

Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.



Zutaten:

15g Hefe

570g Mehl

1 Ei (m)

etwas Milch ca 50-70g

50ml Olivenöl

eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

Zubereitung:

Knethaken

Alles in der cc mit Knethaken erst auf "min" 2 Minuten, dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem...es sollte nur nicht zu feucht sein.



Bei 180° Umluft ca. 20min backen....

Zabaione Eiskaffee



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Vorbereitung: Kaffee kalt stellen

75 ml Kaffee

1 EL Zucker

Vanilleextrakt

3 Eidotter

Fertigstellen:

kalter Kaffee

Vanilleeis

Karamellzucker oder Schokoladenstreussel

Zubereitung:

75 ml Kaffee, Zucker und Vanilleextrakt in die Cooking Chef geben, Ballonschneebesen einspannen, alles verrühren und die Temperatur auf 90 Grad stellen. Die Dotter nach und nach dazugeben. Alles auf voller Geschwindigkeit, Pulstaste drücken wenn langsam wird bis es zu piepen aufhört.

Dann solange rühren bis 80 Grad erreicht sind und dann die Temperatur ganz auf 0 drehen.

Nun so lange rühren bis die Temperatur abgesunken ist



Eine Glas mit kaltem Kaffee füllen bis zur Hälfte, eine Kugel Vanilleeis reingeben und schön mit einer Zabaionehaube versehen. Zur Deko Karamellzucker oder Schokostreusel drauf .

Das Eis kann man auch weglassen.

Das Ganze kann man auch mit Orangensaft und Sekt machen dann ist es ein Zabaioneengel.

Schokoladenkuchen mit Frischkäsefüllung



Foto und Rezept zur Verfügung von Elvira Preiß

Zutaten:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao

Füllung:

300 Gramm Frischkäse
250 Gramm Quark
1 Becher saure Sahne
3 Eßl. Speisestärke
150 Gramm Zucker

40 ml Milch

Zubereitung:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter mit dem Flexi bei 50 Grad schmelzen dann auf
30 Grad zurück drehen
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
dazu rühren (Flexielement).
Temperatur ausschalten
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao unterrühren (K-Haken).
2/3 des Teiges in eine gut gefettete Form füllen und am Rand
und in der Mitte hochziehen.

Füllung:

300 Gramm Frischkäse

250 Gramm Quark

1 Becher saure Sahne

3 Eßl. Speisestärke und

150 Gramm Zucker

Gut verrühren (Flexielement) und in die Mulde des Teiges füllen.

Den restlichen Teig mit ca 40 ml Milch verdünnen und als Deckel auf die Masse streichen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 std. backen.

Je nach Form gut auskühlen lassen vor dem Stürzen.

Knoblauchpaste – Variationen



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr. Knoblauch

250 gr. Raps- oder Sonnenblumenöl

1-2 TL grobes Meersalz

etwas Zitronensaft oder Weißwein

Zubereitung:

Alles in Blender geben und mixen. Im Blender verbindet sich das Öl sehr gut mit dem Knoblauch.

2. Rezept Knoblauchpaste (nach Rikky Bohaumilitzky, ausprobiert von Claudia Kraft)



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:

3 Knollen Knoblauch

60ml Olivenöl

1/4 Tl Meersalz

1 Messerspitze Zitronen- oder Scorbinsäure

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer und ein paar mal pulsen. Im Glas ist doppelte Menge.

Kann für Salate, Fleisch, Fisch usw verwendet werden und hält gekühlt einige Zeit im Kühlschrank. In der Gewürzmühle würde ich es nicht machen, da es eigentlich mit obenliegenden Messerantrieb gemacht werden sollte.



Verwendung:

Kann für Salate, Fleisch, Fisch, Knoblauchbrot (z.B. mit Petersilie) usw. verwendet werden. Überall wo Knoblauch rein kommt, ohne dass man extra klein schneiden muss.

Osterplätzchen Ostern Plätzchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Ergibt 6 Bleche (3+3). Je Blech 24 Stück, d.h. insgesamt 72 Plätzchen.

Zutaten:

600 g Mehl

400 g Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eigelb

Prise Salz

Dekoration:

Puderzucker

Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, zu einem Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und den Teig im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.

Danach in Eierform ausstechen und je ein zweites Gegenstück mit kleinem Loch.

Backen bei 180 Grad mit Umluft, ca. 10 Minuten, sie sollen schön hell bleiben.

Nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und das obere Teil mit Loch auflegen (erst mit Puderzucker bestreuen). Danach Marmelade erwärmen und in die Löcher füllen.

Abkühlen und fest werden lassen.

Danach in Plätzchendose aufbewahren .

Frohe Ostern



Tipp: Alternativfüllung könnte Lemoncurd sein.

Schlumbergerli



Foto und Rezept von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

2 TL Salz

500g Ruchmehl
1 Pk. Trockenhefe
ca. 320g Wasser lauwarm

Zubereitung:

Das Salz zuerst in die Schüssel geben, Mehl darauf geben und eine kleine Mulde formen. Dann kommt die Hefe in die Mulde und etwa die Hälfte vom Wasser.

Mit einer Gabel etwas umrühren... das gibt dann der Vorteig, die Mulde soll nicht zu tief sein, so das kein Salz an den Vorteig kommt. Jetzt 1/2 Stunde stehen lassen.

Dann den Rest Wasser dazu und zu einem eher weichen Teig gut auskneten (Knethaken). Ich mach das auf Stufe 1 für 2min und dann etwa 10 min auf Stufe 2.

Der Teig bleibt jetzt für 1h in der Schüssel, dann nochmals kurz zusammenkneten und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 16 Stücke teilen. Etwas Mehl auf einen Teller geben. Etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben.

Ein Teigstück ins Öl tupfen und mit der öligen Seite nach unten auf dem Tisch locker aufwirken, ins Mehl stupfen und mit der Mehlseite nach unten auf ein Tuch legen.

Den Ofen auf 250° vorheizen.

Die Brötchen nach ca 15min auf ein Blech mit Blechreinpapier geben. Dabei wenden, die Mehlseite ist jetzt oben.

In den heissen Ofen geben und gut dämpfen (mach ich mit einer Sprühflasche).

5min bei 250° O/U danach für 10min auf 230° runterschalten. Dann den Ofen öffnen um den Dampf rauszulassen und die Brötchen fertig backen. Je nach Gusto ca. 5 min.

En Guete!

Geriebene Zitronenschale Orangenschale



Fotos und Anleitung von Katharina Karner

Zutaten:

unbenötigte Bioorangenschalen bzw. Biozitronenschalen

Zubereitung:

Zitronen (und Orangen) mit dem Sparschäler schälen, ein paar Tagen trocknen lassen bis sie richtig gut trocken sind.



Dann in der kleinen Gewürzmühle zu Pulver mahlen. Es duftet herrlich nach Zitrone und Orange, und ich habe es weder mit

Zucker noch Salz versetzt, so bin ich flexibel ob ich es in süße Teige oder pikante Saucen geben möchte.



Alternativetipp Andreas Paasch:

Ich vakuumiere die Zesten, dann werden sie eingefroren. So behalten sie den natürlich frischen Geschmack. Beim Trocknen gehen viele ätherische Öle verloren.

Thunfischleckerchen – für den Hund



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft

4 Eßl Olivenöl

1 Ei

1 TL Thymian

1 TL Oregano

250 g Speisestärke

150 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt)

50 g Mehl

Wasser bei Bedarf

Zubereitung:

Alles im Kessel mit K-Haken mischen.

Danach bei 100°C mit Messer in der Backofentür drin lassen,
bis sie trocken sind.

Ingwer-PeeLing



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Für die Wellness-Rubrik: Ingwer-Peeling selbst gemacht im Multizerkleinerer

Zutaten:

Mittelgroße Ingwer
200-400 gr. gutes Olivenöl
Meersalz oder Speisesalz

Zubereitung:

Mittelgroße Ingwer geschält in den Multizerkleinerer, dann 200 – 400 g gutes Olivenöl dazugeben und solange Meersalz oder Speisesalz zugeben, bis eine streichfähige Masse entstanden ist.

Ich fülle es immer in Tuppertrinkbecher, da in der Dusche Glas nicht so gut ist. Hält ewig.

Ist nicht für das Gesicht geeignet. Aber die Haut wird ganz weich damit.

Tipp:

Alternativzubereitung auch mit Zitronen und Zucker möglich.

Churroswaffeln mit Brandteig



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana

Mayaki

Zutaten:

100 gr Butter

250 ml Wasser

150 gr 550er Mehl

4 ganze Eier

Ergänzung MarieNa:

zzgl. 1 Prise Salz

zzgl. kurz vor Ende Knetvorgang etwas Hagelzucker schadet auch nicht

Zubereitung:

Butter und Wasser mit dem Flexielement rund 3 min bei 100 Grad auflösen und erwärmen.

Das Mehl auf einmal reingeben, Temperatur lassen. Auf Sicht rühren bis der Teig abgebrannt ist.

Temperatur ausschalten. Alle Eier auf einmal direkt zugeben. Auf Stufe 4 (Kindersicherung entriegeln) ungefähr 3-4 min ordentlich durchlagen.



Mit einem Eisportionierer ganz KLEINE Portionen ins belgische Eisen geben. Ca 5 min ausbacken (die gegen stark auf).
Heiß in Zucker wälzen (Zimt wäre auch möglich)