

# Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken



Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

## **Zutaten:**

2 Rollen fertigen Blätterteig

100 g Lauch

200 g Karotten

1 Pck Schmelzkäse (200 g)

100 g Parmesan

Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)

Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

## **Zubereitung:**

Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.) Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen

---

## **Sauerteigbaguette nach Ketex**



Foto von Gisela Martin

Rezept von hier  
<http://ketex.de/blog/baguetterezepete/mit-sauerteig/grillzeit-baguettezeit-teil-1/> und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

### **Zutaten Sauerteig**

50 gr. Weizenmehl 550

50 gr. Wasser

5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

### **Zutaten Hauptteig**

425 gr. Weizenmehl 550

25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon

weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)

100 gr. Sauerteig TA 200

4 gr. Hefe

10 gr. Salz

8 gr. Backmalz

275 gr. Wasser

### **Zubereitung:**

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück ( Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)

dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung: Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschießen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.

---

# Mandelmus VEGAN



Foto Gisela Martin

Autor: Gisela Martin (mit Angaben von Melanie Gläser)

**Zutaten:**

1 – 2 Packungen Mandeln (300 gr. scheint mir für den Multizerkleinerer perfekt geeignet)

**Zubereitung:**

Optional: Mandeln schälen

Optional: Mandeln in Pfanne ohne Fett anrösten

Alle Mandeln (ggf. geschält, ggf. angeröstet) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Solange (ca. Stufe 4, ggf. auch schneller) rühren, bis sich nichts mehr tut

Einmal umrühren

Ggf. 3-4 Minuten stehen lassen (habe gehört, dass Mandelöl dann schneller austritt, ob das stimmt: keine Ahnung. Es funktioniert m.E. auch ohne stehen lassen aber zumindest

köhlt durch das stehen lassen alles ab und schadet nicht)

Wieder rühren bis sich nichts mehr tut

Vorgang ein paar Mal wiederholen, bis gewünschter Grad erreicht ist (im Laufe der Zeit tritt immer mehr Öl aus den Mandeln)

Zum Schluss kommt man meiner Erfahrung zufolge weiter, wenn man die Geschwindigkeit etwas drosselt und mit Gefühl den Multi rühren lässt.

Ich gebe mir jeden Tag einen Löffel davon in mein Früksstücksmüsli und mag es auch gerne in Pfannkuchen, Frühtsücksmoothies etc. etc.

---

## Obatzter Obatzda Obatzder-Variationen



Foto von Gisela M. mit Rezept aus fränkischen Quellen/Rezept Nr. 1

## **1. Rezept/Klassisch**

Mehrfach ausprobiert, in der CC gehts mit Flexi ratz-fatz:

### **Zutaten:**

75 gr. weiche Butter

250 gr. Camembert (je reifer, desto besser)

optional Brie/Schmelzkäse, je nach Gusto und was zuhause ist

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

1 TL Senf

Salz/Pfeffer/Paprikapulver zum Abschmecken

optional: etwas Sahne flüssig oder

optional: ein Schluck Bier

optional: etwas Kümmel

### **Zubereitung:**

Camembert und Butter in groben Stücken zugeben, andere Zutaten ebenso.

Flexi einsetzen und rühren lassen.

Ist die Butter nicht weich, einfach ganz geringe Wärme (ca. 20-28 Grad) zugeben, der Flexi richtet es. Nicht zu lange rühren lassen, ein paar Stückchen sollten noch vorhanden sein.

Der Kessel ist so groß, dass die Mengen auch nach Belieben verdoppelt oder verdreifacht werden können.

Servieren mit Salzstangen.



## **2. Rezept/mit Birnen**



Foto Gisela M.

Rezept von Genussmagazin 10/2017

Schmeckt wunderbar fruchtig und ist sehr schnell zuzubereiten.

**Zutaten:**

1 kleine reife Birne

1-2 EL Zitronensaft

3-4 Lauchzwiebeln

200 gr. reifen Camenberg

100 gr. Frischkäse (ich hatte Joghurtfrischkäse, ging auch)

1-2 cl Williamsbrand (habe ich weggelassen)

Salz

Prise Cayennepfeffer

Prise frisch gemahlener Kümmel

**Zubereitung:**

Birne waschen, würfeln und mit Zitronensaft mischen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Camenberg in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse und Williamsbrand mit Flexielement auf Geschwindigkeitsstufe 4 vermischen.

Birnenwürfel und Hälfte der Lauchzwiebeln zufügen und unterheben. Mit Gewürzen abschmecken und mit restlichen Lauchzwiebeln bestreut servieren.

---

# Simons Patisserie komplett – 60 leckere Eisrezepte

Gesammelt von Claudia Kraft in der Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" und veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung von [www.simons-patisserie.de](http://www.simons-patisserie.de)

[Simons-Patisserie-Sammelmappe-2015-Juni-26-2](#)

---

## Frozen-Joghurt – Variationen



### 1. Rezept

#### **Zutaten:**

500 g Joghurt

100 g Zucker (alternativ Stevia oder was man möchte)

50 ml Sahne – kann auch durch Milch ersetzt werden

80 ml Milch

### **Zubereitung:**

Einfach mit dem Löffel kurz vermischen und in den Eisbereiter geben. Dauert je nach Menge immer so um die 15-25 Minuten. Fertig

Varieren kann man Frozen Joghurt mit allem möglichen: Z.B. etwas Quark und/oder Buttermilch , kleingeschnittene Früchte, Karamelsirup, Mandelmus, ein TL Inulin, ein TL Magermilchpulver, Eiweißpulver, etwas Zimt, Pflaumenkompott oder oder oder. Gebt einfach das zu, was euch gefällt und schmeckt.

---

## **Käsebrötchen**



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig  
([www.sinnreichleben.de](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

150 g Mehl 550  
225 g Mehl 1050  
1 Würfel Hefe  
250 ml warmes Wasser  
250 g Tilsitter oder anderer geriebener Käse  
1 TL Zucker  
1,5 TL Salz

*Für den Belag:*

100 g Tilsitter oder anderer geriebener Käse  
1 Ei  
etwas Milch

**Zubereitung:**

Hefe mit Zucker im warmen Wasser auflösen. Mehle in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung herstellen. Hefewasser hinzufügen. 10 Min bei Zimmertemperatur gehen lassen. 150 g in Streifen raspeln/reiben. Diese mit den restlichen Zutaten dem Mehl hinzufügen. Ca. 10 Min zu einem Teig kneten.

30 Min an einem warmen Ort gehen lassen. Auf einer bemehlten Fläche nochmals den Teig gut durchkneten. Falls dieser noch klebrig ist, weiteres Mehl unterkneten. Aus dem Teig Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Brötchen weitere 20 Min zugedeckt gehen lassen. Das Ei mit etwas Milch verrühren und die Brötchen damit leicht bestreichen und den restlichen Käse darauf verteilen. Bei 180 G ca 20 Min backen.

---

**Sauerteig "Wilma" ansetzen in  
3 Tagen mit Brotrezept**



Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig  
([www.sinnreichleben.de](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten für den Sauerteig:**

Wasser

400 g Weizenvollkornmehl

### **Zutaten für das Brot "Herzilein"**

220 g Mehl 405er

250 g Weizenvollkornmehl

20 g frische Hefe

70 g Joghurt

9 g Salz

Wasser

Möchtest du ein Bärlauch-Herzilein backen, so benötigst du noch zusätzlich

100-200 g frischen Bärlauch je nach Geschmack

### **Backutensilien die du benötigst:**

Schüssel mit Deckel – Fassung mind. 2 Liter

Kochlöffel

Küchenmaschine mit Knethacken

Backform (hierzu eignet sich z.B. eine runde Kuchenform oder Ultra der Firma Tupperware etc.)

### **Sauerteig ansetzen:**

#### 1. Tag:

- Wiege 100 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 100

g Wasser in deine Schüssel.

- Verrühre diese Zutaten bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehklümchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschließt du die Schüssel und stellst sie an einen "geschützten" Ort mit Zimmertemperatur. Nicht an oder auf die Heizung, Zimmertemperatur reicht aus.

Der Ansatz für "Wilma" sollte für 24 Stunden ruhen.

Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an. (*Foto 1*) oder

<http://www.sinnreichleben.de/2015/04/01/sauerteig-der-1-schritt/>

## 2. Tag:

Hole deinen Sauerteig zu dir und öffne die Schüssel. Du siehst kleine Bläschen auf dem Teig. Das ist richtig und gut so. Dies ist ein Zeichen, dass "Wilma" aktiv ist.

So sollte es jetzt aussehen (evtl. weniger Bläschen ist auch ok)



- Wiege wieder 100 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 100 g Wasser zu deiner "Wilma" in deine Schüssel.
- Verrühre nun alles bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehklümchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschließt du die Schüssel wieder und stellst sie an den "geschützten" Ort mit Zimmertemperatur zurück.

“Wilma” darf jetzt wieder für 24 Stunden ruhen.  
Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an.

<http://www.sinnreichleben.de/2015/04/03/sauerteig-der-2-schritt/>

### 3. Tag:

Heute füttern wir Wilma das letzte Mal vor dem Backen.

Wie schnell und einfach es doch geht, einen Sauerteig herzustellen.

Hole deinen Sauerteig wieder zu dir und öffne die Schüssel. Du solltest nun mehr kleine Bläschen auf dem Teig sehen, wie gestern. “Wilma” wird nun richtig aktiv.



Ebenso soll der Sauerteig angenehm leicht säuerlich riechen.

- Wiege 200 g Weizenvollkornmehl ab und gebe dies mit 150-200 g Wasser zu deiner “Wilma” in deine Schüssel.
- Verrühre nun alles bis ein Brei entsteht. Es sollten keine Mehklümppchen mehr vorhanden sein.

Anschließend verschließt du die Schüssel wieder und stellst sie an den “geschützten” Ort mit Zimmertemperatur zurück.

“Wilma” darf jetzt wieder für 24 Stunden ruhen.

Merke dir die ungefähre Uhrzeit, damit du morgen weiter machen kannst. Es kommt nicht auf 1-2 Stunden exakt an.

### 4. Tag

Heute backen wir nun endlich unser leckeres Brot.

Der Sauerteig ist nun fertig und kann zum Backen verwendet werden.

Hole deinen Sauerteig wieder zu dir und öffne die Schüssel. "Wilma" hat jetzt viele Bläschen und riecht angenehm säuerlich. (Foto 3)

**Nun geht es ans Brot backen:**

Für ein großes Brot nimmst du einfach die doppelte Menge der Zutaten.

Wie in der Zutatenliste schon erwähnt benötigst du für das Brot "Herzilein":

- 140 g Wilma-Sauerteig
- 220 g Mehl 405er
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 20 g frische Hefe
- 70 g Joghurt
- 9 g Salz
- 100 ml Wasser

**Zubereitung:**

Wärme das Wasser leicht an und brösle die Hefe hinein. Gut durchrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Stelle diesen Behälter zur Seite.

- Fülle nun die Mehle in eine Schüssel (evtl. die deiner Küchenmaschine) füge 140 g deines Sauerteiges, Joghurt und Salz hinzu.
- Anschließend gibts du das Wasser-Hefe-Gemisch ebenfalls dazu und lässt alle Zutaten, mit dem Knethacken, zuerst schnell für ca. 1-2 Minute verkneten.
- Auf niedriger Stufe wird dann der Teig für ca 10 Minuten weiter geknetet.

**Sollte der Teig krümmelig sein, einfach mehr Wasser und/oder**

## Sauerteig zufügen.

### Für das Bärlauchbrot:

Den frischen Bärlauch waschen und in dünne Streifen schneiden und zu den Zutaten in die Schüssel geben und mitverkneten lassen.

- Der Teig ist sehr feucht und klebrig nach dem Verkneten.
- Streue etwas Mehl über den Teig und lasse ihn für 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen.
- In der Zwischenzeit kannst du deine Brotbackform mit Butter oder Öl oder Margarine gut ausfetten.
- Der Teig sollte sich nach der Ruhephase vergrößert haben.
- Fülle den immernoch recht klebrigen Teig mit Hife eines Spachtels oder Teigschabers in deine Backform. Forme ihn etwas zurecht und lasse ihn weitere 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen.
- Nun kannst du den Backofen auf 250° aufheizen.
- Wenn dein Brotteig schön in der Form aufgegangen ist, kommt er in den aufgeheizten Backofen.
- *Sprühe (evtl. mit einem Pflanzensprüher oder sonstigem) viel **warmes** Wasser in den Backofen und auf den Brotteig. Dies soll möglichst schnell gehen, damit nicht soviel Hitze entweicht.*
- *Du kannst auch eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Diese stellst du am Besten, schon beim Aufheizen des Ofens hinein.*
- Nach 10-15 Minuten wird die Temperatur auf 200° heruntergestellt.
- In weiteren 30-40 Minuten Backzeit (je nach Backofen) ist dein Brot fertig.

Du erkennst, dass dein Brot fertig ist, wenn du auf den Boden des Brotes klopfst und es einen hohlen Ton gibt.

**Mehr Fotos und weitere Rezept-Ideen findest du hier**

<http://www.sinnreichleben.de/2015/04/05/sauerteig-wir-backen-e-in-herzlein-brot/>

Den restlichen Sauerteig fütterst du alle 3-4 Tage mit 50 g Mehl und 50 ml Wasser.

Sollte der Fütterungstag auf deinen Brotbacktag fallen, so entnehme erst den Sauerteig für dein neues Brot und füttere dann Wilma.

---

## Baguette magique – Variationen



Foto mit 1,5fache Menge

### **1. Rezept Baguette magique**

Rezept gefunden hier  
<http://www.rezeptwelt.de/rezepte/baguette-magique/502356> nach  
franz. Originalrezept von [cookingmumu.com](http://cookingmumu.com),

ausprobiert von Gisela Martin

**Zutaten:**

380 gr. Mehl (am besten 550er Mehl)

10 gr. Hefe/Alternativ 5 gr. Hefe und ein großzügiger Löffel voll Lievito Madre

300 gr. Wasser

2 gestr. TL Salz

**bzw. alternativ Zutaten für 1,5 fache Menge, falls man die Baguette nicht so klein haben will.**

570 gr Mehl

16 gr. Hefe

450 ml Wasser

3 gestr. TL Salz

**Zubereitung:**

Hefe zerbröckelt und Wasser (kann auch kalt sein) in Kessel geben, K-Haken, 3 Min, 38 Grad, Intervall 1

Mehl und Salz dazu, 38 Grad, 1,5 Min Stufe 1, K-Haken (Achtung: Teig sehr flüssig. Bitte nicht länger rühren lassen!)

1,5 Stunden bei 38 Grad gehen lassen

Auf bemehlte Fläche gleiten lassen, mit Teigschaber mit Mehl bestreuen, 3 Stücke abstechen und auf (bemehltes oder mit Dauerbackfolie belegtes) Baguetteblech gleiten lassen.

240 Grad Ober/Unterhitze, 25 Min mit Schwaden backen

Ergibt 3 (kleine) Baguette und schmeckt so wie wenn man in einer französischen Bäckerei ganz frisches Baguettbrot kauft! Megalecker!

## **2. Vollkornabwandlung Baguette Magique**

Abwandlung von Sil Via:

**Alles wie bei Rezepte Nr. 1 Baguette magique, nur die**

**Mehlmischung ist:**

100g. Vollkorn Weizenmehl,

100g Typ 630 und folgende Körner mahlen:

100g 6Korn,

50g Roggen und

30g Dinkelkörner mahlen

und dann alle Mehle zusammen mischen mit dem Salz

### **3. Übernachtvariante Christina Cieluch**



Foto und Rezept Variante Nr. 3 von Christina Cieluch

Alles wie bei Rezepte Nr. 1 Baguette magique, nur ca. 50 gr. mehr Mehl um "Suppe" zu händeln.

Ohne Temperatur geknetet und lauwarmes Wasser benutzt.

Dann über Nacht im Kühlschrank gelassen, ist super aufgegangen

*Tipp Son ja Übernachtgare:*

Ich habe es letzte Woche mit der Hälfte der Hefe von Rezept Nr. 1 über Nacht in den Kühlschrank und als Semmeln gebacken. Die waren sehr gut, aber ich fand die Gare doch etwas fortgeschritten. Vielleicht würde ich beim nächsten Mal nicht mit Temperatur zusammenröhren....

Tipp für alle ohne Baguetteblech: Alternativen gibt es hier:

[Baguetteblechalternativen](#)

# **Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse**



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten Karottengemüse**

300 g. Karotten

100 ml Gemüsefond

1EL Butter

2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)

3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar)

Zucker zum Bestäuben

Salz und Pfeffer

## **Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:**

200 g Kartoffeln

100 g. Sellerie

25 g Butter

50-70 ml Milch

Muskat, Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

(1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles

in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)

(2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe)



(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfeler sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

(4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall düsten, mit Zucker bestäuben

(6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



