

Avocadomousse



Foto Gisela M. (rechts unten sieht man den Avocadodip ☐)

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Nudelsalat mit Pasta fresca,

schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze



Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)

150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)

150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süß und lecker)

300 gr. Zucchini

frische Minze

Olivenöl extra vergine

Salz/Pfeffer

Avocadomousse:

1 Avocado

1 kleine weiße Zwiebel

1/2 Limette

Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.



Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze "Conchiglia")



Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochröhrelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

Avocadocreame:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreame servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.



Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das ☐

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl... und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

www.cookingchef-Freun.de

Vanilleeis

Vanilleeis nach "The Perfect Scoop" von David Lebovitz

Zutaten:

250ml Vollmilch

150g Zucker

500ml Schlagsahne 32- 35% (wenn man nur 30%ige Sahne hat dann etwas mehr Sahne und weniger Milch nehmen)

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

6 Dotter von Eiern Gr. L

1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (Wenn kein Vanilleextrakt

verfügbar ist einfach weglassen und einen Teil des Zuckers durch Vanillezucker ersetzen)

Zubereitung:

Flexi mit grauer Gummilippe, 100°C, Kochstufe I

Milch, Zucker, Salz und die Hälfte der Sahne erhitzen (nicht kochen lassen).

Vanilleschote längs teilen und das Mark auskratzen. Mark und die halbierten Schoten in die heiße Sahnemischung geben. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Sahne in eine Schüssel geben und nach den 30 Minuten die Vanilleschote auch dazu. Ein feinmaschiges Sieb auf die Schüssel setzen.

Ballonbesen

Die Dotter in der Schüssel leicht schaumig schlagen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 85°C, Kochstufe I

Die heiße Milch-Sahnemischung langsam zugeben und zur Rose abziehen.

Dann durch das Sieb zu der restlichen Sahne geben und den Vanilleextrakt dazu. Etwas kalt rühren. Wenn es ca. 60°C erreicht hat kann man es in ein Glas füllen und in den Kühlschrank geben. 6-12h kühlen und reifen lassen und danach in der Eismaschine frieren.

Blitzeis



Foto: Gisela M.

Zutaten:

300-400 gr. TK-Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen oder was halt im TK-Fach an Obst so lagert)

200 gr. Sahne (alternativ Joghurt oder Teil durch Joghurt ersetzen)

Zubereitung:

Multi mit Messer einsetzen. TK-Früchte und Sahne zugeben und Multi laufen lassen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.

Ca. 15 Minuten im TK-Fach nachkühlen lassen.

Je nach Obstsorte kann man auch noch Zugaben mit in den Multi füllen. Bei Banane hat sich zum Beispiel Erdnussbutter und/oder ein Löffel Kakao bewährt. Bei säuerlichen Obstsorten ggf. etwas Puderzucker. Die Sahne kann auch zu einem Teil durch Joghurt ersetzt werden.

Bitte schnell essen, schmilzt sehr schnell!

Flapjack



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe

Zutaten:

200 gr. Butter

300 gr. Golden Syrup (Ersatzweise geht auch Zuckerrübensirup oder Honig (ich hab diesmal Zuckerrübensirup genommen, Honig ist mir immer zu schade)

450 gr. kernige Haferflocken (bzw. Haferkörner mit dem Flocker geflockt)

Obst oder Nüsse/Saaten nach Bedarf. Diesmal war es eine Handvoll Johannisbeeren. Banane geht auch gut.

Zubereitung:

200g Butter schmelzen

300g Golden Syrup dazu.

Mit dem K-Haken oder dem Flexi verrühren lassen.

450g kernige Haferflocken dazugeben, gut verrühren lassen

Nach Bedarf kann man noch Obst oder Nüsse / Saaten mit reingeben. Ich hab diesmal eine gute Handvoll Johannisbeeren mit reingegeben. Banane geht auch gut.

In eine rechteckige Form geben, verteilen, mit der Rückseite eines Löffels die Masse etwas andrücken.

Bei 180°C (vorgeheizt) 25 min auf unterer Schiene backen, bis die Masse golden ist.

Nach dem Rausnehmen sofort in noch in der Form in Stücke

schneiden.

Zucchinitarte



Zucchinitarte nach Jutta Hankes Zucchiniflan: [Schnuppschnüss ihr Manzfred](#)

Zutaten

Boden:

200g Mehl

100g Butter

Salz

etwas eiskaltes Wasser

Füllung:

500 Gramm Zucchini

1 Teel. Salz

25 Gramm Getrocknete Tomaten

Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch nach Geschmack

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Italienischen Hartkäse (z.B. Parmesan)

4 Eier

Chili, Salz & Pfeffer

40 Gramm Semmelbrösel (evtl. etwas mehr, falls die Masse noch zu flüssig ist)

Zubereitung:

Multi mit Messer.

Mehl, Butter in Flocken und etwas Salz in den Multi geben und mit Pausen zu einem Teigklumpen hacken lassen. Nach Bedarf etwas eiskaltes Wasser zugeben. Aber immer nur ganz wenig auf einmal.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank rasten lassen. Mindestens eine halbe Stunde besser länger.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Parmesan oder Pecorino in Stückchen teilen. Im Multi klein hacken lassen.

Multi mit grober Raspelscheibe

Zucchini waschen, halbieren und evtl. Kerne großzügig entfernen. Jetzt sollten 500g übrig bleiben.

Im Multi raspeln und in einer Schüssel mit einem TL Salz mischen. Beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.

Die Zucchini ausdrücken und vermischen mit:

4 verquirlten Eiern

den getrockneten Tomaten und dem Käse

so viel Bröseln, dass sich ein weicher Teig ergibt.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und gehackten Kräutern würzen (Petersilie, Rosmarin, Estragon ganz nach Wunsch).

Die Knoblauchzehen in die Masse pressen.

Eine Tarteform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen oder einfach mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Ränder hochziehen und alles überstehende abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen beschweren.

Boden 15 Minuten auf unterster Schiene im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen blind backen.

Die Backbohnen entfernen und die Füllung aufstreichen.

Weitere 30-40 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird Hitze reduzieren.

Schweizer Bürli – mit Fotodokumentation



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann,
[Essen über den Dächern von Kölle](#)

Rezept für drei Doppelbürli

Zutaten:

500g Mehl Type 550

375g Wasser

5g Hefe

10g Salz

Zum Bestäuben Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/oder
Kartoffelstärke

Zubereitung:

Hefe, Mehl, Salz und Wasser in eine die Rührschüssel geben,

Knethaken einsetzen.

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Erst auf Stufe 1 ca. 3 Minuten in der CC kneten, danach 5 Minuten auf Stufe 1,5.

Nun den Teig 20 Minuten gehen lassen, dann den Teig von den Seiten der Schüssel in die Mitte falten.

Wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Falten noch zwei Mal wiederholen, dann den Teig mindestens 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag den Backstein im Ofen auf 250°C/Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Arbeitsfläche sehr gut mehlen und den Teig vorsichtig darauf stürzen. Die Oberfläche des Teigs gut einmehlen. Vorsichtig zu einem Rechteck mit einer Kantenlänge von 22cm x 18 cm ziehen und dieses mit einer Teigkarte längs in 6 Quadrate teilen.

Bei den Quadraten die Ränder einschlagen, drehen und zu einem Brötchen schleifen.

Zwei Kugeln aneinander legen.

Bestäuben (mit Gemisch aus Roggenmehl und 550er Mehl/Alternativ Roggenmehl mit Kartoffelstärke) und der Backschaufel in den Ofen einschießen.

Mit Dampf für 25 – 30 Minuten backen.

Nachstehende Fotodokumentation von Waltraud Senorer:

Test bestanden: 38 Stunden im Kühlschrank, der Teig wurde luftiger und die Brötchen leichter und es wären 12 kleine geworden!



Teig mit 700er Mehl und Staubmehl (Roggenmehl – Kartoffelstärke 1.1)

Ich habe die Teigwanne mit Olivenöl eingeölt, dadurch konnte man den Teig besser falten und herauskippen. Geschadet hat es dem Teig nicht, ich denke das bißchen Öl beim Falten bringt auch noch etwas Geschmack:



Te falten und in einer geölten Teigwanne 24 - erprobter 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen

Te beliebig viele Teile schneiden



Mit nassen Händen falten und den Teig zu einem Luftballon drehen:



Für Wurzen einfach verdrehen, für Wachauerle den Teig auf die Falten legen und dann umdrehen:



Nach innen falten und dann mit den Fingern eine Spitze drehen, in Stäubmehl wälzen und mit der Verschlüsseite aufs Blech legen. Nach dem Gehen, also vor dem Backen umdrehen.

Dann reißt die breite Backe auf.



Sauerkirsch-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

4 Eier

200 g Zucker

200 g Sauerkirschen

150 g Butter

1 TL Zitronenzucker (selbst gemacht aus Zucker und Zitronenschalen)

Zubereitung:

Eier verquirlen, Sauerkirschen entkernen und pürieren. Eine tolle Farbe...

Kirschpüree mit Zucker in der CC aufkochen. (Intervall Stufe 2, Flexielement)

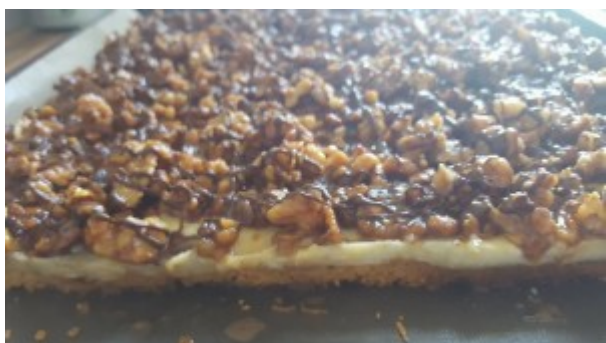
Dann Temperatur auf 80 Grad reduzieren.

Eier mit 2 kleinen Kellen von der Kirschmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 1 (zwischendurch mal kurzfristig auf Stufe 3) weiterrühren bis eine dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren. Bei unter 50 Grad Kessel abnehmen und Creme in Gläser füllen.

Fress-mich-dumm-Kuchen



Rezept und Fotos von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Boden:

250g Mehl

3 gestrichene TL Backpulver

100g Zucker

1 Prise Salz

Je 3 tropfen Butter Vanille und Bitter Mandel Aroma

1 Ei

125g Butter

Für die Buttercreme:

Aus 500ml Milch Vanillepudding kochen

125g Butter

Für den Belag:

400g gehackte Walnusskerne

125g Zucker

125g Butter

30g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Boden:

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem 30x30cm Boden ausrollen. Wenn er zu weich ist, vorher nochmal kalt stellen.

Boden bei 200°C Ober und Unterhitze 15-20min backen.

Für die Buttercreme:

Währenddessen in der CC mit dem Flexi Pudding kochen (Rezepte ohne Tütchen gibt es in unserem Portal einige). Pudding abkühlen lassen. Sobald er Zimmertemperatur hat mit Butter (K Haken) aufschlagen. Butter sollte auch Zimmertemperatur haben. Creme auf ausgekühltem Boden verstreichen.

Für den Belag:

Butter mit Zucker und Walnüssen im der Pfanne rösten, die Nüsse noch warm auf der Creme verteilen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen in kleinen Gefrierbeutel geben, kleine Spitze abschneiden und Kuchen damit verzieren.



Wassermelonensaft mit Pfirsich und Limette

Für heiße Tage! Kinder lieben es!



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Gisela M.

Zutaten:

- 1 kg Wassermelone (ohne Kerne)
- 2-3 Pfirsiche (ohne Kern)
- 1 Limette (die Schale weggeschnitten)

Zubereitung:

Alles durch die Beerenpresse lassen.

Den Trester noch zwei oder drei Mal durchlassen, damit wirklich der ganze Saft herausgekommen ist.

Fertig ☐

Den Trester kann man gut dörren, dann in der Gewürzmühle pulverisieren und bei Müsli und Co beimischen.