Pistazien-Tiramisu

Rezept von hier: http://www.chefpy.com/it/tiramisu-al-pistacchio/ und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt und auf Cooking Chef umgewandelt:

Zutaten:
Für den Pistazienbiskuit:
5 Eier
120g Zucker
80g Pistaziencreme
125g Mehl
40g Kartoffelstärke
100g Mandelmehl
16g Backpulver
80g Butter

Für die Pistaziencreme:
500g Mascarpone
250g Schlagsahne
170g Kondensmilch
50g Pistazien (geschält)
200g Pistaziencreme

Für die Schokoladen Ganache :
600g Zartbitterschokolade
600ml Sahne

Zubereitung:
Pistazienbiskuit:
In der CC mit dem Ballonschneebesen, Eier mit dem Zucker 10-15Min schaumig schlagen. Pistaziencreme/selbstgemachter Aufstrich, Mehl, Speisestärke, Mandelmehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren.
Bei 175G 35Min backen.

Pistaziencreme:

Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen).
Mit dem Ballonschneebesen Mascarpone aufschlagen. Kondensmilch dazu geben (die Masse darf nicht zu flüssig werden, also nach und nach dazu geben). Den Pistazienaufstrich unterheben und gut miteinander vermengen. Geschälte Pistazien dazu geben.
Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben (wer das Unterhebeelement hat nimmt das – es geht aber auch mit einem breiten Holzlöffel 😉)

Schokoladen Ganache :
Für die Ganache Schokolade in der warmen Milch schmelzen.

Jetzt zum Schichten:
Den Biskuit in 4 breite Streifen schneiden (es geht auch mit einem Tortenring)
Auf den ersten Streifen Schokoladen Ganache verstreichen, darauf kommt ein weiterer Streifen von dem Biskuit. Auf diese wird die Pistazien Creme verstrichen.
Dann wieder Biskuit und Ganache und Biskuit und Pistaziencreme.

Zum Schluss kann man das ganze noch mit geriebenen Pistazien dekorieren.

Semmelknödel

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:
1,5 Zwiebeln
60 g Butter
160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)
450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc
6 Eier
120 g Mehl
300ml Milch
Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack
Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:
Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten…

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel

geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.
Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen…

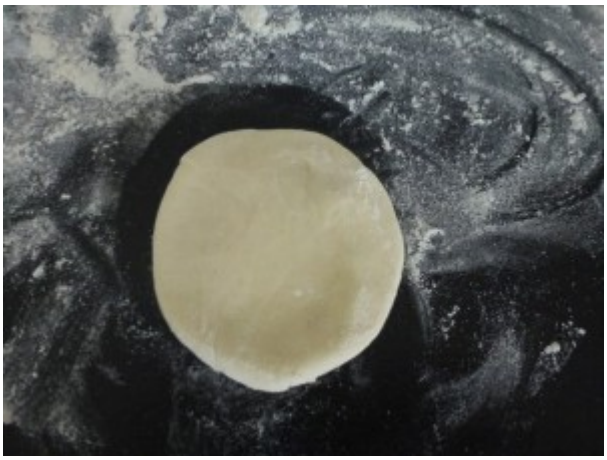
Dann mit feuchten Händen Knödel formen….Diese fest pressen (wie ein Schneeball).
Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).

Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:
Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).
Man kann den Speck auch durch Käse ersetzten oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkörbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht festkleben.

Tortillas



Fotos Gisela M.

Für 8 Tortillas

In Mexico verwendet man Maismehl, allerdings eine spezielle Sorte: Masa Harina. Mit normalem Maismehl funktioniert es nicht. Man kann auch halb Masa Harina/halb Weizen verwenden oder wie ich heute: 100 % Weizen.

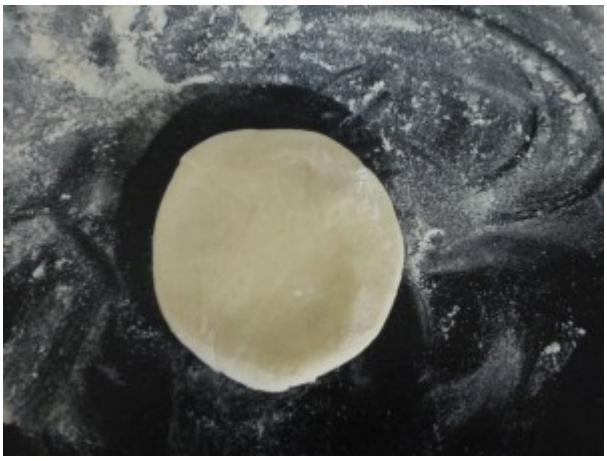
Zutaten:
200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Knethaken einspannen, alle Zutaten bis auf Wasser in Kessel geben. Auf Stufe “min” beginnen und Wasser langsam zugeben. Später auf Stufe 1 erhöhen. In Summe habe ich 7 Minuten kneten lassen.

Teig in Folie packen und eine halbe Stunde zur Seite legen.

Pastawalze einsetzen und Teig in 8 Stücke schneiden.

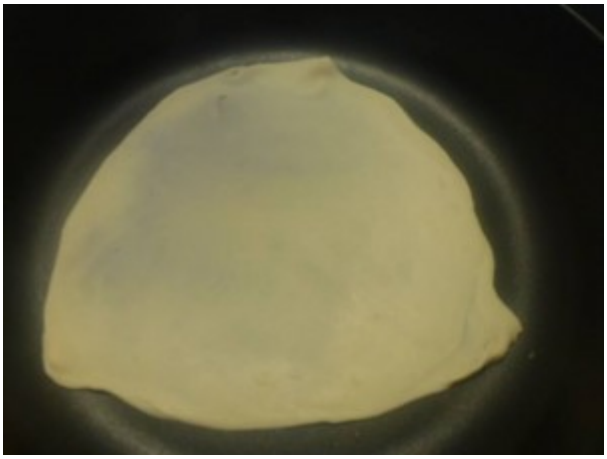
Je ein Stück auf leicht bemehlter Fläche zu einer Kugel formen und leicht platt drücken.



Je 1 x auf Stufe 7 in der Pastawalze durchlassen, um 90 Grad drehen und nochmals durchlassen.

So mit allen Teigstücken verfahren. In beschichteter Pfanne (ohne Öl) auf hoher Stufe (ich hatte fast die höchste Stufe auf meinem Gasherd) von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten,

bis sie leicht gebräunt sind.



Bitte aufpassen: Sind sie zulange in der Pfanne werden sie brüchig, dann kann man sie nicht mehr zu Wraps o. ä. formen.

Nach der Fertigstellung mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie weich bleiben.

Kartoffelknödel – Kartoffelklösse halb und halb

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten:
2 kg mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelbe
1 Teelöffel Salz
etwas Muskatnuss
ca. 50 gr. Weizenmehl

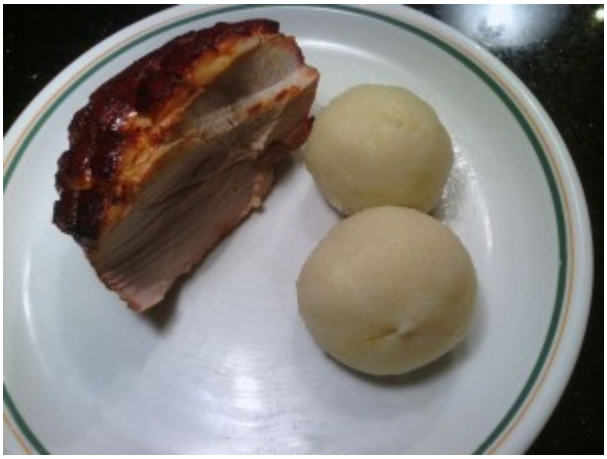
Zubereitung:
2 kg mehligkochende Kartoffeln, davon die Hälfte als Pellkartoffeln kochen, pellen und 2 x durch die Kartoffelpresse pressen (gibt eine feinere Konsistenz).

Die andere Hälfte der Kartoffeln durch den Entsafter jagen, den Kartoffeltrester durch ein Tuch ausgedrücken und den Kartoffelsaft 10 Min. stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die Kartoffelstärke samt Kartoffeln, 2 Eigelbe und 1 Teelöffel, Salz, etwas Muskatnuss – alles zu den gekochten Kartoffeln geben und noch etwa, ca. 50 g Weizenmehl, zugeben und gut vermischen (z.B. mit K-Haken). Dann 12 Knödel daraus formen.

Einen grossen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf kleinste Stufe schalten und die Klösse ca. 20 Min. ziehen lassen.

Aber keinen Deckel darauf legen sondern den Topf offen lassen.



Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
8 Semmeln
250 g Butter
4 Eier
1/2 I Milch, Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:
Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebesen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.

Fruchtriegel

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbie Steber

Diesmal habe ich folgende Mischungen gemacht, aber es geht jegliche Kombination…

Zutaten:
Cranberrie -Schoko-Mandel:
200 g Datteln
200 g Cranberries
200 g Mandeln
Ca. 1 EL Kakao
Ca. 1 EL Schokodrops

Mango-Kokos-Ingwer:
200 g Datteln
200 g getrocknete Mango
200 g Cashewnüsse
20 g Kokosflocken
1 EL Kandierten Ingwer

Apfel-Aprikosen-Walnuss:
200 g Datteln

100 g Apfelringe
100 g getrocknete Aprikosen
200 g Walnüsse
Etwas Zimt

Oblaten

Zubereitung:
Jeweils gleiche Menge an Datteln, getrockneten Früchten und Nüssen im Multizerkleinerer mit dem Messer so lange zerkleinern, bis eine klebrige Masse entstanden ist.

Tipp von Sabine Zorba : Man kann die Masse auch wunderbar durch den Fleischwolf lassen .

Das Ganze streiche ich dann auf eckige Oblaten, noch eine oben drauf, lege sie in eine eckige Form, beschwere sie von oben und stelle sie für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Danach schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

Omas Heiligabend-Hörnchen – Hörnchen mit Hackfleischfüllung

Fotos Stephanie Felbinger

Familienrezept von Stephanie Felbinger

Festtagshörnchen aus feinem Quark-Blätterteig mit würziger Fleischfüllung!

Rezept ergibt ca 2 Bleche.
Achtung: Den Teig bitte am Vorabend Teig zubereiten. Ich mache meist das doppelte Rezept.

Zutaten:
Teig:
250g Quark
250g Butter
250g gesiebtes Mehl
Prise Salz

Füllung:
300g Hackfleisch
50g gekochter Schinken klein gewürfelt
1 Ei
je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Knoblauch
etwas Tomatenmark

Petersilie.

Zum Bestreichen:
1 verquirltes Eigelb
Kümmel, Paprika etc. nach Belieben

Zubereitung:
Den Teig bestehend aus Quark, Butter, Mehl, Salz gut verkneten (in Kessel mit Knethaken).

Anschließend ein paar Mal übereinanderklappen, dann zugedeckt über Nacht kalt stellen (mindestens ein paar Stunden).

Fleischteig zubereiten: ca 300g Hack, 50g gek. Schinken klein gewürfelt, 1 Ei, (je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel), Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Tomatenmark, Petersilie mit K-Haken verrühren

Teig dünn ausrollen (ich mache das portionsweise. Dabei die Arbeitsfläche und bei Bedarf auch die Hände gut mehlen), in 10x10cm grosse Quadrate schneiden (wer mag auch etwas kleiner), Ränder mit warmem Wasser bestreichen, in die Mitte die Füllung geben, diagonal zum Hörnchen einrollen.

Mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel, Paprika etc bestreuen.

180 Grad O/U-Hitze , 40 Min backen.

Alternativ kann auch eine Fetafüllung gemacht werden und bei meiner Oma gabs immer noch ein paar kleinere mit Himbeermarmelade (dann ohne Kümmel ;))

Schmecken warm (nicht unbedingt ganz heiss) und frisch am allerbesten. Können aber auch zum aufwärmen dann nochmal kurz in den Ofen geschoben werden oder eingefroren werden.

Gutes Gelingen…bin auf Ergebnisse gespannt.

Kürbisgnocchi

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Zutaten:
300 gr. Kürbis
300 gr. Kartoffeln
250 gr. Mehl
3 Eigelb

Zubereitung:
300 g Kürbis dämpfen (in Dampfgareinsatz, Wasser in Kessel geben, Temperatur 120 Grad, Rührintervallstufe 3, Spritzschutz aufsetzen. Wenn Kürbis ganz klein gewürfelt ist, dauert es ca. 20 Minuten).

300g Kartoffeln in weichkochen (ca. 20 Minuten)

Erkalten lassen

Mit K-Haken einen Teig kneten,
250 g Mehl und 3 Eidotter dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gnocchi schneiden und in Salzwasser kochen.

Schaumkuss-Muffins alla Sally

Fotos von Anna Weidner

Rezept von sallys-blog.de und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

Zutaten für 12 Muffins:

Teig:

150 g weiche Butter
150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süss)
1 Pr. Salz
Vanilleextrakt
2 Eier (Raumtemperatur)
160 g Mehl
30 g Kakao
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
evtl. Milch (Raumtemperatur)
100 g Schokodrops

Marshmallow-Masse:

3 Eiweiß
1 Pr. Salz
200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr süss)
½ TL Weinsteinbackpulver

Zum Überziehen:

300 g Zartbitterkuvertüre
10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):
12 frische Himbeeren

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre temperieren.

(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

Ajvar mit der Kenwood Cooking Chef

Fotos von Silke Wenning

Originalrezept: http://slava.com.de/?p=3482 und von Silke Wenning auf die Cooking Chef abgewandelt

Dieses Ajvar kann man wie im Originalrezept für Djuvec-Reis verwenden, aber auch als Aufstrich und zum Steak verwenden. Auch auf einer Antipasti-Platte macht es sich gut.
Das Ajvar-Rezept ergibt ca. 4 Gläser und ist im Kühlschrank mindestens 1 Monat haltbar.

Zutaten:
8 große Paprika
2 geschälte Auberginen
8 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni
100 ml Wasser
200 ml Weißweinessig
300 ml Olivenöl
2 Tl Meersalz (Sale di Mare)
2 Tl Pfeffer
2 Tl Zucker

Zubereitung:
Paprika, Auberginen und Knoblauch im Multi mit grober Reibscheibe schneiden.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Gemüsemasse sowie die restlichen Zutaten in den Kessel geben, das Kochrührelement verwenden und alles bei 140°, Rührintervallstufe 3, mit Spritzschutz 10 bis 20 min garen.

Mit einer Schöpfkelle etwas Flüssigkeit abnehmen, damit das Ajvar nicht zu flüssig wird.

Anschließend wird die Masse im Blender püriert.

Das Püree in eine Auflaufform oder Schmorpfanne geben und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl draufgeben.

Garzeit 2 ½ Std/220 Grad, zwischendurch etwas umrühren.

Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Tipp Maren Grau-Soumana Mayaki: Ggf. Essig reduzieren. Trotz weißem Balsamico-Essig schmeckte es für meinen Geschmack zu sauer.