Rezept von Gisela Martin

### Zutaten

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)

30 gr. Butter

3 EL Rosinen

2 EL Rum

5 EL brauner Zucker

3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit Flocker geflockt

5 EL Sahne

für katalanische Creme:

200 ml Milch

200 ml Sahne

1,5 Stangen Zimt

abgeriebene Schale halbe Zitrone

60 gr. brauner Zucker

4 Eigelb

### **Zubereitung:**

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig ewas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

Katalanische Creme (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebesen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

# **Feigensenfsauce**



Rezept und Foto von Carmen Müller

Eignet sich auch gut als Mitbringsel. Viel Spaß beim Nachkochen.

#### **Zutaten:**

12 Stück frische Feigen
250 g Rohrohrzucker braun
12 EL Himbeeressig
4 EL Senfmehl
Salz
Pfeffer
Etwas Honig

### **Zubereitung:**

- 1. Feigen halbieren und das Fruchtfleisch herausnehmen. Die Früchte können sehr reif sein.
- 2. Zucker und Essig in die Rührschüssel geben, Kochrührelement einsetzen und 3 Minuten bei 90 Grad aufkochen.

Dann die Feigen dazugeben und 15 Minuten bei 90 Grad aufkochen. Das Senfpulver dazugeben. (Wer es gerne schärfer mag, nimmt mehr Senfmehl.) Mit Salz, Peffer und Honig abschmecken.

- 3. Die heiße Masse in den Blender umfüllen und auf Stufe 3-4 pürieren.
- 4. Die noch heiße Masse in saubere Gläser (heiß ausgespült) füllen und geschlossen 5 Minuten auf den Kopf stellen.
- 5. Vor dem Verzehr unbedingt mindestens 1-2 Wochen durchziehen lassen, damit sich Frucht und Schärfe verbinden.
- 6. Solltet ihr kein Senfmehl haben, könnt ihr die entsprechende Menge Senfkörner in die Gewürzmühle geben und auf Maximum mahlen bis alles fein geschrotet ist.

Achtung: es muss noch Freiraum in der Mühle sein, damit sich die Körner bewegen können, sonst laufen sie heiß.

### Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

### Zutaten:

300 g Senfkörner gelb

100 g Senfkörner braun

1/2 TL Fenchelsamen

2 TL Koriandergrün

2 TL Rosmarin

450 ml Rotweinessig

20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl

200 ml roter Portwein

4 Stück frische Feigen geschält

4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Bütenansatz

8 Stück Wacholderbeeren angedrückt

75 g Puderzucker

6 TL Salz

### **Zubereitung:**

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen ( bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

- 2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochrührelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.
- 3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

### 5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchenkrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.





Fotos von Carmen Müller

# <u>Biskuit Roulade ohne Mehl mit</u> <u>einer Nougat Fülle</u>



Rezept und Foto von Renate Zierler

### **Zutaten:**

Für die Roulade :

6 Eier

6 El Zucker

7 El Mandeln gemahlen

Für die Fülle :

1/2 Becher Mascarpone

1-2 Rippen Nougat
250 ml geschlagene Sahne

### **Zubereitung:**

### Für die Roulade :

Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen schön schaumig rühren. Am besten so lange, dass es schon aussieht wie eine super dicke fluffige Creme . Dann die geriebenen Mandeln vorsichtig unterziehen und auf ein Backblech mit Backpackpapier gleichmäßig verteilen .

Bei 180 Grad zirka 15-20 Minuten backen . Bitte kontrollieren da jeder Ofen anders ist. Sie soll saftig aber nicht trocken sein. Nach dem Backen die Roulade verkehrt auf ein Geschirrtuch legen und das heiße Backblech drüber stülpen und so auskühlen lassen. So entsteht Feuchtigkeit die verhindert das die Roulade bricht .

### Für die Fülle :

Den Nougat vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone schön glatt rühren. Die geschlagene Sahne drunter heben und alles auf der erkälteten Roulade geben . Am besten nur auf einer Seite der Länge nach und dann mit dem Geschirrtuch vorsichtig einrollen . Bitte vorher vorsichtig das Papier abziehen :)) alles gut kalt stellen das es zum anschneiden gut zu portionieren ist . Etwas Staubzucker drauf wer mag oder etwas Schokolade . Schmeckt super lecker und ist auch für Allergiker oder für Low Carb geeignet Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch Renate

## <u>Pilzcrespelle</u>

# Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Für 2 Portionen

### **Zubereitung:**

Für den Teig:
125g Weizenmehl
2 Eier
150 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz
etwas Muskat

Für die Soße:
300 g Tomaten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian, oder sonstige Kräuter schwarzer Pfeffer
ggf. etwas Chili

### Für die Füllung:

400 g braune Champignons, Austernpilze, Shitake, Kräuterseitlinge, Maronen, Steinpilze ganz nach Gusto und Verfügbarkeit 1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
100 g Creme fraiche
weißer Pfeffer
glatte Petersilie

### Außerdem:

2 EL Olivenöl 80 g Mozzarella

### **Zubereitung:**

Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Sprudel, Salz und Muskat mit dem Blender der CC zu einem flüssigen Teig mixen (Flüssigkeit zuerst in den Blender) und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Soße Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl im CC-Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen (Koch-Rühr-Element), bis die Soße sämig ist. Thymian (Kräuter) kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer (Chili) abschmecken. 4 EL Soße beiseite stellen, den Rest in Auflaufform geben. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und klein schneiden. Zwiebeln

schälen und fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 3-5 Minuten anbraten (nicht zu lange braten). Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, Vom Herd nehmen, Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben.

Öl portionsweise in beschichteter Pfanne erhitzen. Darin nacheinander 2 oder (4) Crespelle von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit je 1/2 (1/4) der Pilzmasse füllen, etwas Käse drauf verteilen, zusammenrollen und als Schnecke in eine runde (oder nebeneinander) Auflaufform legen. Restliche Tomatensoße über Crespelle geben. Nochmals etwas Mozzarella gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

Dazu Rosenkohl: Im Dämpfer während der Kochzeit der Tomatensauce gedämpft, dann halbiert und in der Pfanne in Butter kurz geschwenkt und angeröstet. Mit Salz, Muskat und Herbaria Reisparfum (Rosenblüten und Mandeln, Safran, Langpfeffer, Zwiebeln, Sesam) abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 20 Minuten Backzeit





# Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage....

Rezept von Stefan Dadarski

#### **Zutaten:**

75 g Weißbrot, ohne Kruste

5 EL Milch
125 g blanchierte Mandeln
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Sherryessig, o.ä.
4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren
Salz und Pfeffer
mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmixen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Ölbeträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

# **Vegetarischer Borschtsch**

Rezept von Stefan Dardarski

### **Zutaten:**

2 Zwiebeln
300 g Spitzkohl

- 2 Knoblauchzehen
- 1 El Butter
- 1 Tl Tomatenmark
- 1.2 Ltr. Gemüsebrühe

200 g Pizzatomaten

- 1 Tl rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Tl Kümmel

500 g Rote Bete

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln

Salz, Pfeffer

- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken
- 1 Bund Dill
- 1 Becher saure Sahne

Filets von 1 Orange

### Zubehör:

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochrührelement, Spritzschutz

### **Zubereitung:**

- 1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.
- 2. Kochrührelement einsetzen und Butter in der Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.
- 3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3 25 Min. kochen.

3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.

### **Bagels**



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

### **Zutaten:**

Für den Vorteig: 200g Mehl (Typ 550) 5g Hefe 100g Wasser 165 g Lievito madre (LM)

Für den Hauptteig: 385g Mehl (Typ 550) 175g Wasser 10g Salz
20g Honig

### **Zubereitung:**

Für den Vorteig:

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:

Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

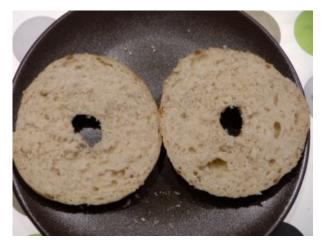
Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.







Fotos von Bet ty

# Erdbeerpizzen mit Mozarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

### Zutaten für 4 Pizzazungen:

1/2 Block frische Bäckerhefe
500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten

1 El Salz

1 Prise Zucker

1 EL Olivenöl

500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

2 Kugeln Mozzarella

1 Bd. Basilikum

4 EL gehackte Mandeln

4 EL brauner Rohrzucker

4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

### **Zubereitung:**

- 1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig knetenlassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und beiIntervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.
- 2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Gradauf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

- 3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die Pastawalze auf Stufe 1 ein.
- 4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.
- 5. Drücken Sie die Teigballen platt und formeneinen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren daraufverteilen.
- 6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, dieBasilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heißservieren.

### Mein TIPP:

Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligen Geschmacks nicht.

Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten- probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.

Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.

### <u>Mandelstangerl</u>



Rezept und Foto von Angelika Haindl

### **Zutaten:**

300 gr. Mehl (405)

3 TL Backpulver

150 gr. Zucker

1 Ei

1 Eigelb (das Eiweiß gleich in ein Gewürzmühlenglas geben)

150 gr. Fett (Butter)

Etwas Vanillemark, wenn vorhanden, ansonsten 1 Vanillezucker

#### Deko:

säuerliche Marmelade Schokokonvertüre ca. 150 gr. Mandelblättchen

### **Zubereitung:**

Man mischt alles (bis auf das übrige Eiweiß!) in der Schüssel er CC, ich hab den K-Haken genommen, nach ca. 2 Minuten ist alles optimal verrührt.

Den Teig kalt stellen, ca. 1/2 Stunde.

Die Hälfte des Teigs (danach die zweite Hälfte) ausrollen und kleine Stangen schneiden. ca. 1 cm x 8 cm bzw. ganz nach Belieben.

Die Streifen auf Backpapier legen, das Eiweiß in der

Gewürzmühle aufschlagen (ca 40 Sekunden, es soll nicht steif werden!) und dann mit Pinsel die Teigstreifen bestreichen. Die Mandelblättchen darauf geben.

Ca. 10 Minuten auf 190° backen, ich verwende 4D-Umluft bei meinem Herd. Die Stangerl sollen goldgelb sein.

Sofort danach mit saurer Marmelade (bei mir war es selbstgemachte Holunderblütenmarmelade) bestreichen und immer zwei Stangerl zusammenkleben.

Wenn die Stangl erkaltet sind, dann ein oder beide Ende/n in Schokolade tauchen.