FroYo-Bites

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner. Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):
200g Naturjoghurt (3,5% Fett)
100g Himbeeren
80g Puderzucker
100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)
wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:
Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhäckseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie hier) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen

und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.

Foto Julia Kitzsteiner

Pfirsich-Rosen-Muffins

Fotos von Doris Seelbach
Rezept aus TM-Heft und von Doris Seelbach auf CC umgeschrieben

Zutaten:
400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
280 g Naturjoghurt
55 g Zucker
30 g Butter in Stuecken
35 g Oel und etwas mehr zum Einfetten
1 1/2 Pck. Backpulver
1/4 TL Salz
80 g Vanillezucker
2 Pfirsiche (400 g), entsteint, in Spalten (2mm) schneiden

Notwendiges Zubehoer: K-Haken, Nudelholz, Teigraedchen, Muffinblech

Zubereitung:
1. Mehl, Joghurt, Zucker, Butter, Oel, Backpulver und Salz in die CC Schuessel geben k-Haken einsetzen und alles zu einem Teig vermischen.
Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen und 30 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen.
Nach 20 Min. den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

2. Teig rechteckig ausrollen (34×36 cm) mit 60 g Vanillezucker bestreuen und von der Laengsseite her mit einem Teigraedchen in 12 Streifen (a 3cm) schneiden.
Einen Teigstreifen etwas zur Seite nehmen, 4 Pfirsichspalten nebeneinander darauflegen, dabei an den Enden jeweils 2cm frei lassen.
Teigstreifen mit den Pfirsichspalten vorsichtig aufrollen und aufrecht in eine Mulde des Muffinblechs setzen. Mit den uebrigen Teigstreifen und Pfirsischspalten
genauso verfahren. Pfirsich-Rosen-Muffins mit den restlichen 20 g Vanillezucker bestreuen.

3. Muffins 20 Minuten (180 grad) backen, ich habe 30 Min.gebacken,
abkuehlen lassen und frisch servieren, ich habe die Muffins dann noch in Muffinspapier gesetzt.

Foto: Doris Seelbach

Scones – Varianten

Foto von Nicole Bertsch

1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller
Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.

Zutaten:
200 g Mehl
80g Speisestärke
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Salz
1 EL Zucker*
125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)
160 ml Buttermilch

Zubereitung:
Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).

Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit

den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen (wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

herzhafte Variante:
** nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.*

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:
225g Mehl (mit Backpulver)
½ Teel. Salz
50g Butter
150ml Milch

Zubereitung:
Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

Variation:
Cheese scones – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

3. Rezept “Sour Cream Scones” zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:
225g Mehl (mit Backpulver)
½ Teel. Salz
40g Butter

4 Essl. Saure Sahne
4 Essl. Milch

Zubereitung:
Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variation:
Buttermilk scones – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

4. Rezept "Tea Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:
225g Mehl (mit Backpulver)
½ Teel. Salz
50g Butter
25g Zucker
150ml Milch

Zubereitung:
Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

Fruity scones – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

Date and walnut scones – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

Spice scones – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1 Prise Salz

---

Kaiserschmarrn

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

Zutaten:

100 g Rosinen
5 EL Rum
6 Eidotter
Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
500 ml Milch
50 g Butter, zerlassen
6 Eiweiß
Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Zubereitung:
Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen. Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebesen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.

Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.

In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.
Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern

Dazu gibt’s Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus Zwetschken oder Marillenröster

---

Flapjack

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe

Zutaten:

200 gr. Butter
300 gr. Golden Syrup (Ersatzweise geht auch Zuckerrübensirup oder Honig (ich hab diesmal Zuckerrübensirup genommen, Honig ist mir immer zu schade)
450 gr. kernige Haferflocken (bzw. Haferkörner mit dem Flocker geflockt)
Obst oder Nüsse/Saaten nach Bedarf. Diesmal war es eine Handvoll Johannisbeeren. Banane geht auch gut.

Zubereitung:
200g Butter schmelzen
300g Golden Syrup dazu.
Mit dem K-Haken oder dem Flexi verrühren lassen.
450g kernige Haferflocken dazugeben, gut verrühren lassen

Nach Bedarf kann man noch Obst oder Nüsse / Saaten mit reingeben. Ich hab diesmal eine gute Handvoll Johannisbeeren mit reingegeben. Banane geht auch gut.

In eine rechteckige Form geben, verteilen, mit der Rückseite eines Löffels die Masse etwas andrücken.

Bei 180°C (vorgeheizt) 25 min auf unterer Schiene backen, bis die Masse golden ist.
Nach dem Rausnehmen sofort in noch in der Form in Stücke

schneiden.

Gebackener Schokoladenpudding LowCarb

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel
Zutaten:
360ml Milch
2 Eier
1TL Vanillebackaroma
3 EL Erythritol, siehe Erläuterung unten
1 EL Backkakao
Zubereitung:
Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.360ml Milch
2 Eier
1TL Vanillebackaroma
im Blender gut mixen.
3 EL Erythritol
1 EL Backkakao
vermischen und durch die Deckelöffnung beim Mixen dazugeben. Auf feuerfeste Formen/Tassen verteilen und im Wasserbad für 40 Minuten im Ofen stocken lassen. Abkühlen lassen und genießen.

Varianten: statt Backkakao löslichen Kaffee nehmen
Gewürze, wie Zimt, Chili … dazu geben

Erythritol = Sucolin = Sukrin = Xucker light = ist der LC

Zucker ohne KH und ohne kcal

Schokoladensoße (z.B. zu Eis)

Fotos Claudia Kraft
Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung abgewandelt:

Zutaten:
125g Wasser
100g Sahne
125g Zucker
50g Glucose
63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver 22/24

Zubereitung:
Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

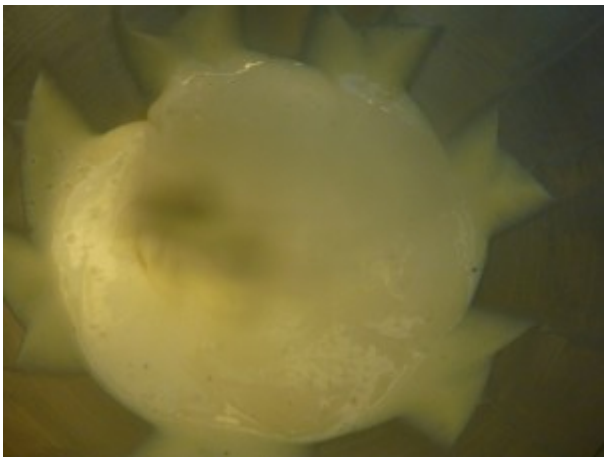
Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.
Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):
6 Eigelb
45gr Maizena/Speisestärke
1 Vanillestange
140gr Zucker
400ml Vollmilch
100ml Vollrahm/Sahne

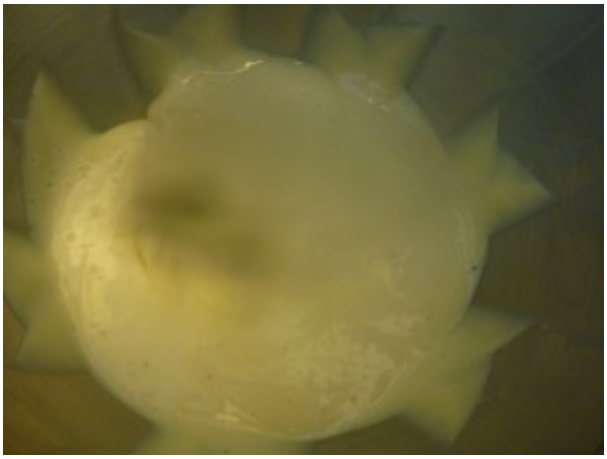
Zubereitung:

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.

Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebesen) schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.

Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad,Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana

Puddingschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr. Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:
Hefeteig:
750g Mehl
1.5 Päckchen Trockenhefe
120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:
2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:
Puderzucker/Wasser

Zubereitung:
Hefeteig:
Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

Füllung:
Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

Erdbeertiramisu

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Bertsch

Zutaten:
Mascarponecrème:
4 Eier
6 EL Zucker
500 g Mascarpone

Erdbeerpüree mit Stückchen:
500g Erdbeeren, gerüstet
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Kirsch nach Belieben

Löffelbiskuits

Zubereitung:
Eier und Zucker gut schaumig rühren (Ballonschneebesen). Mascarpone drunterrühren.

300g der Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben etwas Kirsch dazugeben. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und

drunterrühren.

Eine geeignete Auflaufform am Boden mit Löffelbisquits belegen. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit Stückchen darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darübergeben. Dann wieder mit Löffelbisquits belegen, mit Erdbeerpüree bedecken und mit Mascarponecrème abschliessen.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.