Mürbeteigtaschen Mürbteigtascherln

Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

Zutaten:
Mürbteig:
300 Gramm glattes Mehl
200 Gramm Butter
100 Gramm Puderzucker
2 Eidotter
feingeriebene Zitronenschale
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Nussfuelle:
150 Gramm Nüsse
250 Gramm Zucker
Vanillezucker
1/8 Liter Sahne
1 EL Rum

30 Gramm Rosinen.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.

Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:

250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 TL Vanillezucker
100 ml Mandellikör
200 ml Sahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Sahne mit dem Ballonschneebesen halbsteif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

Flachswickel – Variationen

Foto Aldona Led/Rezept 1

1. Rezept von Aldona Led

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.
Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.
Was soll das sein …?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht (soll auch nicht) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht’s los ….!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

Zutaten:
250 g Butter
4 El Milch
500 g Mehl
2 Eier

1 kleiner Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Zucker

Zubereitung:
250 g Butter und 4 El Milch erwärmen (flüssig machen)

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe (die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern)

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden (50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) . In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

150 gr. Butter
200 ml Milch
500 gr. Mehl
1 Packung Trockenhefe
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
2 Eier
Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

Zubereitung:
Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.

Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.

Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.

Rezept Nr. 2

3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker

Foto Ingrid Marie Acker

Zutaten:
500 gr Mehl 405er,
250 gr Margarine oder Butter
gute Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

Zubereitung:
Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.

Bolognese mit Tofu – vegan

Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:
Tofu
Paprikagewürz
Salz
Pfeffer
Rapsöl
Zwiebel
Knoblauchzehe
Zucchini
Tomaten
Rotwein
Gemüsebrühe
frische Kräuter

Zubereitung:
Tofu zerbröckeln, mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen und etwas Rapsöl vermischen und durchziehen lassen.Eine kleingehackte Zwiebeln und eine Knoblauchzehe mit einem EL Öl bei 110 Grad mit Flexi andünsten.Tofu Masse dazu geben,
ein Stück gewürfelte Zuchini und eine Handvoll zerkleinerte Tomaten (alternativ aus der Dose) zehn Minuten bei 110 Grad mit Flexi, Intervall 2.Dann mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, weitere zehn Minuten köcheln lassen.
Frische Kräuter dazu und evtl nochmal abschmecken. ..Guten

Christstollen

Foto von Yvo Nne

Zutaten:
350 gr. Rosinen/Sultaninen
100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück
80 gr. Zitronat gewürfelt
80 gr. Orangeat gewürfelt
90 ml Rum

Hefeteig:
160 ml Milch
50 gr. Hefe
600 gr. Mehl
200 gr. Butter
75 gr. Zucker
10 gr. Salz
Zitronenabrieb von einer Biozitrone
1 Vanillenschotenmark
1 Ei

Zum Bestreichen:

100 gr. Butter
Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:
Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:
Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelrund dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.

Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.

Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte …..mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.
Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

Zutaten:

Teig für 26er Springform:

3 Eier
150gr Zucker
1 Vanillezucker
150ml Öl
150ml Milch
220 gr Mehl
1/2 Pkg Backpulver

1. Schicht:

1 Packung (Mini) Windbeutel

Tortenfüllung:
7 Blatt Gelatine
2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme
2 Becher Rahm (Schmand)
70gr Zucker
1 Packung Vanillezucker

Fruchtspiegel:
3 Blatt Gelatine
300 gr Himbeeren
50 gr Zucker erhitzen

Deko:
Mandelplättchen
Zubereitung:

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren (Ballonschneebesen)
Öl und Milch abwechselnd einrühren.
Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B. Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini) Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die

mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.

Fotos Claudia Kraft

Buttermilch-Kokos-Kuchen Buttermilchkuchen – Variationen

Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:
3 Eier
2 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
1 Prise Salz
1,5 EL Backpulver
4 Tassen Mehl
2 Tassen Kokosflocken
1 Tasse Zucker

Zubereitung:
3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls unterrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten

backen .

Sofort den heissen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen. Auskühlen lassen !

2. Rezept/Aldona Led

Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

Zutaten:
3 Eier
200 g Zucker
2 Vanillezucker
500 ml Buttermilch
500 g Mehl
2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln
80 g Zucker
2 Vanillezucker

Zubereitung:
Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und

unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit
Zucker und Vanillezucker bestreuen
Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min
Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergiessen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.

Pudding Keks Nachtisch

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
Ca. 40 Schokokekse
700 ml Milch
2 Pkg. Puddingpulver
8 EL Zucker
3 El Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiss

2 Schlagsahne
2 Vamillezucker
2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.

Osterbrot

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. frische Hefe (42 g)
200 ml Milch (lauwarm)
2 Eier
2 El Rum
100 g Butter (zerlassen)
Etwas Salz
100 g Rosinen
100 g Früchte (Zitronat , Orangeat)
100 g Mandel (gestifftelte)
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.
Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.
Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen

Gemüse-Ingwer-Kokossuppe

Rezept und Foto von Diana Aue

Zutaten:
3 Karotten
2 Kartoffeln
1/2 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer
1 Paprika
1 Dose Kokoscreme

Zubereitung:
Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronengraspulver, Curry zum Abschmecken nach Gusto.
Alles im Multi klein schneiden. In die Kochschüssel geben und mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde auf Rührintervall 3 bei 90-100 Grad kochen.

Wenn es fertig ist, die Kokosmilch dazu und mit dem Blender oder Zauberstab pürieren und abschmecken.