Neujahrschweinchen

Foto und Rezept von Soraya Nett

Sodele, hier wäre mal ein total einfacher Quarkteig der in 5 min. fertig ist.

Zutaten:
250 g Quark
100g Zucker
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
Abrieb einer Zitrone
400g Mehl
1/2 P. Backpulver
Zubereitung:
Alles ausser Mehl und Backpulver in die Kenny und gut mixen. Zum Schluss das Mehl dazu geben (Knethaken). Formen kann man daraus alles.
Bei 160°C ca. 18-20 Min. backen.

Kaffeesalz nach Schuhbeck

Rezept aus unbekannten Quellen

Zutaten:
1 gestrichener El gemahlener Kaffee

100g Meersalz
1/4 Tl Vanillepulver
1/4 Tl von Zimtstange
1/4 Tl Pfefferkörner
je 1/8 Tl Kardamom, Gewürznelken, Piment und Muskatnuss

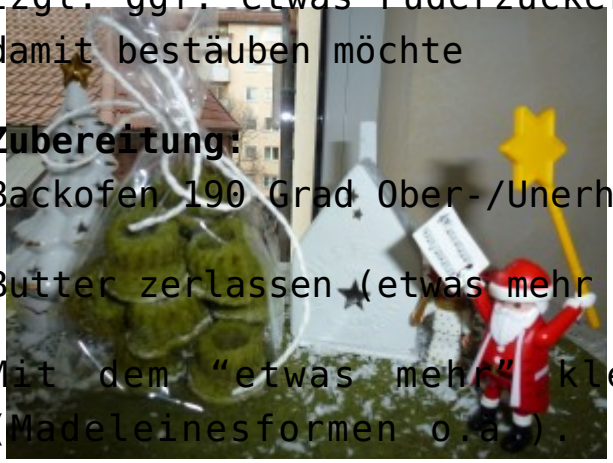
Zubereitung:
Alles in Gewürzmühle fein mahlen

Matcha-Gutsle Matcha-Gugl

Foto von Gisela Martin

Wir lieben Matcha-Gugl – Im Sommer wie im Winter…. Das Bild trügt

Zutaten:
90 g Butter
60 g. gemahlene Mandeln
100 gr. Puderzucker
45 gr Mehl
Salz
2 TL Matcha-Teepulver
0,25 TL Backpulver
4 Eiweiß
zzgl. ggf. etwas Puderzucker, falls man sie nach dem Backen damit bestäuben möchte



Zubereitung:
Backofen 190 Grad Ober-/Unerhitze vorheizen

Butter zerlassen (etwas mehr nehmen) und abkühlen lassen.

Mit dem "etwas mehr" kleine Silikonformen auspinseln (Madeleinesformen o.a.).

Mandeln, Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz, Tee,Backpulver mit K-Haken mischen

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen

Eiweiß und zerlassene Butter unterheben (ich habe

Unterhebelement verwendet, K-Haken geht ebenso)

1 TL Teig in jede Form geben, ergibt ca. 40 Stück

10 -12 Min backen, 5 Min abkühlen lassen und aus der Form lösen

Anmerkung: Ich habe auch schon mal vergessen das Eiweiß steif zu schlagen und habe einfach alles mit dem K-Haken untergerührt. Und siehe da, das Ergebnis war ebenso gut

---

Kürbissuppe – Variationen

Foto Gisela Martin 1. Rezept in Kombination mit Kürbisbrot (ebenfalls in den Dateien)

1. Rezept

Zutaten:
1 kg Hokaidokürbis
Butter zum Anschwitzen
250 gr. Zwiebeln
15 gr. frischer Ingwer
150 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen durch Brühe ersetzt)
2 EL Gewürzcreme (selbstgemacht, alternativ etwas Brühpulver)
300 ml. frisch gepresster Orangensaft
400 ml. Sahne (wer Kalorien einsparen möchte nimmt die Hälfte an Sahne bzw. ersetzt durch Milch)
1 Stange Zitronengras
1 getrocknete Chilischote
10 gr. Lemongraskräutersalz (alternativ normales Meersalz oder anderes Kräutersalz) und Pfeffer, nach Belieben
Etwas Minze (frisch oder getrocknet)
Etwas Milch
Kürbiskerne zerstoßen

Zubereitung:
Ingwer reiben

Kürbis aushöhlen und in Stücke schneiden zB. mit Multizerkleinererer Juliennescheibe oder Würfelschneider (Schälen nicht erforderlich)

Butter in Kessel geben, Kochrührelement, 140 Grad, Kürbisstücke, Zwiebeln, Ingwer und Zitronengras anschwitzen (wer kein frisches Zitronengras hat, kann auch das Flexielement nehmen), dann Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren.

Mit Weißwein ablöschen.

1 Liter Wasser und 2 EL Gewürzcreme zu den Kürbisstücken geben

Ca. 20 Min. köcheln lassen, bis Kürbis weich ist.

Zitronengras entfernen und pürieren (Pürierstab oder Blender, habe ich Gäste benutze ich immer den Blender, dann kann man nämlich später tropfenfrei die Suppe in ein schönes Glas füllen und ich habe den Eindruck, dass es mit dem Blender noch besser wird)

Sahne und Orangensaft zugeben, mit Chilischote, Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch aufschäumen

Suppe in Glas füllen, mit aufgeschäumter Milch und zerstoßenen Kürbiskernen (d.h. Kürbiskerne in Gewürzmühle zerkleinert) servieren.

Aus den Kürbisresten backe ich meistens parallel ein leckeres Kürbisbrot (siehe Foto, ist auch hier im Blog), das sich wunderbar als Beilage zur Suppe eignet. Alternativ eignet sich das Kürbisknusperbrot, dass ebenfalls hier im Blog zu finden ist.

2. Rezept Kürbis-Ingwersuppe mit roten Linsen und Kokosmilch

Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:
1 TL Kokosöl

1 Zwiebel
1 Stk Ingwer
1 Kürbis
1 Bio Zitrone
2 EL Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)
1 gr Tasse rote Linsen
1/2 Dose Kokosmilch
Salz/Pfeffer

Zubehör:
ggf. Multi oder Gewürzmühle
Koch-Rührelement oder Flexi

Zubereitung:
Zwiebel und Ingwer zerkleinern (Multi, Gewürzmühle oder Messer) und Kürbis in Stücke schneiden.

Kokosöl in der CC schmelzen (140°C) und Zwiebeln und Ingwer darin anschwitzen. Kürbis zugeben und ebenfalls eine Zeit anschwitzen. Anschl. mit Wasser ablöschen, Gemüse Brühe zugeben und auf 110° Stufe 2 für 20 min köcheln lassen.

1/2 Dose Kokosmilch, rote Linsen sowie Schale und Saft der Zitrone zugeben und weitere 10-15 min köcheln lassen.

Suppe mit dem Zauberstab pürieren und mit Pfeffer und ggf etwas Salz abschmecken.

Tipp zur Resteverwertung von Kürbissuppe von Célie Helène:
Mit Eiern und Mehl zu einem Kürbispfannkuchen verarbeiten:

Foto Célie Helène

Marshmallows

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
300 gr. Zucker
2 Eiweiß
4,5 Blatt Gelatine
2 TL Zitronensaft oder 2 EL in der Gewürzmühle pürierte Erdbeeren oder 4 EL von pürierter Mandarine oder anderer Geschmacksstoff

30 gr. Maisstärke
10 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Form mit Backpapier oder Silkonfolie auslegen (ich benutzte einen Backrahmen, ca. halbe Größe von einem Backblech).

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eiweiß und Zucker zusammen in Kessel geben, Ballonschneebesen einsetzen, Temperatur 125 Grad, Geschwindigkeit 5 (bei 60 Grad P-Tastedrücken).

Nachdem die Temperatur erreicht ist, weitere 5 Min. laufen lassen, damit der Zucker sich sicher aufgelöst hat.

Nach Ablauf der 5 Minuten unverändert weiterlaufen lassen, aber die Temperatur auf 0 zurückstellen. Gelatine auswringen und bei ca. 100 Grad zugeben.

Bei ca. 70 Grad auch den Geschmacksstoff (bei mir waren es mit der Gewürzmühle pürierte Erdbeeren) zugeben und Geschwindigkeit auf “Max.” hochdrehen.

Sobald Temperatur 50 Grad erreicht hat, die Maschine ausschalten, die Masse in die Form streichen und für mind. 3 Stunden in denKühlschrank.

Dann in Stücke schneiden und in Gemisch aus Maisstärke und Puderzucker wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Die Produktionszeit ist minimal, die meiste Zeit stand ich nur da und war am Zuschauen
Tipp: doppelte Menge sollte mit CC kein Problem sein.

Übernachtbaguette

Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt/Fotos Doris Ostermann

Zutaten:
500 g Dinkelmehl Typ 630)
300 ml eiskaltes Wasser
1/4 Würfel Hefe
1 1/2 TL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Profiknethaken erst zwei Minuten auf Stufe min und dann ca. 2 Minuten auf Stufe 2 verkneten.

Teig in ein bemehltes Gefäss geben mit Decke und mind. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gerne auch doppelte Menge, kann auch bis 6 Tage in Kühlschrank stehen

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach Vorheizen Teig aus dem Kühlschrank holen und auf bemehlte Arbeitsfläche stützen, nicht kneten!

In gewünschte Form ziehen und strecken und auf Baguetteblech legen, mit scharfem Messer einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen geben.

Ca. 15 Minuten bei 240°C/Ober-/Unterhitze mit Schwaden backen, dann 220 Grad und weitere 15 Minuten.

Ratatouille

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Zuchini, Auberginen, Paprika nach Belieben
1 Dose Tomaten oder frische Tomaten
Olivenöl
Salz/Pfeffer
Nach Belieben Schwarzkümmel, Cumin

Zubereitung:
Zwiebel und Knoblauch von Hand schneiden oder im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern und in Schüssel geben:

Zucchini, Auberginen und Paprika halbieren und mit grober Scheibe im Multi oder Trommelraffel hobeln

Zwiebel und Knoblauch bei 140° mit etwas Olivenöl in Kessel geben, Koch-Rührelement und Rührintervall 3 kurz anbraten, das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.

‘Tomatenstücke (aus der Dose oder frische) dazu und mit Wasser aufgießen, Salz und Pfeffer dazu geben. Temperatur auf 100° reduzieren und ca. 30min köcheln lassen.

Kräuter erst zum Schluss zugeben.

Matcha-Vanille-Kipferl

Foto Gisela M.

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

Zutaten:
3 EL Matcha
200g Butter, zimmerwarm
1 Vanilleschote
90g Zucker
250g Mehl
150g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen
1 Tasse feiner Zucker
Abrieb einer Orange

Zubereitung:
Butter und Zucker schaumig rühren (Flexi oder K-Haken), Matcha, Vanillemark, Mehl und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in Folie (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 170°, Backpapier auf Backblech legen.

30 Min vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach kurz durchkneten. Den Teig halbieren und

jeweils eine Rolle formen.Nun ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen undauf das Backpapier geben

Die Kipferl ca 10 Min backen. In der Zwischenzeit die Tasse Zucker und den Orangenabrieb mischen. Die Kipfel ca 3 Min abkühlen lassen und im Orangenzucker wälzen.

Fränkische Lebkuchen

Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten
450 gr. Zucker
500 gr. Haselnüsse
500 gr. Rosinen
200 gr. Zitronat
200 gr. Orangeat
12 cl. Weinbrand
250 gr. Butter
10 Eier
2 TL Zimt

0,5 TL Nelken
200 gr. Semmelbrösel
8 EL Mehl
1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer
ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:
Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergeben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.

Morgenstund-Müsli im Jentschura-Stil basisch

Foto von Gisela Martin
Rezept von Sigrid Hollender

Zutaten für 1 Person:
20g Buchweizen
20g Hirse
150ml kochendes Wasser

Zubereitung:
Buchweizen und Hirse in der Gewürzmühle oder Getreidemühle mahlen, 150 ml kochendes Wasser darübergeben, quellen lassen, nach Belieben verfeinern mit frischen Früchten, getrockneten Früchten, Mandelmus, Nüssen, Kokosmilch oder Sahne oder was gefällt…

Tipp: Die Mengen können beliebig erhöht werden. Ich bereite mir oft einen Vorrat für ein oder zwei Wochen vor:

Foto Gisela Martin

Foto Melanie Gläser, Variante: Hirse und den Buchweizen in Kokosmilch quellen lassen.
Dazu kamen 4 TL selbstgemachter Apfelmus mit Zimt, 1/2 Banane, 1 Hand voll geraspelte Möhre und ein paar Mandelblättchen.