

Marmorkuchen im Glas alla Gisele



Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

Zutaten:

5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)
300 gr. Butter
300 gr. Zucker
300 gr. Mehl
3 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi röhren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatzt alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochröhrelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingesmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern

sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.

Fussballtorte für Fussballfans....



Foto: Gisela Martin

Rezept leicht abgewandelt von der Sanella-Fussballtorte

Zutaten:

1 Zitrone
300 gr Butter
300 gr Zucker
6 Eier
450 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
200 gr Kokosraspel
grüne Lebensmittelfarbe

150 gr Puderzucker

150 ml Sahne

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker mit Flexielement schaumig rühren. Zu K-Haken wechseln und Eier nacheinander unterrühren und Zitronenabrieb zugeben.

Falls vorhanden Unterhebelement einsetzen (mit K-Haken gehts aber auch) und Mehl, Backpulver, Salz – im Wechsel mit der Milch – unterheben.

Teig aufs Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen, unteres Drittel des Ofens, ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und auf eine mit Alufolie bezogene Platte, Tortenplatte, Tortencontainer (falls transportiert werden soll) o.ä. geben.

In Kessel Flexi einsetzen und Kokosraspeln mit etwas grüner Lebensmittelfarbe rühren lassen (Achtung Handschuhe anziehen, sonst gibt es grüne Hände).

Puderzucker mit so viel Zitronensaft vermischen, bis sich streichfähiger Guss ergibt und mit Pinsel auf Kuchen auftragen.

Sahne mit Gewürzmühle steif schlagen (man merkt das sie fertig ist, sobald das Volumen in der Gewürzmühle schlagartig sinkt) und ein Spielfeld aufspritzen.

Wir haben die Torte zu einem Kindergeburtstag mitgebracht, bei dem diverse Playmobilfussballspieler als Geschenk aufgesetzt wurden. Man kann die Figuren natürlich auch aus Fondant herstellen bzw. als Fertigset beim Händler mit A..... kaufen.

Brownies



Foto: Gisela Martin

Zutaten:

250 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)

350 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Weizenmehl

1 Prise Salz

zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3.

Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebrührelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis... oder auch zwei.... Guten Appetit!



Foto Gisela Martin, in Glasauflaufform gebacken

Frappuccino



Zutaten:

Espresso

3/4el Glas Milch

Eiswürfel nach Belieben

ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:

Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.

Pizzaboden aus Blumenkohl Low carb



Foto Gisela Martin

Nachgekocht von Gisela Martin, Rezept gefunden bei Chefkoch.de und in Teilen leicht abgewandelt.

Zutaten:

250 gr Blumenkohl

120 gr. Käse

1 Ei

2 Knoblauchzehen

0,25 TL Salz

1 TL Kräuter

Zubereitung:

Blumenkohl in Stücken in den Multizerkleinerer mit Messer geben und kleinhäckeln

Danach in Microwellenschüssel geben und 8 Min/ca. 600 Watt garen

Ei, Käse, Knoblauch, Salz, Kräuter und abgekühlten Blumenkohl wieder in Multizerkleinerer geben und zu Masse verrühren

Ofen auf 230 Grad vorheizen

Blech mit Backfolie auslegen und Masse aufstreichen (ergibt so viel wie ca. eine große runde Pizza, wenn man ein ganzes Blech machen möchte, müssen die Mengen verdoppelt werden)

220 Grad/15 Minuten/Ober-/Unterhitze backen, bis es lecker gebräunt aussieht

Dann mit Pizzasosse bestreichen und Belag nach Wahl aufbringen, nochmals 10 Minuten backen.

Anmerkung: ich habe die Tomatensosse schon vor dem ersten Backvorgang aufgebracht, hat auch nicht geschadet.



Fotos Gisela Martin

Kräutersalz Gewürzsalz – Variationen –



Rezept Nr. 1/Foto von Gisela

Rezept Nr. 1 – Gisela Martin

Zutaten:

5 Gramm getrocknete Minze
5 Gramm getrocknetes Zitronengras
40 Gramm Himalayasalz.

Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.

Rezept Nr. 2 von chefkoch.de

Zutaten:

5 EL getrocknete Kräuter
3 frische Knoblauchzehen
500 g Salz

Zubereitung:

Kräuter nach Wahl und Knoblauch mit 200 g Salz in Gewürzmühle fein mahlen, restliches Salz zugeben und nochmals vermischen.

Das Aroma entwickelt sich komplett nach einigen Stunden.



Rezept Nr. 3 bis 5 und Foto von Sonja Weber

Rezept Nr. 3 – Sonja Weber: Knoblauchsatz

Zutaten:

50 gr. Knoblauch frisch

100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Knoblauch und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen. Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad 0/U getrocknet.

Rezept Nr. 4 – Sonja Weber: Chilisalz

Zutaten:

1 Chili frisch

100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Chili und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen.

Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad 0/U getrocknet.

Rezept Nr. 5 – Sonja Weber: Basilikumsalz

Zutaten:

12 Blatt Basilikum frisch

100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Basilikum und Meersalz in der Gewürzmühle mahlen.

Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad 0/U getrocknet.



Rezept Nr. 6, 7 und 8 und Foto von Judith Sophie

Rezept Nr. 6 von Judith Sophie: Rotweinsalz mit Kräutern – das passt gut zu kräftig angebratenem Fleisch und auch Wildgerichten

Zutaten:

80-100 g Salz
eine Zehe Knoblauch
20 g frische Kräuter nach Wahl
ca. 2 EL Rotwein

Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die frischen Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken und anschließend mit dem Salz sowie dem Rotwein vermischen. Auf einem Backblech verteilt, darf das Gewürzsalz bei leicht geöffneter Backofentür jetzt für ungefähr eine Stunde trocknen. Die Dauer kann von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein. Wichtig ist, dass die Feuchtigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend wird das Salz in das bereitgestellte Glas gefüllt und gut verschlossen.

Rezept Nr. 7 von Judith Sophie: Zitronen-Thymian-Salz – passt sehr gut zu Fischgerichten und Salaten passt, aber auch zu gegrillten Köstlichkeiten.

Zutaten:

80-100 g Salz
1 EL getrockneter Thymian
Zesten einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Die Zesten werden im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden getrocknet. Für das Zitronen-Thymian-Salz wird der getrocknete Thymian in der Gewürzmühle zerkleinert und anschließend mit den getrockneten Zitronenzesten und dem Salz vermischt, dann kann es auch schon in das Gläschen gefüllt und verschlossen werden. Sie können hierfür natürlich auch frischen Thymian verwenden, dieser muss dann mit den

Zitronenzesten im Backofen getrocknet und anschließend zerkleinert werden.

Rezept Nr. 8 von Judith Sophie: Zitronensalz mit rosa Pfeffer, passt wunderbar zu Reis, Geflügel, Meeresfrüchten und auch Fisch.

Zutaten:

80-100 g Salz

Zesten einer unbehandelten Zitrone

etwas rosa Pfefferkörner

Zubereitung:

Zesten im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden trocknen, dann mit anderen Zutaten vermischen.

Pisco Sour – Variationen –



Foto: Gisela Martin

1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):

Zutaten:

1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)

0,75 Gläser brauner Zucker

Einige Limetten (für 1 Glas Saft)

Etwas Eiweiß

Zubereitung:

Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiswürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

2. Rezept

von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

Zutaten:

3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp:
Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl

1 Glas Zuckersirup

1 Glas Limettensaft

1 Glas Eiweiß

So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

Zubereitung:

In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)

Brokkolisalat mit Pinienkernen



Foto Gisela Martin – Alle Zutaten durch den Würfler gejagt und die Pinienkerne von Hand eingestreut

Rezept ursprünglich aus der Rezeptwelt, auf CC umgesetzt von einigen Gruppenmitgliedern

6 Portion/en

Zutaten:

250 g Brokkoli, in Röschen (roh)

1 Paprika, rot, in Stückchen

1 Äpfel, , groß, geviertelt

30 g Pinienkerne

25 g Olivenöl (Anmerkung Gisela: ich nehme weniger)

15 g weißer Balsamico

1 TL Honig

1½ TL Senf

1 TL Kräutersalz

½ TL Pfeffer

Tipp Claudia Claudia: zzgl. frischer Minze als Frischekick

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Würfelschneider zerkleinern (zuerst Brokkoli bei minimaler Geschwindigkeit 4 durchlaufen lassen) und das Dressing in der Gewürzmühle mischen.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 6 zerkleinern.

Anmerkung: Wer den Würfelschneider benutzt, kann die Menge unbegrenzt erhöhen, d.h. für Parties ist es kein Problem. Der Salat hält sich auch gut ein paar Stunden im Kühlschrank. Wenn man es im Multizerkleinerer macht, sollte man geringfügig weniger nehmen, damit es in den Behälter passt.



Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung Würfler



Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung mit Multizerkleinerer, Messer



Foto Michaela Buchholz – Beispiel mit Zubereitung mit dem Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 6

Süßer Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.



Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

Zutaten:

Vorteig:

200 gr. Weizenmehl Type 550
25 gr. Hefe
160 gr. Milch

Hauptteig:

380 gr. Weizenmehl Type 550
15 gr. Hefe
85 gr. Zucker
80 gr. Butter
3 g Salz
50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)
35 gr. Milch
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1/2 Vanilleschote (Mark)
Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker
Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

Zubereitung:

Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Rührelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht ausköhlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch, Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.

Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

500 gr Kartoffeln
1 EL Mehl
1 EL Vanillezucker
2 Stück Eigelb
1 Prise Salz
20 g Butter zum Anbraten
2 Stück Apfel
1 EL Zucker und etwas Zimt
1 EL Zucker (nochmals)
und nochmals etwas Zimt

Zubereitung:

In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten

kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen, Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min.).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es muss werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimtpuderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.