
Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:
Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen.Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren.Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten:
Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen
Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen
In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen
Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen
Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen
Möglichst am gleichen Tag verzehren!

Obatzter Obatzda Obatzder-Variationen

Foto von Gisela M. mit Rezept aus fränkischen Quellen/Rezept Nr. 1

1. Rezept/Klassisch

Mehrfach ausprobiert, in der CC gehts mit Flexi ratz-fatz:

Zutaten:
75 gr. weiche Butter
250 gr. Camembert (je reifer, desto besser)
optional Brie/Schmelzkäse, je nach Gusto und was zuhause ist
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 TL Senf
Salz/Pfeffer/Paprikapulver zum Abschmecken
optional: etwas Sahne flüssig oder
optional: ein Schluck Bier
optional: etwas Kümmel

Zubereitung:
Camembert und Butter in groben Stücken zugeben, andere Zutaten ebenso.
Flexi einsetzen und rühren lassen.

Ist die Butter nicht weich, einfach ganz geringe Wärme (ca. 20-28 Grad) zugeben, der Flexi richtet es. Nicht zu lange rühren lassen, ein paar Stückchen sollten noch vorhanden sein.

Der Kessel ist so groß, dass die Mengen auch nach Belieben verdoppelt oder verdreifacht werden können.

Servieren mit Salzstangen.

2. Rezept/mit Birnen

Foto Gisela M.
Rezept von Genussmagazin 10/2017

Schmeckt wunderbar fruchtig und ist sehr schnell zuzubereiten.

Zutaten:
1 kleine reife Birne
1-2 EL Zitronensaft
3-4 Lauchzwiebeln
200 gr. reifen Camenberg
100 gr. Frischkäse (ich hatte Joghurtfrischkäse, ging auch)
1-2 cl Williamsbrand (habe ich weggelassen)
Salz
Prise Cayennepfeffer
Prise frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Birne waschen, würfeln und mit Zitronensaft mischen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Camenberg in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse und Williamsbrand mit Flexielement auf Geschwindigkeitsstufe 4 vermischen.

Birnenwürfel und Hälfte der Lauchzwiebeln zufügen und unterheben. Mit Gewürzen abschmecken und mit restlichen Lauchzwiebeln bestreut servieren.

Baguette magique – Variationen

Foto mit 1,5fache Menge

1. Rezept Baguette magique

Rezept gefunden hier http://www.rezeptwelt.de/rezepte/baguette-magique/502356 nach franz. Originalrezept von cookingmumu.com,

ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten:

380 gr. Mehl (am besten 550er Mehl)
10 gr. Hefe/Alternativ 5 gr. Hefe und ein großzügiger Löffel voll Lievito Madre
300 gr. Wasser
2 gestr. TL Salz

bzw. alternativ Zutaten für 1,5 fache Menge, falls man die Baguette nicht so klein haben will.

570 gr Mehl
16 gr. Hefe
450 ml Wasser

3 gestr. TL Salz

Zubereitung:
Hefe zerbröckelt und Wasser (kann auch kalt sein) in Kessel geben, K-Haken, 3 Min, 38 Grad, Intervall 1

Mehl und Salz dazu, 38 Grad, 1,5 Min Stufe 1, K-Haken (Achtung: Teig sehr flüssig. Bitte nicht länger rühren lassen!)

1,5 Stunden bei 38 Grad gehen lassen

Auf bemehlte Fläche gleiten lassen, mit Teigschaber mit Mehl bestreuen, 3 Stücke abstechen und auf (bemehltes oder mit Dauerbackfolie belegtes) Baguetteblech gleiten lassen.

240 Grad Ober/Unterhitze, 25 Min mit Schwaden backen

Ergibt 3 (kleine) Baguette und schmeckt so wie wenn man in einer französischen Bäckerei ganz frisches Baguettebrot kauft! Megalecker!

2. Vollkornabwandlung Baguette Magique

Abwandlung von Sil Via:

Alles wie bei Rezepte Nr. 1 Baguette magique, nur die Mehlmischung ist:
100g. Vollkorn Weizenmehl,
100g Typ 630 und folgende Körner mahlen:
100g 6Korn,
50g Roggen und
30g Dinkelkörner mahlen
und dann alle Mehle zusammen mischen mit dem Salz

3. Übernachtvariante Christina Cieluch

Foto und Rezept Variante Nr. 3 von Christina Cieluch

Alles wie bei Rezepte Nr. 1 Baguette magique, nur
ca. 50 gr. mehr Mehl um “Suppe” zu händeln.
Ohne Temperatur geknetet und lauwarmes Wasser benutzt.
Dann über Nacht im Kühlschrank gelassen, ist super aufgegangen

Tipp Son ja Übernachtgare:
Ich habe es letzte Woche mit der Hälfte der Hefe von Rezept Nr. 1 über Nacht in den Kühlschrank und als Semmeln gebacken. Die waren sehr gut, aber ich fand die Gare doch etwas fortgeschritten. Vielleicht würde ich beim nächsten Mal nicht mit Temperatur zusammenrühren….

Tipp für alle ohne Baguetteblech: Alternativen gibt es hier: Baguetteblechalternativen

---

Parmesanplätzchen mit Tomaten und Mozarella

Zutaten:
300 gr Mehl
250 gr. Butter
200 gr. Parmesan gerieben
Prise Salz
Prise Cayennepfeffer
500 gr. Mozzarella
ein paar Cocktailtomaten
1-2 EL Pesto

Zubereitung:
Teig:
Aus 290 g Mehl, 250 g Butter, 200 g geriebenen Parmesan, Prise Salz und Prise Cayennepfeffer mit K-Haken einen Mürbteig herstellen, in Plastikfolie wickeln und kühl stellen. Dann mit Nudelholz auswalzen und mit Hilfe von einem kleinen Glas o.ä. ca. 3,5 cm große Kreise ausstechen und auf bemehltes Blech legen. Nochmals für mind. halbe Stunde kühl stellen. Dann im 170 Grad O/U im Backofen ca. 10 min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen (gerne auch einige Tage vor dem Verzehr, die Plätzchen werden dann noch besser).

Auflage:
Ca. 500 g Mozzarella in feine Scheiben schneiden, ggf. auch mit Hilfe eines Glases ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und auf die Plätzchen auflegen. Cocktailtomaten ebenfalls in feine Scheiben schneiden, ebenfalls auflegen und zum Schluss noch mit einem Klecks Pesto (gerne mit der CC selbstgemacht) verzieren.
Fertig.

Die Plätzchen sind bei uns bei jedem Brunch der Renner und auch wenn abends Gäste kommen bleibt die Platte nie lange stehen.