

Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

250 gr. Mehl

50 gr Grieß

120 gr. Bärlauch

200 ml Milch

3 Stück Eier

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

2 Stück Schalotten

100 ml Weißwein

80 gr. Parmesan

Butter

3 EL Creme fraiche

100 ml Rahm

Natürlich wieder meine eigene Kreation gemacht. War auch eine spontane Idee daher etwas abgeändert. Hatte keine Schalotten deshalb Jungzwiebel, weiters ohne Wein u Parmesan gemacht. Dafür einfach nach Gefühl Sahne u Rahm genommen. Ausserdem zuerst Bärlauch zerkleinert, dann Milch u Eier in Mixer dazu gemixt u dann trockene Zutaten dazu.

Zubereitung:

Für die Bärlauchnockerln Bärlauchblätter im Blender grob hacken (Anmerkung: Multi + Messer geht sicher auch). Eier und Milch mit Bärlauch mischen, weiter pürieren.

Mehl, Grieß und Salz zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine halbe Stunde rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in Nockerlform abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein hacken. In 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Schlagobers dazugießen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Creme fraiche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Bärlauchblätter in Streifen schneiden und untermengen.

Die Nockerln in etwas Butter erhitzen, anrichten und die Sauce darübergießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan über die Bärlauchnockerln darüberreiben.

So wärs ein vegetarisches Gericht. Bei Claudia gabss noch Schinken dazu.



[Fotos Claudia Kraft](#)

Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

Für die Hacksauce:

1/2 kg gemischtes Hackfleisch

4 Möhren

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Petersilienwurzel

Tomatenmark

2 Dosen gewürfelte Tomaten

Rotwein
Gemüsebrühe
Oregano, Basilikum, Thymian
Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:

40g Butter
60g Mehl
3/4l Milch
Muskat
Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

Lasageneplatten
Parmesan

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

Anmerkung von Gisela Martin:

So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch:
aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml
Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150
gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl –
insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)

[Brotblume](#)



Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:

TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Teig:

600g Mehl

300g Wasser

1 Würfel frische Hefe

2 TL Salz

1/2 TL Zucker

50ml Öl

Für die Füllung:

2 – 3 EL Pesto genovese

2 – 3 EL Pesto rosso

Zubereitung:

Für den Hefeteig:

Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.

Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei Teile teilen. Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller "Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achteln.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen. In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung Ari:

Die Füllung mache ich nach Lust und Laune

Den Teig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier:
<http://youtu.be/JPfynIBv0LY>

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.

Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Elisenlebkuchen



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

Zutaten:

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

50 g Zartbitterschokolade

10 g Lebkuchengewürz

3 EL Honig

200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat

5 Tropfen Bittermandelöl

5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebeesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Spagetti an Kürbissauce dazu Hähnchen



Foto und Rezept von Franziska Fischer

Zutaten Sauce:

200 g Kürbispüree

200 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Curry

Zimt

Parmesan

Zubereitung:

Spagetti kochen.

Sahne mit dem Kürbispüree aufkochen, würzen.

Geriebenen Parmesan begeben und unter die Spagetti mischen.

Nudeln können mit dem Pastaaufsatz gemacht werden.

Kürbispüree (auf Vorrat zubereitet, eingefroren und bei Bedarf aufgetaut):

Kürbis mit dem Würfler würfeln

In der CC mit etwas Wasser weichkochen.

Im Blender pürieren.

Bananenmilch in der Cooking Chef



Foto: Doris Seelbach

Zutaten:

1/2 Banane, in grobe Stücke gebrochen

Milch

ggf. 1/4 TL Vanillezucker

ggf. ein paar Löffel Joghurt

ggf. etwas Sahne

ggf. etwas Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben, Milch bis max zur Max-

Markierung in der Gewürzmühle auffüllen. Ca. 1 Min mixen.
Fertig.

Bei größeren Mengen die Zutaten erhöhen und den Blender verwenden.

Donuts – Variationen



Foto von Gisela Martin/1. Rezept

1. Rezept von Kerstin Hinz: Donuts (Hefe) mit der CC

Zutaten:

60 gr. Zucker

2 EL lauwarmes Wasser

1 Hefewürfel frisch

375 gr. Mehl .

40 gr. zerlassene abgekühlte Butter

1 Ei

150 ml lauwarme Milch

1 Tüte Vanillezucker

1 Prise Salz

Frittieröl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Frittieröl) in die CC geben,

Knethaken einsetzen, 34 Grad einstellen und zu einem schönen weichen Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde bei ca. 34 Grad gehen lassen. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Donuts mit Hilfe von einem großen und einem kleinen Kreisausstecher ausstechen (Anmerkung: wer die Donuts im Tefal Waffeleisen macht, empfiehlt sich ein 6-cm-Vorspeisenring zzgl. von Isi-Whip die Edelstahltülle für den kleinen Kreis), auf ein Backblech legen, zudecken und nochmals 1 Std. ruhen lassen. Anschließend die Donuts bei ca. 190 Grad 2-3 Min. frittieren (Anmerkung Gisela: zwischen 170 und 190 Grad, Alternativ 3 Minuten im Tefal Waffeleisen). Anschließend nach Wunsch glasieren (Wir haben sie mit Schokolade überzogen und mit Mandelkrokant bzw Zuckerperlen bestreut).



Fotos Aldona Led, Rezept Nr. 22. **Rezept von Aldona Led**

Zutaten:

500 g Mehl
280 ml Milch
50 g Butter (Zimmertemperatur)
25 g frische Hefe
1 Ei
1 El Zucker
1 Prise Salz
und genügend Frittieröl

Zubereitung:

Mehl auf Arbeitsfläche geben, in der Mulde die Hefe zerbröseln mit etwas lauwarmen Milch und mithilfe einer Gabel mischen, dann alle Zutaten hinzumischen und mit dem Knethaken rühren.

Teig ausrollen ca. 1.cm, und formen, auf ein Blech mit

Backpapier geben und zugedeckt mit ein Tuch und eine warme Decke ca. 1 Std gehen lassen.

Wenn sie hoch und fluffig aussehen vorsichtig von Blech lösen und ins 170° heisse Öl frittieren auf Küchentücher legen und dann im Zucker wälzen.

Ist sehr schnell zu machen und fluffig.

Reicht für ca. 26 -40 Stück, je nach Größe.

3. Rezept/Backpulver/zur Verfügung gestellt von Nina Oberacker



Fotos Nina Oberacker

In Tefal Snack Collection Nr. 11 herausgebacken

Für 48 Stück

Zutaten:

3 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 EL Öl

250 g Milch

260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

zzgl. etwas Öl zum Einfetten

Dekoration alles was gefällt

Zubereitung:

Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ganz fluffig aufgeschlagen mit dem Ballonbesen (ich glaube es geht auch mit weniger Zucker). Dann kurz die flüssigen Zutaten und zuletzt kurz Mehl und Backpulver (gesiebt) unterrühren, so dass das fluffige nicht verloren geht.



Die Form etwas einölen. Dann die untere Hälfte komplett mit Teig voll füllen, da wurden sie oben und unten gut gebräunt.



Nach ca. 3 Minuten waren sie fertig.



Warm sind sie zwar ohne Dekoration, aber unglaublich lecker.

Nachdem dem Abkühlen dekorieren (Schokolade, Zuckerguss, Puderzucker, ...).



Kürbiskuchen mit Zimtfrosting



Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:

4 Eier

300 g Zucker

180 g Öl

400 g Kürbispüree

270 g Mehl
2 Tl Zimt
1 Tl Salz
1 Packung Backpulver

Frosting:

200 g Frischkäse
90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).

Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest eingefroren. (*Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnocchi mit Kürbissauce etc. weiterverwenden*)

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.

Gewürze und Kürbispüree beifügen.

Alles gut mischen.

Mehl unterheben.

In eine eingebuttrte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

Sahnefest Sahnestabilisator Sahneschön – Variationen



Rezept Nr. 2/Foto Claudia Kraft

1.) Rezept von Manuela Schlosser

Zutaten:

100 gr. Zucker

50 gr. Mehl

50 gr. Stärke

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Wer keine Gewürzmühle hat, verwendet anstelle von Zucker einfach Puderzucker ☐

Pro Becher Sahne nach 1/2 Minute 2 Teelöffel zugeben und bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen

Ist der Retter in der Not, wenn Sanapart, Sahnesteif & Co ausverkauft ist.

1.) Rezept von Smarticular/Ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:

25 gr. Johannisbrotkernmehl

50 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Erdbeereis – Variationen

1. Rezept

von Manuela Neumann

Zutaten:

400 g Erdbeeren (oder auch anderes Obst □)

200 ml Sahne

75 g Puderzucker

etw. Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren pürieren (z.B. mit Multizerkleinerer), Zucker, Sahne und Zitronensaft unter das Püree rühren. Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen, Wenn die Mischung kühl ist, in den Eisbereiter der CC geben.

2. Rezept

von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

300 g Erdbeeren (nach dem Putzen)

Saft von 1/2 Zitrone

80 g Zucker

200 ml Sahne

50 ml Milch

Zubereitung:

im Blender gut gemixt, dann in die Eismaschine

Tipp:

Man kann auch variieren und anstelle der Erdbeeren andere

Früchte wie Kirschen, Himbeeren etc. verwenden. Dann ggf. die Sahnemenge reduzieren.