

Pfirsich-Rosen-Muffins



Fotos von Doris Seelbach

Rezept aus TM-Heft und von Doris Seelbach auf CC umgeschrieben

Zutaten:

400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

280 g Naturjoghurt

55 g Zucker

30 g Butter in Stuecken

35 g Oel und etwas mehr zum Einfetten

1 1/2 Pck. Backpulver

1/4 TL Salz

80 g Vanillezucker

2 Pfirsiche (400 g), entsteint, in Spalten (2mm) schneiden

Notwendiges Zubehoer: K-Haken, Nudelholz, Teigraedchen, Muffinblech

Zubereitung:

1. Mehl, Joghurt, Zucker, Butter, Oel, Backpulver und Salz in die CC Schuessel geben k-Haken einsetzen und alles zu einem Teig vermischen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen und 30 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen.

Nach 20 Min. den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein

Muffinblech einfetten.

2. Teig rechteckig ausrollen (34×36 cm) mit 60 g Vanillezucker bestreuen und von der Laengsseite her mit einem Teigraedchen in 12 Streifen (a 3cm) schneiden.

Einen Teigstreifen etwas zur Seite nehmen, 4 Pfirsichspalten nebeneinander darauflegen, dabei an den Enden jeweils 2cm frei lassen.

Teigstreifen mit den Pfirsichspalten vorsichtig aufrollen und aufrecht in eine Mulde des Muffinblechs setzen. Mit den uebrigen Teigstreifen und Pfirsichspalten genauso verfahren. Pfirsich-Rosen-Muffins mit den restlichen 20 g Vanillezucker bestreuen.

3. Muffins 20 Minuten (180 grad) backen, ich habe 30 Min.gebacken,
abkuehlen lassen und frisch servieren, ich habe die Muffins dann noch in Muffinspapier gesetzt.



Foto: Doris Seelbach

Flocker – Zubehörvorstellung

Barbie Steber hat den Flocker als Vorsatz für die Kenwood-Küchenmaschine ausprobiert und uns folgende Ergebnisse zur

Verfügung gestellt:

Alle Fotos von Barbie Steber

Einfach die ganzen Körner etc. oben hereinfüllen und schauen was unten herauskommt.

Es kann alles geflockt werden: Alle Getreidearten , Gewürze und auch Ölsaaten wie Leinsamen und Sesam (nur KEIN Mais).



Von links nach rechts: Quinoa/Hafer/Risottoreis



Von links nach rechts: Sonnenblumenkerne/Quinoa tricolore/Weizen



Von links nach rechts: Dinkel/Roggen

Ausgangssituation:



Scones – Varianten



Foto von Nicole Bertsch

**1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller
Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.**

Zutaten:

200 g Mehl
80g Speisestärke
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Salz
1 EL Zucker*
125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)
160 ml Buttermilch

Zubereitung:

Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).

Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit

den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen (wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

herzhafte Variante:

** nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.*

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

50g Butter

150ml Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

Variation:

Cheese scones – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

3. Rezept "Sour Cream Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

40g Butter

4 Essl. Saure Sahne

4 Essl. Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variation:

Buttermilk scones – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

4. Rezept "Tea Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

50g Butter

25g Zucker

150ml Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

Fruity scones – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

Date and walnut scones – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

Spice scones – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1 Prise Salz

Kaiserschmarrn



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

Zutaten:

100 g Rosinen
5 EL Rum
6 Eidotter
Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
500 ml Milch
50 g Butter, zerlassen
6 Eiweiß
Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Zubereitung:

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.
Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebeisen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben.
Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus
Zwetschken oder Marillenröster

Kartoffelroulade mit

Gemüsefüllung – Variationen –



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Salz/Pfeffer

Füllung:

250 gr. Champions
250 gr. Zucchini
2 Tomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

600g rohe Kartoffeln im Multi mit Scheibe 3 raspeln, mit 2 Eiern, 100g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp: auf Dauerbackfolie bleibt die Masse nicht kleben.

250g Champions und 250g Zucchini im Multi mit Scheibe 2 raspeln. Mit zwei klein geschnittenen Tomaten in einer Pfanne anbraten bis das Wasser verkocht ist. Nach Geschmack würzen, ich habe nur Salz und Pfeffer verwendet.

Gemüsemasse auf die vorgebackene Kartoffelmasse streichen,

einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Rezept Nr. 2 von italienischer Kochseite – zur Verfügung gestellt von Ivonne Birnbaumer

Zutaten:

3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Zwiebel
2 Eier
Salz/Pfeffer/Rosmarin/Schnittlauch
1 Becher Creme Fraiche
ggf. Schinken
ca. 100 gr. geriebener Käse

Zubereitung:

3 Kartoffeln und 2 Karotten im Multi reiben mit 1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 rohen Eiern Salz Pfeffer, Schnittlauch und Rosmarin mischen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad auf einem Backpapier verteilt ca 30 min backen.

Danach mit Creme Fraiche mit Kräutern bestreichen. Hab einen Sauerrahm genommen mit Kräutern aus dem Garten und Knoblauch gerieben untergemischt.

Danach etwas Schinken, wenn man will, verteilen und dann aufrollen wie eine Rollade, mit etwas Käse verteilen und nochmal ca 10 min mit dem Grill überbacken.

Schinken oder Speck Salami kann verwendet werden oder einfach fleischlos.

Rezept Nr. 3 zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Kartoffel-Zucchini Roulade mit Schinken Mozzarella gefüllt und Joghurt Rahm Schnittlauch Sauce.

2 Zucchini u 5 mittlere Kartoffel 1min gesamt in der Trommelraffel mit grober Reibe gerieben.

Rezept: 2 Zucchini, 5 mittlere Kartoffel, 2 Eier, 100g geriebener Käse (Emmentaler war daheim), 3-4 EL Mehl. SZ, PF, Muskat. Wer möchte kann auch Zwiebel dazu geben. 150g Schinken, 1 Mozzarella oder ein paar Scheiben Gouda.

Gemüse mit grober Raffel in der Trommelraffel reiben. Ich habe Zucchini zuerst in eine eigene Schüssel geraffelt u mit reichlich Salz gemischt und beiseite gestellt. Dann Kartoffeln geschält u geraffelt. Danach die Zucchini ausgedrückt und mit den Kartoffeln, Eiern, Gewürzen u Käse vermischt. Maße auf ein mit Backpapier od Dauerfolie belegtes Blech bestreichen gleichmässig verteilen u auch 180C ca 25min backen. Rolle aus dem Ofen nehmen und entweder mit Backpapier einrollen u einige Minuten liegen lassen od so wie ich gleich mit Schinken u Mozzarella belegen u mit Folie einrollen. Dabei gleich die Folie von der Masse lösen. Wenn die Folie nicht mehr so gut funktioniert wie bei mir vor dem Rollen mit einer Palette lösen. Eingerollt nochmal auf das Blech legen und noch 10min backen. Ich habe Grill dazu geschälten.

Serviert mit super dünn gehobeltes Gemüse



