Spargelquiche mit Rucola und Schinken

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Keller

26 cm Form, 180 Grad 30 – 40 Min. Backen

Zutaten:
180 g Mehl
150 Butter
200 g saure Sahne
600 g weißer Spargel
1 Zitrone (Schale und Saft)
1 TL Speisestärke
75 g Rucola
4 EL Olivenöl
100 g italienischer Schinken oder anderer
Pfeffer, Muskat, Salz, Zucker

Zubereitung:
Aus Mehl und 120 g Butter, 1 EL Sauerrahm, 1/2 TL Salz mit K-Haken einen Mürbteig zaubern. In eine gefettete Tarteform auslegen, Rand dabei nicht vergessen, Boden einstechen. 30 Min. kalt stellen.

Spargel schälen und putzen. In ca. 5 – 6 cm lange Stücke schneiden. Schale einer Zitrone reiben. Mit 150 ml Wasser, 20 g Butter, 1/2 TL Zitronenschale, Salz und etwas Zucker aufkochen. 6 – 8 Min. bißfest garen. Kurz abtropfen lassen und auf den Teig geben.

2 Eier, mit 1 Speisestärke und restlicher saure Sahne und restliche Zitronenschale verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat. Über den Spargel gießen.

180 Grad, 30 – 40 Min. backen.

Rucola waschen und putzen. Zitronensaft einer Zitone, etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl zu einer Vinagrette verrühren (z.B. Gewürzmühle). Auf die fertige Tarte, den Schinken und Rucola verteilen, Vinagrette drüber. Ich würd den Rucola wie Salat dazu essen.

Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!

Fotos von Gisela M.

Rezept übersetzt von http://www.kenwoodclub.it/kenwood/ricetta/bastoncini-di-formaggio-e-pepe

Die Zutaten wiegt man ab und gibt sie nach und nach in den Kessel. Schon ist der Teig fertig und kann sofort in den Ofen.

Zutaten:
175 gr Mehl Type 00
1 Prise Salz
75 gr Butter
50 gr Emmentaler (ich hatte Bergkäse und Parmesan)
1 TL Paprikapulver
1 Ei zzgl. etwas Ei zum Bestreichen
Etwas schwarzer Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:
Backofen auf 185 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche gut buttern (ich habe stattdessen Dauerbackfolie verwendet).

Mehl, Salz, Butter in Schüssel geben und mit K-Haken bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.

Geriebenen Käse und Paprikapulver sowie ggf. etwas Pfeffer zugeben und weiterrühren.

Ein Ei zugeben und weiterrühren, bis sich eine homogene Maße ergibt.

Teig auf leicht bemehlte Fläche geben, in Streifen schneiden, eindrehen, mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. noch mit Pfeffer bestreuen und auf Backblech legen.

10-12 Minuten im Backofen backen (bei 180 Grad werden sie mir nicht dunkel genug, bei 185 Grad ist es finde ich etwas zu dunkel. die besten Ergebnisse habe ich wenn ich mit 185 Grad beginne und zur Mitte hin auf 180 Grad zurückstelle), bis die Stangen goldene Farbe annehmen.

Guten Appetit.

Tipp: Bei größeren Mengen den Teig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank zwischenlagern.

Süsse Schmandfladen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten (12 Fladen):
Hefeteig:
500 g Mehl (+2-3 El, so dass der Teig gut ist)
4 El Zucker
1 Pck Hefe
250 ml Milch, warm

2 Vanilliezucker
2 Ei
1 El gehäufte Butter flüssig

Schmandmasse:
4 Becher Schmand
2 Puddingpulver
2 Eigelb
Zimt/Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Geschmeidigen Hefeteig herstellen (Knethaken).

Den Teig ruhen lassen (bei 35 Grad, 30 min).

Zu Fladen ausrollen (von Hand oder mit Pastawalze) und im Backofen oder der CC noch mal bei 35 Grad gehen lassen.

Danach mit Glas eindrücken (einen Rand lassen), mit Ei bestreichen und mit Schmandmasse (vorher mit Flexi gerührt) füllen und backen bei O/U-Hitze 180 Grad um die ca. 20 Min.

Danach gleich mit Zimtzucker bestreuen.

Herzhafte Schmandfladen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:
Teig:
560 g Mehl (Roggen), ich habe normales Mehl genommen
Ca. 350 ml warme Wasser
1 Tl Salz
2 El Öl
2 Pck. Hefe

Füllung:
4 Becher Schmand
Etwas Sahne (ca. 50 ml)
Salz
Pfeffer
1/2 Tl Senf

Zum Belegen:
Bauchfleischwürfel
Lauchzwiebel

Zubereitung:
Teig:
Teig herstellen, Knethaken (soll nicht kleben, nur geschmeidig sein), in Backofen bei 35 Grad (oder CC) ruhen lassen (15 min).

Ca. 10 Fladen ausrollen (ca. Handgröße, ausrollen von Hand oder mit Pastawalze) und gehen lassen, danach mit Glas eindrücken (mit Mehl bestreuen) und mit Schmandcreme (zuvor zusammengerührt, z.B. Flexi) füllen und Bauchfleischwürfel bestreuen.

Backen 20 Min bei 200 Grad, ich habe Pizzaprogramm eingestellt.
Danach mit Lauchzwiebel belegen .

Topfenpalatschinken von Linda

Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

Zutaten:
Für die Palatschinken:
250 ml Milch
2 Eier

100 g Mehl (glatt)
1 Prise Salz
Öl (zum Ausbacken)

Für die Topfenfülle:
40 g Butter
50 g Kristallzucker
2 Eidotter
250 g Topfen (20 %)
1 EL Grieß
1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale)
2 Eiklar
Für den Guss:
125 g Sauerrahm
2 Eidotter
1 Vanilleschote (Mark)
1 Schuss Orangensaft
1/8 l Schlagobers
1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:
Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen.
Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.

Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch ¼ übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar

Eiweißcreme

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Blumen habe ich gemacht aus Eiweißcreme

Zutaten:
100 g Gelierzucker 2:1
50 ml Wasser
1 Eiweiß

Zubereitung:
Wasser mit Zucker kochen lassen. Ab dem Moment, wenn Sie anfängt mit kochen dann noch 10-13 min kochen und ab und an umrühren (geht am Herd oder in der CC)

Eiweiß sehr steif aufschlagen (Ballonschneebesen) und der Sirup (noch heiß) ganz langsam zum Eiweiß rein gießen mit dünnem Strahl und ganze Zeit weiter aufschlagen .

Ca. 10 Minuten schlagen lassen, solange bis die Creme sich etwas auskühlt.

Foto Aldona Led