Sauerkraut-Muffins

Foto Annette Schartz (nach Aufzeichnungen aus einer LC-Gruppe)

Für 6 Stück:

Zutaten:
Boden:
60g gemahlenen Mandeln
1 EL Leinsamen gemahlen
1 EL geschrotet
1 Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Die Füllung:
100g Sauerkraut (gut abgetropft oder vom Metzger, das ist meist trockener und leckerer).
2 Eier
1 EL Zucker
70g Schinkenwürfel
70g Reibekäse (oder weniger)
60g Schmand
2 TL Flohsamenschalen

Zubereitung:
Boden:
60g Mandeln mit Reibevorsatz zum Fleischwolf mahlen oder im Multi mit Messer zerkleinern.

Leinsamen in Getreidemühle, 1 EL mahlen, 1 EL schroten.

Mandeln, gemahlener und geschroteter Leinsamen und Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Füllung:
Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden (z.B. mit Scheibe von Multizerkleinerer).

Bei mittlerer Temp. dünsten (nur leicht bräunen – dauert etwas. Mit 1 EL (Birken)Zucker karamelisieren. Dann Schinken dazu und bräunen. Vom Herd nehmen.

Schmand, Ei und Sauerkraut unterrühren. Dann Reibekäse und Flohsamenschalen (für die Bindung) unterrühren. Die Füllung auf den Leinsamenböden in der Muffinform verteilen (Förmchen gut füllen und Masse festdrücken). 20 min bei 160°C backen. Am Schluss kurz den Grill an. Dazu passt ein frischer Salat.

Nougat

Rezept zur Verfügung gestellt von Elke Redelberger-Qotaibah
Zutaten:
400 g Haselnüsse
400g Zucker/Puderzucker
300g Vollmilchschokolade
100g Zartbitterschokolade
Zubereitung:
Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne
oder im Backofen rösten.Wir schälen die Nüsse anschließend aber das muss man nicht. Je nach Geschmack länger oder kürzer rösten.Dann die Nüsse fein mahlen (z.B. Multizerkleinerer, Reibevorsatz zum Fleischwolf).

Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen und die Nüsse zugeben.

Rühren bis die Masse leicht karamellisiert.

Auf ein Backblech zum Abkühlen verteilen. Anschließend im Multizerkleinerer fein mahlen, das dauert etwas..

Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren und das Ganze aufschlagen.Die Masse ist nun fertig.

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von maluskoestlichkeiten und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt

Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:
150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)
200 g gemahlene Mandeln
3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)
1 El Mehl

1Tl Speisestärke
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1 Prise Salz
2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke……

Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:
4 Eiweiß
200g Puderzucker

400g Mandeln
1EL Zitronensaft
6cl Amaretto
1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit
Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:
200 gr. geschälte gemahlene Mandeln
90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)
2 Eiweiß
Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).

Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).

Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück).
Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).

Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.

Oma´s Kartoffellebkuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:

750g Zucker

6 Eier
500 gr. Haselnüsse
450g Mehl
3 Packungen Backpulver
4 Teel. Zimt
1 1/2 Teel. Nelken
100g Zitronat
100g Orangeat
600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)
Oblaten
Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verzieren: Mandeln, Streusel etc.

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebesen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlenen Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.

5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.

TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

Bethmännchen

Zutaten:
500g Marzipanrohmasse
130g Puderzucker
130g Mandeln
20g Mehl
2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker
4EL Rosenwasser

Zubereitung:
Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.
130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.
Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

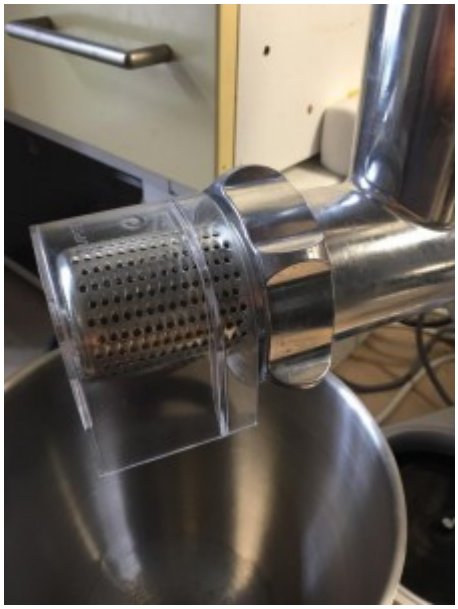
Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.

Reibevorsatz für den Fleischwolf – Zubehörvorstellung

Zubehörvorstellung Katharina Karner: Reibevorsatz für den Fleischwolf AT950

Hier: Reiben von Mandeln/Fotos von Katharina Karner

Anschluß: vorne (Niedertourenanschluss) auf Fleischwolf AT950



Ich möchte euch den Reibevorsatz für den Fleischwolf vorstellen. Es ist ein kleines feines Teil und eignet sich zum Reiben von Nüssen, Brösel, Schokolade, Hartkäse.

Es sind 3 Teile: ein Spritzschutz, die Reibe und die Förderschnecke.

Knusper-Stangen

Fotos von Sandra Bell

Grundrezept von http://www.hefe-und-mehr.de/2013/03/mehrkorn-stangen/

Abwandlung: Sandra Bell

Zutaten:

Sauerteig

100g Mehl Type 550
100g Wasser
10g Sauerteig

Brühstück

25g Leinsamen
50g Amaranth
25g Haferflocken
25g Sonnenblumenkerne
25g Sesam
25g Mohn
150g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig
Brühstück
200g Mehl Type 550
200g Dinkel, frisch gemahlen
25g Butter
5g Hefe
200g Wasser
10g Malz, inaktiv
10g Salz

Zum Belegen und Bestreuen

15g Sesam
15g Leinsamen
15g Mohn
15g Sonnenblumenkerne
Bacon
geriebener käse

Zubereitung:

Sauerteig: Die Zutaten vermischen und bei ca. 25°C (Mikrowelle mit eingeschaltetem Licht) für 12 Std. gehen lassen.

Brühstück: alles (bis auf das Amaranth) goldbraun anrösten und dann zusammen mit dem Amaranth mit kochenden Wasser überbrühen. Ca. 1 Stunde (kann auch länger sein) auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Teig: Sauerteig, Mehl, Butter, Hefe, Wasser und Malz für ca 2 min verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig 20 min ruhen lassen (Autolyse).

Salz zum Teig hinzufügen und für 3 min auf kleiner Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten, bis zu einer mittleren Glutenentwicklung. Zuletzt das Brühstück bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.
Den Teig 1,5 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehen Teigstücke von ca. 100g abwiegen, leicht rollen (ca. 10 cm lang) und auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Käse reiben, Bacon-Scheiben und eine längliche Schale mit Saaten bereit stellen.

Ungefüllte Stangen: Mit nassen Händen etwa zu doppelten Länge rollen und die Stangen in der Saatmischung rollen, bis sie rundherum mit Körnern bedeckt sind. Jetzt in sich drehen und auf ein Backblech legen.

Gefüllte Stangen: Ebenfalls mit nassen Händen etwas länger rollen, dann flach drücken und mit einer Bacon-Scheibe belegen. Käse drüber streuen, zusammenklappen und auch in sich drehen. Auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Käse und der restlichen Körnermischung bestreuen.

Zudecken und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Backstein auf 250°/Heissluft vorheizen und beim Einschießen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Lasagne

Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:
Für die Hacksauce:
1/2 kg gemischtes Hackfleisch
4 Möhren
1 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
1 Stück Sellerie
1 Petersilienwurzel
Tomatenmark
2 Dosen gewürfelte Tomaten
Rotwein
Gemüsebrühe
Oregano, Basilikum, Thymian
Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:
40g Butter
60g Mehl
3/4l Milch
Muskat
Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:
Lasageneplatten
Parmesan

Zubereitung:
Für die Hackfleischsauce:
So schnell war ich noch nie.
1/2 kg gemischtesFleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1Bd.Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.
Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:
Im Cooking Chef die Butter auf 120ºC zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.
Mit Muskat, Salz und pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:
Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.
Parmesan mit der Gewürzmühle oder derTrommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180ºC backen.

Anmerkung von Gisela Martin:
So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch:
aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es

heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze]

[Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten]

Foto: Gisela Martin
Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann
Für 2 Personen

Zutaten:
2 mittlere Zucchini
100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig
1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt
10 Blätter Salbei, gehackt
Salz und Pfeffer
ca. 200g Tomaten
Thymian
1 TL Oregano
1 EL Olivenöl
Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Tomaten waschen, halbieren oder achteln, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.
Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.

Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu

dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:
So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe.Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.
Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudareste und Mascarponereste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.