Ricottakuchen

Foto von Carmen Müller
(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

Zutaten:
500 g Ricotta
1 rote Zwiebel, gewürfelt
2 Eier
4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)
50 g geröstete Pinienkerne
15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)
15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)
60 g getrocknete Tomaten (in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min. Ziehen lassen)
1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
50-70 g geriebenen Parmesankäse

Zubereitung:
1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken

vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt,deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!

Griessbratlinge mit Apfelkompott

Rezept und Foto von Christian Schmidt

Griesbratlinge mit Apfelkompott (4 mal die Menge auf dem Teller – also 3 – 4 Personen)

Zutaten:
1 Liter Milch
½ TL Salz

200 g Hartweizengrieß
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker (oder 1 Paket)
etwas Zitronenschale
2 Eier
Butter zum Ausbraten
Frischhaltefolie

Zubereitung:
In den CC mit Flexi die Milch, den Gries, das Salz und den Zucker geben. Bei 100 Grad (Celsius) kochen lassen, Kochrührstufe 1. Sobald es kocht noch etwa 2 Minuten kochen lassen damit der Gries richtig gut anquillt. Dann Temperatur drosseln, Vanillezucker und Zitronenschale zugeben. Nach ein paar Drehungen das Rührwerk ausschalten. Nach 3-5 Minuten Quell- und Kühlzeit das Rührwerk auf Stufe 1 stellen und die Eier unterrühren lassen.
Anschließend die Masse auf der Frischhaltefolie etwa 1 cm dick verteilen. Die Folie umschlagen und die Masse glatt drücken. Komplett abkühlen lassen.

Dann ist Stücke schneiden und in Butter ausbraten. Nicht zu früh wenden.

Dazu passt hervorragend Fruchkompott oder -soße. Bei mir gab es ein einfaches Apfelkompott.

Das Apfelkompott hab ich übrigens VOR den Griesbratlingen gemacht, die Schüssel nur eben ausgespült und war durch mit dem Thema

Spinat-Lachs-Rolle

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:
4 Eier
450 g Rahmspinat
200g Reibekäse – light
200g Lachs geräuchert
300 g Frischkäse – light
2 TL Meerrettich scharf

Zubereitung:
Rahmspinat auftauen lassen.
Eier etwas schaumig schlagen, dann den aufgetauten Rahmspinat unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen. Mit dem Streukäse bestreuen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Masse ca 20 Min. darin backen.

Die fertige Masse auskühlen lassen. Anschließend auf ein großes Stück Alufolie oder Backpapier stülpen.

Die Käsemasse sollte direkt auf der Alufolie/Backpapier sein und die Spinatseite oben.

Frischkäse mit dem Meerrettich bestreichen, oben einen Rand lassen.

Den Lach gleichmäßig darauf verteilen.

Nun von unten nach oben aufrollen und anschließend in die Alufolie einwickeln.

Die Rolle kommt nun mind. 8 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren die Rolle aus der Alufolie wickeln und in ca 1cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Eine Schitt-für-Schritt Anleitung mit Fotos findet ihr unter http://www.sinnreichleben.de/2015/03/15/spinat-lachs-rolle/

Porreetorte

Foto von Ilonka Drabik

Rezept aus Thermomix-Rezeptwelt http://www.rezeptwelt.de/rezepte/222/porreetorte.html abgewandelt für die CC von Ilonka Drabic

Zutaten:

Für den Teig:
200g Mehl
100g weiche Butter in Stücken
100 g Quark
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Für den Belag:
400 g Porree (etwa 2 Stangen)
200 g Gouda
150 g Schinken (roher oder gekochter Schinken)
200 g Sahne
4 Eier
¼ TL Pfeffer
¼ TL Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung:
1. Mehl, Butter, Quark, Backpulver und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine Springform (Ø 26 cm) geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.
3. Porreestangen putzen und im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 5 in Ringe schneiden.
4. Etwas Wasser in die Kochschüssel geben, Porreeringe in den Dämpfeinsatz umfüllen und etwa 10 Minuten bei 120°C garen.
5. Anschließend die Porreeringe auf den vorgebackenen Teig verteilen.
6. Gouda im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 12 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern und in die Kochschüssel geben.
7. Schinken in Stücke schneiden und im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 6 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in die Kochschüssel geben.

8. Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskat dazugeben mit dem K-Haken etwa 15 Sekunden auf niedriger Stufe vermischen, über den Porree gießen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C ca. 45 Minuten backen.

Baumkuchen

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:
9 Eier
375 gr Butter
1 Vanilleschote (Mark davon)
3-4 EL Rum
375 gr Zucker
150 gr Speisestärke
1 Pck Backpulver
225 gr Mehl
225 gr Orangenmarmelade
200 gr Zartbitterkuvertüre
20 gr Kokosfett

Zubereitung:
6 Eier trennen.

3 ganze Eier sowie 6 Eigelb mit Butter und Zucker cremig schlagen, Vanillemark zugeben und dann nach und nach Rum zugeben und gut unterrühren.

Stärke und Backpulver mit Mehl mischen und esslöffelweise einrühren.

6 Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (24cm) am Boden mit Backpapier auslegen, ca 2 EL Teig drauf streichen und unter den vorgeheizten Backofen GRILL 1-2 min gold/braun backen. Dann wieder ca 2 EL Teig drauf streichen und ebenso backen. Auf diese Weise den kompl. Teig verarbeiten.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Baumkuchen damit bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Baumkuchen damit überziehen.

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 Kondensmich 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 Kondensmich 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?

Krustenbrot

Rezept von Karin Grill

Foto von Sandra Bell

Zutaten:
300 g frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl
375 g Wasser
40 g Anstellgut
750 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
150 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl
27 g Salz
600 g Wasser

Zubereitung:
Frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl, Wasser und Anstellgut verrühren und 18 Stunden reifen lassen. (Bei 24ºC).

Roggenmehl, Weizenmehl, frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit dem Sauerteig, Salz und Wasser ca. 8 Minuten kneten (klebt leicht).

1 1/2 Std stehenlassen. (24ºC)

2 Wecken wirken und mit dem Schluss nach unten 3/4 Std. Gehenlassen.

Im auf 250ºC aufgeheizten Ofen mit Schwaden fallend auf 200ºC ca 50 min backen.

Gute Laune Dinkelbrot

Rezept von Stino Ut Rings
Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:
350 g Dinkelmehl 630er
150 g Dinkelvolkornmehl
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)
240 g kaltes Wasser
10 g frische Hefe
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

Zubereitung:
15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen. Ich habe den Teig um 12:oo Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit

Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufform, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).

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 nächten 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 250ºC 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.

Rotwein-Gugelhupf

Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann
Foto von Simone Bachmann

Zutaten:
75 g Zartbitter-Schokolade
250 g weiche Butter
250 g Zucker
Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)
4 Eier

250 g Mehl
1 EL Backpulver
175 ml lieblicher Rotwein
1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)
2 EL Rum
150 g Puderzucker

Zubereitung:
Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh