Jungzwiebelaufstrich Frühlingszwiebelaufstrich

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
1 Becher Frischkäse
2 EL Rahm/Sahne
Salz, Pfeffer
2 Stück Jungzwiebeln/Frühlingszwiebel (wird mir mit Multi zu fein)

Der Dip passt sehr gut zu in der CC gedämpften Maiskolben (der Mais ist aber nicht LC).

Zubereitung:
Alles bis auf Jungzwiebeln im Multi mit Messer mixen, die Jungzwiebeln zugeben. Fertig.

Tipp Claudia Kraft: mit etwas Blätterteig zu Fingerfood und Partysnack verarbeiten:

Blätterteig mit Schinken belegt, Jungzwiebel Aufstrich u Kräutersalz drauf, einrollen, Scheiben abschneiden u in Muffinförmchen geben. Backen, fertig!

Thunfischaufstrich Thunfischcreme low carb

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
1 Dose Thunfisch
1 Becher Frischkäse
1 El Sauerrahm /Schmand
Etwas Supenpaste, Salz, Pfeffer

1 Spritzer Worchester Sauce
1 Tl Mayonaise

Zubereitung:
Alles im Multi mit Messer zerkleinern. Fertig.

Nuss Nougat Cake Pops

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner
Zutaten:
Für den Teig:
75 g Haselnüsse, gemahlen
7 Eier
240 g Zucker
1 Pr. Salz
½ TL Vanilleextrakt
80 g Stärke
185 g Mehl
½ TL Backpulver
50 g zerlassene Butter
(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):
250g schnittfestes Nougat
50g Butter
100g Frischkäse
1 EL Vanilleextrakt
Verzieren nach Belieben!
Ich habe verwendet:
300g weiße Kuvertüre
150g Vollmilchkuvertüre
150g Zartbitterkuvertüre
Kokosraspel
Krokant
Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte (Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:
Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebesen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)
Bei mir waren es ca 35min Backzeit.
Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist

alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)
Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Wasser in der CC ohne Rührelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.
Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.
Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.
Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserrand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen

Erdbeermargarita Erdbeer Margarita

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle

Zutaten:
1 halbe Limette
2 Centiliter Tequila (weiß)
2 Centiliter Cointreau
4 Centiliter Erdbeersirup
6 Erdbeeren (püriert)
2 Teelöffel Zucker
Eis

Zubereitung:
Püriert die Erbeeren und stellt sie beiseite (Multizerkleinerer mit Messer)
Befeuchtet den Glasrand einer Cocktailschale mit einer halbierten Limette.
Drückt den so befeuchteten Glasrand in einen mit Zucker bestreuten Teller.
Messt Erdbeersirup, Cointreau und Tequila ab und gebt alles gemeinsam mit den pürierten Erdbeeren in den Cocktailmixer.
Gebt das zerstoßene Eis und den Zucker ebenfalls hinzu.

Schüttelt kräftig und serviert die Drinks anschließend in den vorbereiteten Cocktailschalen.

Pretzel Dogs – Mumienwürstchen

Fotos Gisela M.

Rezept stammt von hier: https://bbqpit.de/bacon-cheese-pretzel-dogs/ und wurde von Gisela M. in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten (16 Stück):
Teig:
360 ml Wasser (lauwarmes)
4 TL Zucker
2 TL Salz
1 Pck Trockenhefe (oder Hälfte bei Übernachtgare)
640 gr Mehl Type 550
2 EL Butter weich

Außerdem:
16 Würstchen (wir hatten Geflügelwienerle, Bockwust o.ä. geht ebenso)
Lauge (Achtung, im Umgang mit Lauge vorher informieren,

Warnhinweise beachten und Schutzhandschuhe tragen).

Zubereitung:
Wasser, 4 TL Zucker, 2 TL Salz und Trockenhefe in CC geben, Temperatur 36 Grad, Rührintervall 3, 5 Min. stehen lassen ohne Rührelement.

Mehl und Butter zugeben, Knethaken min, Temperatur unverändert und 10 Minuten auf Min kneten lassen.

Teig kurz aus der Schüssel heben, damit er nicht anhängt und zu Kugel formen, ggf. kurz durchkneten und wieder reinlegen. Rührelement raus, Spritzschutz drauf und 45 Minuten in CC bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in 16 Teile teilen und aus den Teilen lange dünne Würste formen und um die Würste wickeln. Normalerweise lässt man bei Pretzel Dogs Anfang und Ende der Würstchen offen. Aber ich brauchte Mumienwürstchen.

Die Würstchen mit Schaumkeller o.ä. in Lauge baden und danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen/mittlere Schiene, 200 Grad O/U ca. 15 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind backen.

Vorsicht, direkt nach dem Herausholen aus dem Backofen sind die Würste im Inneren sehr heiss.

Variante für stressfreie Zubereitung z.B. bei Kindergeburtstagen:

a.) Pretzel dogs 2/3 backen, in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag fertig backen.

Variante a.) – mit Fertigbacken am nächsten Tag

b.) Pretzel dogs in Lauge baden, dann abgedeckt in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag komplett fertig backen.

e

Variante b.) mit Aufbewahrung vom gelaugten Teigling im Kühlschrank.

Geschmacklich fand ich die Varianten a. und b. auf gleichem Niveau wie die frisch zubereitete. Bei Feierlichkeiten kann man die Varianten also bedenkenlos empfehlen.

Allerdings brauchte Variante b. im Ofen länger und die Wurst ist kurz vor dem Herausholen auch aufgeplatzt.
Beim zweiten Versuch Variante b.) ist die Wust wieder aufgeplatzt, auch schon vor Ablauf der regulären Zeit. Von daher ist Variante a.) mein klarer Favorit, wenn es vorbereitet sein soll.

Pull apart bread

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:
500g Mehl
50g Butter
2 Eier
150ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1/2 Würfel Hefe

Für die Füllung kann man alles nehmen was “Ofenfest” ist. Ich habe Pesto oder Nutella verwendet.

Zubereitung:
Alles bis auf die Butter in die CC geben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Dann die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ca. 10min. Dann bei 30° ca. 45 Min gehen

lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der CC nehmen und zu einem großen Quadrat ausrollen. (So dünn wie möglich, sollte aber noch gut von der Arbeitsfläche abzuheben sein).

Das Quadrat mit der gewünschten Füllung bestreichen. Dann in Streifen schneiden, diese sollten etwas schmäler als die Kastenform sein. Dann jeweils drei Streifen aufeinander legen, dabei den obersten Streifen mit der Pesto/Nutella Seite nach unten auf den mittleren Streifen legen. Eine Kastenform fetten und senkrecht aufstellen. Diese “3er” Streifen dann in Quadrate schneiden und in der Kastenform aufeinander stapeln. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und nochmal 30min gehen lassen.

Das ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze 35min backen. Sollte es oben drauf zu dunkel werden mit Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen. Fertig

Fotos Anna Weidner

Trüffel – Grundrezept

Foto Gisela M.

Rezept von Christa Groß

Zutaten:
1 Lage Hohlkugeln
Füllung:
150g Sahne
250g kleingehackte Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch (bei weißer Kuvertüre die Menge um 50 gr. erhöhen)

Zzgl. Kuvertüre zum Verschließen und für die letzte Schicht

Zubereitung:
Sahne in CC aufkochen, Kuvertüre einrühren, abkühlen lassen.

Falls gewünscht Geschmack zusetzen, z.B. Rum, Cointreau, Amaretto, Zimt,…….

In die Hohlkörper gießen, etwas „anziehen“ lassen.

Die Öffnungen mit Kuvertüre verschließen (kleiner Klecks Schokolade z.B. mit Löffel auf Öffnung gießen).

Die Kugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und kurz über ein Gitter rollen, auf Backpapier fest werden lassen (Schokolade temperieren vgl. hier).
Das Temperieren mache ich auch in der CC, allerdings ohne

Rührelement. Ich mische lediglich mit der mitgelieferten anthrazitfarbenen Silkonspachtel) .

(Alternativ kann man auch temperierte Kuvertüre in die Hand geben (ggf. Plastikhandschuhe anziehen) und rollt die Kugeln kurz in den Handflächen.

Menge ergibt ca. 1 Lage Trüffel

Tipp: Man kann sowohl Vollmilch als auch Zartbitter Kuvertüre nehmen, oder sogar mischen, je nach Geschmack.

Taralli pugliese

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:
250g Mehl 00
5g Salz
100ml Weisswein
65g gutes Olivenöl

1TL Fenchelsamen

Zubereitung:
Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.
Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang Rollen und zu einem “Tropfen” formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.

Abschöpfen und auf ein mit Backpapier auslegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezepz: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.

Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel

Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:
2 kg festkochende Kartoffeln
180 g Schinkenwürfel
5 Eier (hart gekocht)
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo

2 EL Kefir natur (gerne selbst hergestellt mit Kefirpilz)
2 EL mittel scharfen Senf
5 EL hellen Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
etwas geschmacksneutrales Öl zum Braten

Zubereitung:
Da es schnell gehen musste, habe ich die Kartoffeln roh geschält, dann durch die grobe Schneidscheibe der Trommelraffel gegeben und dann gekocht. Es funktioniert sicher auch mit dem Multi oder dem Schnitzelwerk. Ebenso kann man auch die klassische Methode nehmen (erst Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden).

Während die Kartoffeln auskühlen, die Zwiebeln häuten, vierteln und durch die feine Scheibenscheibe geben. In dem Kessel (oder in einer Pfanne) die Schinkenwürfel mit etwas Öl bräunen, dann die Zwiebeln dazugeben. Die Eier im Multi mit dem Messer grob hacken.

Im Multi die Mayo, Kefir, Essig, Senf, Salz, Pfeffer gut mit dem Messer mixen. Danach die abgekühlten Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und dem ausgebratenen Öl mit einem Teigschaber unterheben. Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, mit etwas Milch oder Molke verdünnen.

Das Dressing über die Kartoffelscheiben und die gehackten Eier geben und vorsichtig vermengen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Wenn man keine selbstgemachte Mayo hat, geht auch Miracel Whip (auch light). An warmen Tagen nehme ich die selbstgemachte Mayo ohne Ei und mit Milch
(steht im Blog).

Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
1 Weißkohl
4 Schalotten
1 Dose Ananasstücke
½-1 rote Paprika
100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo
125 g Buttermilch
1-2 EL Weißweinessig
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:
Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünnen wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmixen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!