

Karottensalat Möhrensalat



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

600 gr. geschälte Karotten

1 Apfel (ungeschält, Kerngehäuse entfernt und geviertelt)

Dressing:

ca. 200 gr. Joghurt (die genaue Menge kenne ich nicht, ich fülle in der Gewürzmühle immer bis ca. 1 cm unterhalb "Maximum", bitte nicht mehr nehmen)

Optional: 2 TL Sahne

2 TL Zitronensaft

0,5 TL Salz

0,5 TL Zucker

0,5 TL Pfeffer

etwas Petersilie grob zerkleinert

Zubereitung:

Alle Zutaten für das Dressing in die Gewürzmühle geben und kurz mixen, bis sich alles vermischt hat.

Die Karotten und den ungeschälten Apfel durch den Multizerkleinerer, Scheibe 2/feine Raspel jagen. (Alternativ Trommelraffel/Schnitzelwerk)

Alles vermischen, fertig.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Salat, wenn man ihn noch mind. eine halbe Stunde ziehen lässt.

Abwandlung Stefanie Kirn: Zusätzlich noch halbe Gurke zugeben und und statt Petersilie Dill verwenden.

Abwandlung Christina Cieluch: Als Dressing Salz, Pfeffer, Petersilie, Kürbiskernöl und Honig.

Blätterteigschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Cc-Zubehör:

Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk

Zutaten:

Eine Rolle Blätterteig

Eine Packung Frischkäse mit Kräutern

Eine halbe Packung geriebenen Käse (oder Käse zum selber reiben)

Eine Scharlottenzwiebel

Gemüse nach Wahl (super funktionieren z.B. Paprika, Zucchini, Möhrchen)

Fettarme Baconwürfel

Ein Ei

Etwas Milch

Zubereitung:

Das Gemüse mit der kleinsten Scheibe von Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk in kleine Scheiben bzw Stücke schneiden.

Den Frischkäse mit dem Käse vermischen, das Gemüse und die Baconwürfel unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen, die Käsemasse auf 3/4 des Teigs streichen. Den unteren Rand frei lassen, damit sie sich besser schließen lässt. Den Teig wieder zusammen rollen. Nun in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittstelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ei und die Milch miteinander vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca 20-30 Minuten backen

Man kann die Baconwürfel auch gut weg lassen, dann sind sie vegetarisch.

Tipp: Schmecken kalt und warm.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft

Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig

Zimt-Zucker

Füllung:

1 Ei

3 EL brauner Zucker,

Vanille Extrakt

1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone

ca 3 EL Exquisa Quarkcreme

1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 EL Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine

Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen.
Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:*Mürbteig*

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

Zutaten:

Biskuit

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

Creme

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

Zubereitung:

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten

Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

Tipp:

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



Teebeutel als Tischdeko



Rezept und Foto von Angelika Kotte

Zutaten:

Das ist ein ganz einfacher Plätzchenteig.

300g Mehl

75g Zucker

2 Eßl. Vanillezucker

1 Prise Salz

200g Butter/ Margarine

1 Ei

Zubereitung:

Diese Zutaten rasch zu einen Mürbeteig verkneten.

Ich mach das immer ganz gerne mit dem CC Silikonrührer.

(Anmerkung: Mürbteig geht auch super mit dem Multi)

Dann den Teig mindestens eine halbe Std. im Kühlschrank stellen.

Der Teig wird dann 3-4 mm ausgerollt und in Rechtecke geschnitten. Ich habe mit hierfür aus ein Stck Pappe eine Schablone geschnitten die ca. 5×8 cm groß ist.

Dann werden jeweils die oberen Ecken umgeklappt so das dieses typische Teebeutel Form entsteht.

Dazwischen mit einem Stäbchen ein Loch stechen.

Die Kekse dann bei 180 grad ca 15 min backen. Nach dem

auskühlen den unteren Teil in Schokoladen Kuvertüre tauchen.



Und so wurden sie verschenkt, Foto von Angelika Kotte

Italienische Tomatenfocaccia



Foto von Gisela Martin

Zutaten:

25 gr. frische Hefe

400 ml lauwarmes Wasser

800 gr. Mehl Type 405

1 TL Salz

125 ml Olivenöl

halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Rührelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

**Profiteroles / kleine
Windbeutel Brandteig mit der
Cooking Chef – Variationen**



Foto und Rezept von Claudia Kraft/Rezept 1

1. Rezept von Claudia Kraft

Italienische Profiteroles gefüllt mit Vanille Sahnecreme und bedeckt mit Schokocreme.

Zutaten:

Teig:

40 g Butter

Prise Salz

120ml Wasser

80 g Mehl

2 Eier

Creme

1 Packung Vanillepudding

500 ml Milch

100 gr. weiße Schokolade

100 gr. Kochschokolade

250 ml Sahne

optional 2 EL Rum

Zubereitung:

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer,

140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier (Eier nach und nach mit der P-Taste eingerühren. Anfangs sieht die Masse so aus, als würde sich die Eier mit dem Teig nicht verbinden. Wenn das erste Ei glatt eingerührt ist und homogen ist, dann erst das zweite Ei dazu geben u wieder so lange rühren bis ein schöner Teig ist) zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen und auskühlen lassen.

Während die Brandteigkrapfen auskühlen: Pudding kochen und in zwei Teile teilen. Noch im heißen Zustand in den einen Teil die weiße Schoko und in den anderen Teil die Zartbitterschokolade reingeben und ab und zu umrühren bis der Pudding kalt ist. Sahne schlagen und je die Hälfte unter den Pudding rühren.

Brandteigkrapfen in der Hälfte einschneiden und mit der hellen Masse befüllen. Am besten auch mit einem Löffel. In eine Schüssel einlegen und dann mit der dunklen Masse übergießen.

Jedes Kugelr eine Sünde aber mega geil.

2. Rezept von internationaler Kenwoodseite abgeändert

Zutaten:

40 g Butter
1 Prise Salz
120 ml Wasser oder Milch
80 g Weißmehl 405 oder 550
120 g Eier (leicht mit Gabel verquirlt)

Zubereitung:

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen.

Die abgekühlten Windbeutel mit scharfem Messer oder Schere aufschneiden und herzhaft oder süß füllen.

Kokos - Haselnuss - Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:

Teig

- 3 Tassen Zucker
- 1 Prs. Salz
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 1 Packung Backpulver

2. Schicht

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1 Packung Kokosflocken
- 5 Eiweiss

3. Schicht:

- 1 Packung Haselnüsse
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 5 Eiweiß

- Etwas Zucker
- 150 gr. flüssige Butter

Finish

- 1 Becher Sahne
- 150 gr. Butter

Zubereitung:

Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Puderrucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen)

Puderrucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:

Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner. Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Kebbe (orientalische Hackbällchen)

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

Fleisch für Hackfleisch

Schafskäse

Kräuter

Gewürze

ggf. Semmelbrösel/Semmelmehl

Kebbe kommen aus dem vorderen Orient. Das sind gefüllte Hackfleischbällchen oder Röllchen. Der Kebbe-Aufsatz soll das Ganze erleichtern: Statt umständlich kleine Bällchen auszuhöhlen, kann man damit Schläuche formen und dann an beiden Seiten zudrücken.

Zubereitung:

Fleisch wolfen und abschmecken. Dann aus Schafskäse, Kräutern und Gewürzen eine Paste herstellen. Ggf. etwas

Semmelbrösel/Semmelmehl untermischen. Dann wird die Masse trockener und fällt nicht gleich zusammen.

Den Kebbevorssatz einbauen. Fleisch durchlassen. Es kommen Hohlformen heraus. Diese je nach Wunsch nach 4-5 oder 7-8 cm abtrennen. Die Paste mittels eines Spritzbeutels einfüllen, die Enden der Hackfleischform mit leicht angefeuchteten Händen verschließen, dann frittieren oder einfach in einer Pfanne mit reichlich Öl backen.

In manchen Fällen werden die Hackbällchen noch in gehackten Pinienkernen gewälzt bevor sie in die Pfanne kommen.

Frage: Bleibt die Form des Hackfleisches denn problemlos hohl beim Rauslassen?

Tipp: Zuerst 250 g Rinder-/Lammhack nehmen und ausprobieren: Rohmasse- Rohmasse mit 2 EL Semmelmehl- Rohmasse mit noch mal zusätzlich 2 EL Semmelmehl. Diese Massen jeweils zu Kebbe durchlassen und das Ergebnis begutachten wie Konsistenz ist.