Topfentascherln von Christian Ofner

Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig (sinneichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)
7 g Salz
75 g Feinkristallzucker
90 g Butter
2 Eidotter
1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)
Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange
210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)
1 Ei zum Bestreichen
1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:
45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon
1 Eidotter

90 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)
45 g Maisstärke

Zubereitung:
Alle Zutate genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten
20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.
Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.
Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren
Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundhholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.
Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe
Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.
Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohme Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen
Lasst sie euch schmecken

Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 TL Vanillezucker
100 ml Mandellikör
200 ml Sahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:
Sahne mit dem Ballonschneebesen halbsteif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

Blumenerde oder Sandkasten

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben –

Ernährungsberatung)
Foto von Carmen Müller

Zutaten:
200 g Frischkäse
250 g Quark
2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)
500 ml Milch
400 ml Sahne
2 Pck. Sahnesteif
1 Paket Kekse (Oreos), oder ähnliche

Zubereitung:
Kekse in Foodprozessor fein mahlen. Paradiescreme mit Milch anrühren. Frischkäse und Quark unterrühren. Sahne mit Sahnesteifsteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Creme in eine Auflaufform füllen, glatt streichen und mit den gemahlenen Oreo-Keksen bestreuen. Evtl. noch Dekorblüten, Gummiwürmer, Schaufel etc oben drauf.

Für einen Sandkasten verwendet ihr einfach Butterkekse und fügt 1-2 Oreo-Kekse dazu.

Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig

Foto und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

375 ml Wasser
100 g Butter
und gute Prise Salz und
1 Vanillezucker
200 gr. Mehl
1 Backpulver
4 Eier

Füllung/Dekoration:

Sahne
Puderzucker

Zubereitung:

Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen …. und Eier nacheinander zugeben und aufsschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei O/U Hitze 200 Grad 30 min backen .

Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!!

Foto von Aldona Led

WARNHINWEIS:
Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Schokoladen-Ravioli mit Mohn-Marzipan-Cranberry Füllung

Rezept und Foto von Andre Möckel

Zutaten:
Teig :
250g Weizenmehl
100g Kakao
30g Puderzucker
1Tl Olivenöl
4 Stk. Eier
Prise Vanillemark
Prise Salz

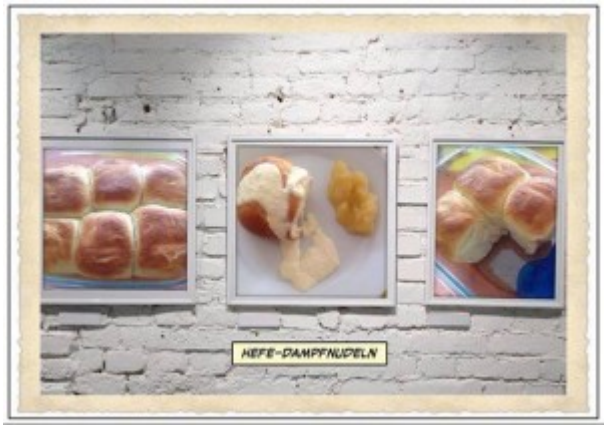
Füllung :
2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).
1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,
43 Likör nach Bedarf
Amaretto nach Bedarf
Getrocknete Cranberries nach Bedarf

Zubereitung:
Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.

Buchteln Rohrnudeln mit der Kenwood CookingChef Variationen



Rezept und Foto von Evi Börchers/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Evi Börchers

Zutaten:
30 g Hefe
500 g Mehl Type 550/Dinkelmehl 630 gemischt
ca. 80 g Zucker
1/4 L lauwarme Milch
Etwas Milch
25 g Zucker und
ca. 1 TL Margarine zum Bestreichen vermengen.

Zubereitung:
Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen, übrige Zutaten vermengen und die gelöste Hefe zugeben (Knethaken).

Abgedeckt an einem warmen Ort (hab es in einer Decke gepackt)

gehen lassen.

Dann kurz erneut durchkneten und Klöße Formen.

Nach Belieben Trockenpflaumen oder Aprikosen in die Mitte geben.

Form fetten, Klöße erneut gehen lassen, mit der Milch/Fettmischung bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen bei 175 Grad Umluft.

Hab die Klöße anfangs abgedeckt und die letzten 10 Minuten frei gebacken.

2. Rezept von Barbie Steber

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Barbie Steber/Rezept Nr. 2

Zutaten:
Teig:
250 ml Milch
1 Würfel Hefe (oder 20 g Hefe und 2 EL LM)
500 g Mehl,
50 g Puderzucker,
1 EL Vanillinzucker,
2TL Salz

1TL Zitronenzucker (oder abger. Schale einer Zitrone,
2 Eigelb,
60 g Butter.
Zutaten zum Belag:
Ca. 20 Zwetschgen,
120 g flüssige Butter,
Butter für die Form,
Puderzucker

Zubereitung:
Teig:
Alles in der CC mit dem Knethaken bei 30 Grad kneten. Ca. 8 Min. auf “Min” und dann für 2 Min auf Stufe 1.
Dann 30 Minuten ohne Knethaken bei 32 Grad gehen lassen.
Belag:
Die Butter für den Belag schmelzen und abkühlen lassen, die Zwetschgen entkernen, eine Form einfetten.
Den Teig in 30 -40 g Stücke teilen. Jedes Teil flachdrücken, eine Zwetschge hineingeben verschließen und in die flüssige Butter tauchen. Dann mit dem Schluss nach unten in die Form legen. Nochmal 39 Min. gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Noch mit Puderzucker bestreuen und in Sicherheit bringen, sonst sind sie weg….

Milchreis – Variationen

Foto Claudia Kraft – Rezept 2

1. Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:
1 Liter fettarme Milch
250 gr. Milchreis
60-80 gr. Zucker

Zubereitung:
Milch in Kessel füllen, Flexi-Rührer, Rührstufe 1 und lasse die Milch unter Rühren aufkochen.

Wenn die Milch kocht, kommt Zucker und Milchreis rein. Dann die Temperatur etwas runter nehmen, so dass der Reis noch vor sich hinköchelt.

Wichtig ist, immer Rührstufe 1 und Flexi – dann brennt nichts an. Dann stelle ich per Timer 45 Minuten ein und warte bis es piept.

2. Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
1l Milch
250gr Milchreis (Anmerkung Gisela: wir nehmen 190 – 200 gr., dann wird er schön schlotzig)
70 gr Zucker (Anmerkung Gisela: uns langen 50 gr)
1 Tl Vanille Extrakt
1 gr Schuss Sahne

Zubereitung:
Milch in Schüssel mit Flexirührer geben und auf Kochintervall

1 aufkochen. Dazu 120 Grad einstellen und aufpassen, dass Milch nicht überkocht.

Dann gewaschenen Reis und Zucker dazu geben. Intervall 1 weiterhin eingestellt lassen u auf 94C ca 45min köcheln lassen. Ich habe zum Schluß noch einen Schuß Sahne dazu gegeben.

Tipp Manfred Cuntz:
Eher weniger MIlchreis nehmen: 180-200 gr. auf 1 Liter Milch sollte hinkommen und besonders schlotzig werden.

Tipp Gisela Martin:
Wir haben auch schon doppelte Menge Milchreis, also 2 Liter Milch, in der Cooking Chef gemacht. Funktioniert prima, dann verlängert sich die Kochzeit um ein paar Minuten und es wird auch etwas weniger Milch benötigt.

3. Rezept Milchreis mit weisser Schokolade und Mascarpone angelehnt an das Rezept von Anna Weidner/Ausprobiert von Claudia Kraft

Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 3

Zutaten:
400ml Milch
125g Milchreis (Oryza)
100g Mascarpone
60g weiße Kuvertüre (lt Original 75g weisse Schokolade)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Milch bei 120C und Intervallstufe 1 mit Flexi aufkochen. Sobald die Milch kocht den Reis dazu geben und auf 94C stellen.

Ca 30 min weiterrühren lassen, bis der Milchreis die gewünschte Konsistenz hat.

Ich habe nicht wie im Original die Schoko geschmolzen sondern fein gehackt (mit Messer) gleich in den Milchreis gegeben u weitergerührt.
Dann habe ich den Mascarpone eingerührt.

Dazu gab es eingedickte Kirschen. Warm schmeckt er am besten!
Durch weniger Kuvertüre war die Süsse für uns perfekt!

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Mein Milchreis-Favorit – und seit dem ich die CC habe, umso lieber

Zutaten für vier Personen:
500 g Milchreis
1 l Mandel-Milch
250 ml Kokosmilch
1/2 Schote Vanille
1 Zimtrinde, gerieben
5 Kardamomkapseln, gerieben
10 Safranfäden
Zitronenzesten, unbehandelt
Orangenzesten, unbehandelt
50 g Reissüße
1 TL Rum oder Amaretto – oder auch in Rum eingelegte Rosinen
Gehackte Mandeln
100 g Sahne, geschlagen
Salz

Zubereitung:
Alles zusammen aufkochen und dann den Reis dazugeben. Die Sahne leicht geschlagen zum Schluss unterheben.

Zubereitung wie Rezept Nr. 2 von Dauer und Temperatur.

Tipp von Detlef Wittig:
Ein Stück Butter in die CC und dan Reis unter rühren mal 1-2 Minuten anschwitzen – gibt nochmal ein tolles Aroma und verkürzt auch die Gesamt-Garzeit etwas.

Pudding – Variationen

Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig

Zutaten:
40 g Speisestärke
300 ml Milch
200 ml Schlagsahne
100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel etc.
50 g Zucker

Zubereitung:
Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren, Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit Flexirührelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

2. Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:
1 l Milch,
80 gr Zucker (oder weniger),
80gr Stärke (Maizena)
80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr Vollmilch Kuverture).

Zubereitung:
Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM

Zutaten:
2 Eigelb
etwas Milch
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)
1/2 Liter Milch
1 ausgekratzte Vanilleschote
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:
Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler

Zutaten:
1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)

75-80g Speisesstärke
150g Milchschokolade

Tipp für Vanillepudding:
Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn

Zutaten:
500ml Milch
1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote
40g Zucker
35g Stärke

Zubereitung:
Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.
400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote un der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.
Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM

Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

Zutaten:
1 Liter Milch
4 EL Zucker
80 gr. Maisstärke
1/4 TL Vanille
2 Eigelb
1 Schüssel Brombeeren

Zubereitung:
1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

Allgemeine Tipps:
Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.

Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.

Milchreistörtchen auf Hefeteig mit Creme Chantilly aus der Gewürzmühle

Foto von Manfred Cuntz

Rezept von Ulli Haller/Ausprobiert von Manfred Cuntz

Zutaten:
Hefeteig:
500 g Mehl
20 g frische Hefe

250 ml Milch
50 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Milchreis:
1 l Milch
150 g Milchreis
1 TL Butter
1 ausgekratzte Vanilleschote
Creme Chantilly:
Sahne

Vanillezucker

Zubereitung:
Hefeteig:
Milch, Butter, Salz erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Hefe klein bröseln, die warme Milchmischung darüber gießen. Verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.

Mehl zugeben, zu einem festen Teig kneten (Knethaken). Ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn der Teig sich fast verdoppelt hat, noch einmal kneten, notfalls etwas Mehl zugeben.

Vor dem Backen noch einmal gehen lassen.

Milchreis:
Milch, MIlchreis, Butter, ausgekratzte Vanilleschote zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 30 Min. unter Rühren (Flexi) ziehen lassen, bis eine feste Konsistenz erreicht ist

Hefeteig dünn ausrollen; Tartelette-Formen mit Butter bepinseln, Teig hineingeben.

Bei 160 Grad ca. 10 Min. backen.

Mit Milchreis füllen, nochmals 10 Min. backen.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wer mag, kann auch Obst unter den Reis mischen.

In den Milchreis habe ich noch Rumrosinen rein und das fertige Törtchen mit Zucker bestreut und abgebunst.

Für Creme Chantilly etwa Sahne + Vanillezucker in Gewürzmühle leicht aufschlagen.

Und ich rate mehr Milchreis zu machen. War viel zu wenig. Die Hälfte musste ich verkosten und von der restlichen Hälfte hat der Kater die Hälfte gefressen. Da war für die Törtchen natürlich nicht mehr so viel da □ □ □

Zwetschgenröster – Variationen

Rezept 1 von Waltraud Kogler:

Entkernte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser in der CC köcheln lassen (ich bevorzuge den Rührhaken, wer’s sehr sämig haben will: Flexi) und Zimt- und Nelkenpulver dazu, ev. etwas Bio-Zitronenschale (je nach Geschmack der Zwetschgen) und Rum o.ä.

Rezept 2 von Kathleen Pfennig:

Zutaten:
400g Zwetschgen
50g Zucker

300ml Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher)1 Vanilleschote
Zimtstange
Speisestärke
nach Bedarf Orangen- oder Zitronenschale

Zubereitung:
Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen (es gehen auch gefrorene Zwetschgen).

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und dann mit dem Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher) ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen und rühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

1 ausgekratze Vanilleschote, das ausgekratzte Mark und eine Zimtstange dazu geben, 3min köcheln lassen. Dann die Zwetschgen dazu geben und weitere 5min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1EL Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu dem Sud geben und das ganze so etwas andicken. Ich hatte auch experimentell mal Zitronenschale und mal Orangenschale dazu, auch sehr lecker!