

# Gefüllte Paprika



*Rezept und Fotos von Fee's Koch- und Backwelt*

## **Zutaten:**

6 Paprika  
ca. 700 g Hackfleisch gemischt  
2 Eier  
1-2 Zwiebeln  
1-2 gute Hände voll Reis  
1 Dose passierte Tomaten  
Salz  
Pfeffer  
Oregano  
Basilikum  
Öl

## **Zubereitung:**

Bei den Paprika den Struck heraus schneiden und waschen. Die Kerne innen ebenfalls entfernen. Das Hackfleisch in die Rührschüssel geben, Reis, gehackte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano dazu geben und mit dem K-Haken gut verrühren.

Nun die Paprika füllen. Je nach Größe kann auch etwas Füllung übrig bleiben, diese wird dann einfach später mitgebraten. Die Paprika in einem großen Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Die passierten Tomaten zugeben

und alles etwa 1 Std. köcheln lassen oder bei 180°C Umluft für 1 Std in den Ofen.

Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken. Alles noch einmal für eine Std köcheln lassen.

Dazu passt zusätzlich noch Reis.



---

## Mehrkornbrötchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

### **Zutaten:**

ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl

50 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Roggenmehl 997

1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst

ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst

ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Öl zum Verkneten.

### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem El Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen.

Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.

---

## **Frühstücksbrötchen**



**Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)**

### **Zutaten:**

500g Mehl (550)

60g Milch

220g Wasser  
20g Butter  
10g Salz  
5g Zucker  
1TL Honig  
20g Hefe

### **Zubereitung:**

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.

Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.

Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.

In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.



---

## **Brötchen über Nacht**

Rezept von Conny Opp

### **Zutaten:**

250g Mehl  
175ml lauwarmes Wasser  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
12,5 g Hefe

### **Zubereitung:**

Alles 8 Minuten mit dem Knethaken auf Minimalstufe kneten. In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen nicht mehr kneten, sondern auf eine bemehlte Fläche geben und Stücke abstechen und formen.

Den Backofen mit Blech auf 220 Grad vorheizen und die Brötchen auf das mit Backpapier belegte heiße Blech geben und ca. 20 Minuten backen. Wenn man einen Pizzastein hat, werden sie noch knuspriger.

*Nicht vergessen:* Eine feuerfeste Form mit heißem Wasser in den Backofen geben!

---

## Blitz-Salzstangerl



*Rezept und Foto von Monika Pintarelli*

### **Zutaten:**

500 g glattes Mehl  
1 Packung Trockenhefe  
1 EL Salz

1 TL Zucker  
150 ml Milch lauwarm  
150 ml Wasser lauwarm  
80 g Schweineschmalz  
1 Ei zum Bestreichen  
grobes Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem weichen glatten Teig kneten

NICHT GEHEN LASSEN !!!

In 3 Kugeln teilen, Teig rund ausrollen, in 8 Dreieck teilen. Von der breiten Seite einrollen, mit Ei bestreichen, mit groben Meersalz und Kümmel bestreuen und 20 Minuten gehen lassen.

Mit Wasser besprühen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze, ca. 18-20 Minuten, backen.

Zwischendurch nochmals mit Wasser besprühen!

---

## **Brot mit Zwiebeln und Speck**



### **Rezept und Foto von Alexandra Böhm/Rezept Nr. 1**

#### **Rezept Nr. 1 Brot mit Zwiebeln und Speck/Alexandra Böhm**

##### **Zutaten:**

325 ml Wasser  
1/2 Würfel frische Hefe  
250 g Weizenmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
125 g Speckwürfel  
1 Zwiebel

##### **Zubereitung:**

Vorteig mit lauwarmem Wasser und Hefe etwas Salz ansetzen. 15 min stehen lassen.

Speckwürfel und Zwiebel würfeln, anbraten.

Mehl, Salz, Hefe, Speckwürfel und Zwiebel in Schüssel. Mit dem Knethaken 1 min bei Stufe 1, dann 4 min auf Stufe 2 kneten. Teig gehen lassen bei 37 Grad für ca. 30 min. In der Backform bei 200 Grad für 45-55 min backen.

#### **Rezept Nr. 2 Zwiebelbrot/Rezept von Christina Gagel**



## Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 2

### Zutaten:

500ml Wasser

1 pckg. Trockenhefe oder 1/2 frisch hefe

2 TL Salz

1 TL Zucker

75g Röstzwiebeln

760g Mehl Type 1050

### Zubereitung:

Ich schmeiß alles in die Maschine und lass es so 5 Minuten kneten (Knethaken). Timer auf 1 Stunde stellen und Brot gehen lassen.

Dann falte ich es ein paar mal, mache es etwas nass und schneide es ein.

Nun schieb ich es in den Backofen und schalte ihn dann erst an. Bei ca. 240 Grad für 40 Minuten! Dann schalte ich den Backofen aus und lass es noch 10 Minuten drin.

Aber ich denke die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen verschieden, sollte man beim ersten mal bisschen beobachten!

Ich verfeinere es noch mit getrockneten Kräuter und manchmal auch mit Speckwürfel

---

# Linzer Kipferl



Rezept von Gerhard Sam und ausprobiert und für sehr lecker befunden von Monika Pintarelli/Foto von Monika Pintarelli

## **Zutaten:**

500g Margarine

300g Staubzucker

650g Mehl

4 Eier

Vanillezucker/Zitronenabrieb

*Für die Glasur:*

250 g Manner Kochschokolade

125 g Butter

## **Zubereitung:**

Margarine und Staubzucker und Aromen sehr lange rühren (K-Haken), ca 15 Minuten oder länger dann nach und nach die Eier einrühren und nochmal ca 10 Minuten rühren am Schluss das Mehl unterheben.

Mit einem großen Einwegspritzsack mit großer Tülle aufspritzen.

Bei 180 Grad hell backen

Mit Marmelade füllen (z.B. Marillenmarmelade/Ribiselgelee) und in Schoko tauchen.



Foto: Monika Pintarelli

---

## Cheesecake Brownies



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form  
(Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

**Zutaten Teig:**

75 g Zartbitterschokolade  
120 g Butter  
150 g Mehl  
50 g Kakao  
1 gestrichener TL Backpulver  
1/4 TL Salz  
150 g brauner Zucker  
75 g Zucker  
150 ml Buttermilch  
2 Eier  
1 TL Vanilleextrakt

### **Zutaten Füllung:**

500 g Quark  
200 g Zucker  
2 Eier  
1 TL Vanilleextrakt

### **Zubereitung Teig:**

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Baktrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

### **Zubereitung Chessekakemasse:**

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren

Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermenget ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.

Die Chesseckemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chesseckecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Meine große Form war 40 min im Ofen.

---

## Butter aus Sahne machen



Foto von Gisela Martin

Was tun, wenn der Kühlschrank leer ist und man vergessen hat Butter zu kaufen?

Die CC macht aus Sahne Butter und der Tag ist gerettet

Chapeau!

**Zutaten:**

Sahne

**Zubereitung:**

Sahne in Kessel und mit Ballonschneebeesen auf hoher Stufe (5) schlagen.

Zuerst wird es "geschlagene Sahne", dann wird sie gelblich und flockt aus. Dann entsteht auf einmal ganz viel Flüssigkeit und die Sahne flockt ein zweites Mal aus und wird fest.

Bei mir dauerte es bei 200 ml Sahne ca. 11 Minuten.

Die Butter auf ein Zewatuch zum Abtropfen geben. Fertig!

---

## Haselnusseis



Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

**Zutaten:**

400 ml Sahne

200 ml Milch

130 g türkische Haselnusscreme

70 g Zucker

2 Eigelb

30 g Haselnüsse nicht zu fein gehackt und in der Pfanne geröstet.

**Zubereitung:**

Alles zusammen in der CC auf 60 Grad erhitzt (Flexielement).  
Nach dem Abkühlen in die Eismaschine.

*Anmerkung: Da Eier verarbeitet werden, empfiehlt sich ggf. das Erhitzen der Masse (ohne die Sahne) auf knapp 80 Grad und halten der Temperatur für ca. 10 Minuten. Sobald die Temperatur wieder niedriger ist, die Sahne zugeben.*



Foto: Regina Hof-Wiendl