

Toffifee-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt
Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifee gefroren (1 Nacht im TK)
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
200 g Wodka

Zubereitung:

Toffifee im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmixen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffifee
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
140 g Wodka

Zubereitung:

Toffifee in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifee vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebesen).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben.
In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?

Ciabatta



Rezept von Karin Grill
Foto von Melanie Gläser

Zutaten:

Vorteig

50 g Dinkelmehl
30 g Weizenmehl
50 g Wasser
1 g Hefe
1 g Salz

Hauptteig

300 g Dinkelmehl
130 g Weizenmehl
220 g Wasser
140 g Milch
20 g Zucker
10 g Salz
10 g Hefe

Zubereitung:

Zutaten vom Vorteig langsam verkneten und 1 Stunde warm gehen lassen. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Vorteig mit den Zutaten vom Hauptteig rund 6 Minuten kneten. Dann einmal strecken und falten. 3/4 Stunde gehen lassen. Anschließend auf eine stark bemehlten Fläche von 2 Seiten zu einem Rechteck falten. (Teig ist sehr klebrig!) Wieder 3/4 Stunde gehen lassen.

Strecken: Man nimmt den (meist relativ klebrigen Teig mit bemehlten Fingern und zieht je die Gegenüberliegenden Seiten in die Länge und klappt sie wie ein Kuvert über die Mitte. Erst oben und unten, dann links und rechts. Dadurch wird das Klebergerüst stärker.

Mit der Teigkarte 3 Teileabstechen und vorsichtig auf Backpapier legen und dabei eindrehen.

Eindrehen: ist gemeint dass man das Teigstück in sich so verdreht dass es die typische Ciabattaform hat.

Ofen auf 250°C vorheizen. Teiglinge 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Mehl bestauben und mit Schwaden rund 20-25 Minuten kross ausbacken. Schwaden nach 10 Minuten ablassen.

Anmerkung Gisela Martin 27.07.2014: wirklich sehr lecker, ich bin begeistert! Ergibt ca. 3 Brote a 250 Gr.

Wenn man die 24 Stunden nicht einhalten kann, kann man den Vorteil auch ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er im Warmen (mit feuchten Küchentuch abgedeckt) weiter gehen kann. Klappte gut.

Panna-Cotta – Variationen

Rezept 1



Rezept und Foto von Simone Bachmann

Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta

Zutaten:

400 ml Kokosmilch

50 g Zucker

3 Stangen Zitronengras

3 Blatt Gelatine – ich habe das Gelatinefix genommen (2 Btl) ist einfacher

2-3 EL Kokoslikör (hab Batida de Coco genommen)

50 g geröstete Kokoschips (hab keine bekommen, deswegen hab ich Kokoswürfel gekauft)

Früchte:

1 reife Mango

2 Passionsfrüchte

Zubereitung:

Kokosmilch, Zucker und Zitronengras (vorher mit einem Fleischerhammer oder so anplatten und in grobe Stücke schneiden) in die Rührschüssel geben und mit dem Rührelement auf Intervall 3 – 10 min – 100C erhitzen

Gelatine (wenn man die Blätter nimmt) in Wasser einweichen

Intervall 1 schalten und Gelatine hinzufügen (hab da dann

meine 2 Btl zugegeben)

Milch durch ein Sieb geben und Likör untermischen (ich hab alles zusammen getan und dann erst gesiebt)

Mischung in Förmchen (á 100ml füllen) und mind 3h kalt stellen

Mango schälen würfeln

1/2 davon in den Glasmixer bei Stufe 1 pürieren

Passionsfrucht auskratzen und mit dem Püree mischen,
Mangowürfel dazuservieren:

Panna-Cotta stürzen

Fruchtsauce drumrum und Chips drüber streuen

Rezept 2

Rezept von Nadine Detzel

Panna cotta

Zutaten:

1 Vanilleschote

500 g Sahne

50 g Zucker

3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Schote und Mark zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen und ca. 10 min (ich mach meistens sogar etwas länger) köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen und Gläser/Förmchen bereit stellen.

Die Vanilleschote aus dem Topf fischen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Vanille/Sahne/Zucker-Mischung auflösen.

Zum Rest geben und etwas vermischen. Mind. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen und gelieren lassen.

Dazu z.B. eine Himbeersoße.

Hippen (Beilage zu Dessert)



Rezept von Kochevent in Wasserburg Inn bei Simon Stuber (von Nadine Detzel)

Zutaten:

100 g Eiweiß

100 g Zucker

100 g Mehl

100 g Butter

Zubereitung:

Mit dem Flexi cremig rühren.

Einen kleinen Teil vom Teig entnehmen und etwas Kakao einrühren.

Den Teig mit Schablonen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem dunklen Teig verzieren.



Zweimal bei 200 Grad backen (erst leicht anbacken, aus dem Herd nehmen 10 min warten und dann erneut in den Ofen und beobachten bis die Farbe passt.

Solange noch warm, kann man die Hippen formen (d.h. wenn sie nicht mehr formbar sind, einfach nochmal kurz in den Backofen legen)

Fetacreme mit gegrillter Paprika



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

1 rote Paprika
200 g Feta (aus Kuhmilch)
200 g Frischkäse
1 TL Kräuter der Provance
1/2 TL Oregano
nach Wunsch minimal frischen Rosmarin
1 EL Olivenöl
3 Zehen Knoblauch (da sind aber kleine gemeint. Also bissl

vorsichtig dosieren sonst wirds heftig)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika halbieren und unter dem Backofengrill grillen (bis die Haut Blasen wirft und sich schwarz färbt). Aus dem Ofen holen und zum Abkühlen in einen Gefrierbeutel geben. Wenn abgekühlt die Haut abziehen. Etwas zerkleinern, Feta, Frischkäse, Olivenöl, Kräuter und Knoblauch in den Multi und klein häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich mach die Creme immer einen Tag vorher dann kann das gut durchziehen.

Bresso



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

250 g Magerquark

100 g Schmand

200 g Sahne

1/2 TL Salz

Pfeffer

Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)

1 kleine Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhäckseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebservierer (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben... Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank ☐

Anmerkungen Nadine:

ich lass das 3 Tage im Sieb... allerdings einen davon im Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept... je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank. Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke... kann man angeblich zu Dressings verarbeiten... hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht... ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.

Käsespätzle mit semola di grano duro



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:

150 gr. semola di grano duro (Hartweizengrieß)
400 gr. Mehl (405er)
5 Eier
1 TL Salz
250 gr. Wasser

Zubereitung:

Alles mit dem K-Haken verrühren, evtl, falls der Teig zu streng wird, etwas Wasser nachgießen.

Mittels Spätzlesieb (ich verwende den großen von Tupper) den Teig durchstreichen und die Spätzle abseihen.

In der Zwischenzeit im Topf der CC etwas Öl erhitzen (so dass Frittieren noch möglich ist, ca 2 cm Ölstand), Zwiebelscheiben hineingeben und goldgelb frittieren.

Die Spätzle in einer Pfanne erhitzen, mit etwas Butter leicht bräunen.

Im Teller Käse darüber reiben, die Zwiebelringe dazu und fertig .

Ich mag diese Spätzle mit dem Anteil von semola di grano duro

Tahini

Rezept aus unbekannten Quellen
lässt sich super in der Gewürzmühle herstellen

Zutaten:

Hand voll Sesam (weiß, geschält)
etwa 2 Eßlöffel Sesamöl (je nach beliebiger Konsistenz)

Zubereitung:

Sesam in der Pfanne goldig bräunen. Achtung: brennt leicht an bzw. wird leicht dunkel und somit bitter. Der Sesam wird dadurch etwas feucht, weil das Öl raus kommt.

Dann mit dem Sesamöl in die Gewürzmühle geben und immer wieder pürieren und wieder aufschütteln, pürieren.

Kann auch mit Salz abgeschmeckt werden.

Blitzeis

Zutaten:

600 g gefrorene Kirschen oder andere TK-Früchte
300 g Quark oder Joghurt
Honig nach Belieben

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit Messer laufen lassen und direkt geniessen.

Ggf. noch etwas Sahne dazu geben.

Hörnchen – Variationen

Rezept 1

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de)

Schnelle Hörnchen



Zutaten:

125 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe
2 EL Zucker
50 g Vollkornmehl
200 g Mehl 405 oder 550
1/2 P. Backpulver
50 ml pflanz. Öl
1 Eigelb
Zum bestreichen etwas Milch, ein Eiweiß

Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker in der Milch auflösen und etwa 5-10 Min stehen lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten in die Schüssel der CC geben. Anschließend die Hefe-Milch hinzufügen

und 3 Min. mit dem Knethacken auf Stufe 1,5 kneten lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig nochmals mit der Hand kneten, evtl etwas Mehl dazu, so dass er nicht mehr klebt. Zu einer Scheibe ausrollen und in 8 Tortenstücke teilen. Diese Tortenstücke zu Hörnchen rollen, evtl füllen. Und ca 15 Min in den Backofen.

Oder gefüllt:



Rezept 2

von Karin AM

Kipferl



Zutaten:

300g Weizenmehl
200g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen
50g Butter
50 g Zucker
10g Salz
10g Malzmehl aktiv
290g Milch
20g Germ/Hefe

Zubereitung:

Alles ca. 7 Minuten erst langsam, dann schnell kneten, 20 Minuten warm gehen lassen, Kugeln schleifen, 1/4 Stunde gehen lassen, ausrollen und Kipferl formen. 1/2 Stunde gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 230°C ca. 12-16 Minuten mit Schwaden backen.

Rezept 3

Claudia Kraft – Rezept aus Gute Küche

Kipferl

Variation: natur mit Hagelzucker, mit Marillenmarmelade, mit Marzipan und mit Nougat.



Zutaten:

1 Ei

1/2 Würfel Hefe

0,5 kg glattes Mehl

0,3l Milch

0,125l Mineralwasser

1 Schuß Öl

1 Tl gestr. Salz

3 EL gehäufte Staubzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben, kneten, Haken raus, 30C an mit Intervall 3 , dann nochmals Haken rein und kurz kneten.

So lange, bis der Teig weich/flaumig, aber nicht mehr klebrig ist. (Achtung: darf nicht zu fest sein: er soll sich beim Kneten gerade sauber von den Fingern lösen).

Den Teig jetzt ca. 20 Minuten rasten/aufgehen lassen, dann wieder kneten und rasten/aufgehen lassen. Jetzt können die Kipferl geformt werden.

Dafür den Teig entweder (1) gängige Variante: dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden.



Diese dann von der dicken Seite her zur Spitze hin einrollen und in die typische Kipferlform bringen oder (2) die leichte Variante: in eine dicke Rolle formen und ein Stück abschneiden. Dieses Stück noch etwas dünner ausrollen und in eine Kipferlform bringen.

Die fertigen Kipferl auf ein Blech mit Backpapier geben und rasten lassen (ca. 20 Minuten, bis sie wieder aufgegangen sind). Danach mit Ei bestreichen und wenn gewünscht Hagelzucker darüber streuen.

Jetzt können die Kipferl bei ca. 170 bis 180 Grad goldgelb gebacken werden. Ca. 40 Minuten.

Rezept 4

Nusshörnchen/Nussbeugerl von Doris Ostermann (mit Nussfülle von Christian Ofner)



Fotos Doris Ostermann/Rezept 4

Zutaten:

Teig

600 g Mehl (hatte 700 gr)

250 g Butter

1 Packung Trockenhefe (1/2 frischen Würfel hatte ich)

Salz

30g Zucker

250 g Milch lauwarm

Füllung

340g Haselnüsse gerieben

80 g süße Brösel (Biskotten)

120 g Feinkristallzucker

16 g Zimt

40 g Rum

16 g Vanillezucker

60 g Marillenmarmelade

20g Honig

360 g Milch

Zubereitung:

Alles in die CC und mit Knethaken Stufe min. 1-2 min, dann auf 1 gestellt und noch ca. 8 min. kneten.

Teig mindestens 45 min.kalt stellen.

Danach Stücke zu je 45 g rundschleiben und nochmals 20 min. rasten lassen.

Füllung:

Alle Zutaten für Füllung in den Kessel geben, Flexielement einsetzen und bei leicht erwärmen und rühren lassen. Dann auskühlen lassen. Für jedes Kipferl wird ca. 40 g Fülle benötigt.

Teig ausrollen, Fülle draufgeben und Kipferl formen, mit Ei bestreichen und nochmals 1/2 h gehen lassen.



Kurz bevor sie bei 160° Ca 20 min.gebacken werden, nochmals mit Ei bestreichen.