Mini-Quiches mit Sommergemüse

Foto Gisela Martin

Zutaten:
100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr.Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:
Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und ½TL Salz mit K-

Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen.Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzupfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Rührelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen,dann Gemüse und Eierguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

Fischstäbchen

Rezept von Kenwood-Seite Österreich

Zutaten:
500 g dicke Weißfischfilets, ohne Haut, z.B. Rotbarsch oder

Kabeljau
Salz und Pfeffer
50 g Weißbrot ohne Rand
1 TL frische Petersilie
1 EL Mehl Typ 405
1 Ei
Öl zumBraten

Portionen: 4
Vorbereitungszeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 12 Min.

Zubereitung:

1. Den Fisch in fingerlange Streifen von 2 cm Breite schneiden. Leicht würzen und auf Küchenpapier legen, damit überschüssige Feuchtigkeit aufgenommen werden kann.
2. Das Brot mit der Petersilie in den Mixer geben, mit dem Programm zum groben Zerkleinern mixen und auf einen Teller geben.
3. Das Mehl auf einen anderen Teller geben. Das Ei in einer flachen Schüssel schlagen.
4. Die Fischstücke zunächst in das Mehl geben, bis die Fischstäbchen leicht mehlig sind. Dann in das Ei geben, abtropfen lassen und in den Brotkümeln wälzen.
5. 1 cm Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Fischstäbchen auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten knusprig und goldbraun braten. Möglicherweise müssen Sie die Fischstäbchen in zwei Teilen braten.
6. Herausnehmen und vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: *Für noch mehr Geschmack mehrere Esslöffel Mayonnaise mit Zitronensaft mixen und mit den frisch gebratenen Fischstäbchen servieren.*

Alm-Mischbrot (mit oder ohne Nüsse) nach Ploetzblog

Das Original-Rezept ist zu finden unter: https://www.ploetzblog.de/2015/08/15/alm-rezepte-mischbrot-5050-nussbrot/
Nachgebacken von Manuela Neumann

Mitmachaktion von der Fan-Seite Kenwood Cooking Chef bei Facebook https://www.facebook.com/kenwoodcc

Im Internet stößt man schnell auf die verschiedenen Brotbackseiten und unser Gruppenmitglied Manuela Neumann hat sich beim Stöbern aus dem Plötzblog, https://www.ploetzblog.de/, ein Rezept von Lutz Geißler ausgesucht und sich daran versucht.Es wäre toll, wenn Ihr es nachbacken würdet und Eure Ergebnisse hier in dem Post mit uns teilt.
Ich wollte einfach mal ein etwas „aufwendigeres“ Brot ausprobieren und backen.
Da ich mich noch nicht so lange mit dem Brotbacken beschäftige, habe ich erst mal klein angefangen und einfache Rezepte nachgebacken. Mit der Zeit wird man ja mutiger und so kam dann die Herstellung von Sauerteigen dazu und der Ehrgeiz auch mal ein etwas „komplizierteres bzw. aufwendigeres“ Brot zu backen.

Da ich eine Hobbybäckerin in Kinderschuhen bin, sind handwerkliche Fehler nicht auszuschließen und ich bitte um Nachsicht bei den „Profis“ unter unsDas Brot habe ich jetzt zwei Mal gemacht, einmal mit und einmal ohne Nüsse und ich muss sagen, wir finden es richtig gut!
Bevor ihr anfangt, am Besten einen kleinen Zeitplan machen.
Meine Variante des Rezepts sah so aus:

Zutaten:

Für den Sauerteig

Abends um 21 Uhr angesetzt
150 g Roggenmehl 1150
150 g Wasser (50°C)
30 g Anstellgut
3 g Salz

Für den Vorteig

Abends um 24 Uhr angesetzt
75 g Weizenvollkornmehl
75 g Wasser (18-20°C)
0,07 g Frischhefe

Für den Autolyseteig

Dieser war dann um 11 Uhr des nächsten Tages an der Reihe
150 g Weizenvollkornmehl (lt. Ursprungsrezept Weizenmehl 1150, was ich aber nicht da hatte)
100 g Wasser (50°C)

Für den Hauptteig

Sauerteig
Vorteig
Autolyseteig
100 g Roggenmehl 1150
25 g Weizenvollkornmehl (im Original-Rezept wieder Weizenmehl 1050)
45 g Wasser (50°C)
5 g Frischhefe
7 g Salz
Optional: 100 g frisch geröstete, grob gehackte, Walnüsse

Zubereitung:

Für den Sauerteig

Die Sauerteigzutaten vermischen und Raumtemperatur ca. 12 bis 16 Stunden reifen lassen.

Bei mir waren es ca. 22 Grad im Wohnzimmer und der Teig reifte ca. 15 Stunden.

Für den Vorteig

Diese Zutaten auch mischen und ca. 10 bis 12 Stunden stehe lassen. Lt. Lutz Geißler bei ca. 18 bis 20 Grad, also etwas kühler.

Dieser durfte dann bis 12 Uhr mittags vor sich hin gehen.

Die Schwierigkeit, die ich dabei hatte, waren die 0,07gr Hefe abzumessen.

Da es das Internet gibt und verschiedene Foren, hab ich den Tipp bekommen, dass die Menge etwas größer als ein Reiskorn ist.

Eine Feinwaage besitze ich zwar, aber die war mit dieser Mini-Menge dann doch etwas überfordert. Ich habe dann einfach einen Löffel auf die Feinwaage gelegt und versucht, mich an diesen Wert heranzutasten.

Ein anderer Tipp war die immer wiederkehrende Teilung eines Hefewürfels. Ausgehend von den 42gr Gesamtgewicht, dann kommt man auch zum Ergebnis.

Für den Autolyseteig

Auch dabei wieder Wasser und Mehl vermischen und eine Stunde stehen lassen.
Nachdem meine 3 Teige fertig waren, ging es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig

Da ich nicht auf einer Alm wohne, hab ich zum Mischen des Teiges meine Cooking-Chef von Kenwood benutzt. Diese hat mir auch bei der Temperierung des Wassers geholfen.
Einfach alle Zutaten in die Schüssel und auf Stufe min bis 1 langsam verkneten lassen.
Wenn ihr Nüsse einarbeiten wollt, die zum Schluss mit reingeben und vermengen.
Dann durfte der Teig eine Stunde in der abgedeckten Schüssel ruhen.

Nach der Teigruhe habe ich den Teig auf eine leicht, mit Roggenmehl bestäubte, Arbeitsplatte gegeben und rund gewirkt.

Sehr hilfreich fand ich dabei auch das Video von Lutz Geißler auf Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=gCUgRsag-PM&feature=youtu.be
Danach wird das Brot dann noch langgewirkt, dazu dann dieses Video: https://www.youtube.com/watch?v=jgoRhN0BPy4&feature=youtu.be
Den Teigling habe ich dann in dem mit Roggenmehl bestäubten länglichen Gärkob mit dem Schluss nach unten gegeben.

Darin befand er sich wieder für 60 Minuten.

Jetzt braucht das Brot nur noch gebacken zu werden.
Dafür habe ich meinen Backofen auf Klimagaren mit 250 Grad und 2 Dampfstöße eingestellt und gut vorgeheizt.
Das Brot wird nun auf das heiße Blech/Backstein gestürzt, damit der Schluss nach oben kommt und die Kruste an dieser Stelle aufreißen kann.

Gesamtbackzeit sind ca. 50 Minuten.
Nach zwei Minuten den ersten Dampfstoß ausgelöst und den zweiten im Anschluss.
Nach 10 Minuten Schwaden ablassen (falls der Ofen es nicht automatisch macht) und die Temperatur auf 220 Grad senken.

Danke auch an Lutz Geißler vom Plötzblog, der uns die Genehmigung zur Veröffentlichung erteilt hat.

Mein fertiges Endergebnis.

Bilder zur Entstehung des Brotes mit den einzelnen Schritten findet ihr auch hier: https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/716152761861853

Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs

Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch “Gäste verwöhnen” von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

Zutaten:
450 gr. Räucherlachsfilet
450 ml Milch
15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet
1 Prise Zucker
100 gr. Mehl
200 gr. Buchweizenmehl
4 Eier getrennt
15 gr. Butter zerlassen
Salz/Pfeffer frisch gemahlen
Öl zum Backen der Blinis
150 gr. Creme Fraiche
60 gr. Kaviar (optional)
Schnittlauch zum garnieren

Zubereitung:
1 Tag vorher:
Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

8 Stunden vorher:
Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebesen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen denTeig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc.ausstechen. Kühl lagern

4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:
Blinis auf Tablett legen

Creme fraiche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!

Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat

Quelle: Lafer-Kochbuch “Meine Cooking Chef”
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

Zutaten:
Für die Bällchen
250 gr. Hähnchenbrustfilet
250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm (ich habe TK-Garnelen verwendet)
1 getrocknete Chilischote
1 EL Sojasauce
Salz
1-2 TL Currypulver
150 gr Basmatireis
Butter für das Sieb

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat
3 Stangen Lauchzwiebeln
2 reife Mangos
1 Salatgurke
2-3 EL Reisessig
1 EL jap. Reiswein
2-3 EL dunkles Sesamöl
2 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer
3-4 Zweige Koriandergrün
1-2 Zweige Minze
Etwas jap. Kresse nach Belieben

Zubereitung:
Für die Bällchen
Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.
Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und pürieren.
Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz erhitzen.
Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.
Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in Reis wälzen.
Das Dampfgarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.
Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat
Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.
Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.
Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.
Koriander, MInze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit

Oopsies – leckerer Brotersatz (Low Carb)

Rezept von Honey

Zutaten:
3 Eier
3 EL Frischkäse
1 Schuss Süsstoff oder etwas Birkenzucker o.ä.

Zubereitung:
Eier trennen, Eiweiss schlagen. Eigelb mit Frischkässe und Süsstoff in Gewürzmühle mixen Eiweiss unterheben.

Auf Backblech kleine Kleckse geben und im Backofen 10Min/180-200 Grad backen.

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste

Quelle: Genussmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:
Für das Spinat Risotto
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Etwas Öl
125g Risotto Reis
75 ml Weißwein
350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)
150gr frischer Spinat
30gr Parmesan
Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste
Fischfilet
2 Scheiben Toast
2 Schalotten
Öl
1 Essl Zucker
125ml Rotwein
35gr weiche Butter

Zubereitung:

Für das Spinat Risotto
Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.
Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.
Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angiessen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.
Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste
Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.
Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.
Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.
Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten

---

Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen

Rezepte von Kerstin Hinz
Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:
Für den Wunderkuchen
4 Eier
250g Zucker
200ml Sonnenblumenöl
200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)
300g Mehl
1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme
300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade
100 ml Sahne
250 g weiche Butter
50 g Puderzucker

Zubereitung:
Für den Wunderkuchen
Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)
Dann das Öl zufließen lassen.
Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.

Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe

Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme
Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.

Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.
Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.
Etwas abkühlen lassen.
Zur Butter geben und schön aufschlagen.

Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da

sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.
Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte
Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.

Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der

dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.

Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.

Belegen nach Belieben

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.

fertige Torte und der Anschnitt

Rahmtäfeli – Variationen

Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben

Zutaten für ein Blech:
800 ml Sahne
1,5 Päckchen Vanillezucker
etwas frische Vanille
800 gr. Zucker oder Puderzucker
ggf. etwas Brandy o.ä.
60 gr. Butter

Zubereitung:
Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas

verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfeli später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.

Foto Gisela Martin – Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Foto Gisela Martin – Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.

Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.

Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte der Kochzeit benötigt.

Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.

2. Rezept – Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt – himmlisch !!!

Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

3. Rezept – Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli – von Jennifer Araveena

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das “Rezept” durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

Zutaten:
800 ml Sahne
360 gr. Zucker
1,5 Pck. Vanillezucker
60 gr. Butter
Backkakao
Haselnüsse
Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:
Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.
Temperatur ausschalten
Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist.

Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr “mächtige” Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.

Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

4. Rezept – Variante von Linda Peter mit Honig und Rum

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

Zutaten:
500 ml Schlagobers
500 g Zucker kann man auch reduzieren
120 g Honig
1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker
60 g Butter
Schuss Rum oder was man mag

Zubereitung:
Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form,

das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht’s nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken

Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

5. Rezept: Salty Täfeli von Deva Doege

Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

Zubereitung:
Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfeli findet ihr auch hier

Warnhinweis für Rahmtäfelianfänger:
Man kann widerstehen, Rahmtäfeli zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu geniessen, wenn sie einmal da sind!!!

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme

Rezept aus Kochbuch”Meine Cooking Chef von Johann Lafer” mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:
125 gr. Hartweizengrieß
125 gr. Pastamehl

2 Eier
Salz
200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 gr. Ricotta
4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

Zubereitung:
Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt.

Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen,gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.