

Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle



Zutaten:

Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht

Salzwasser

1 Packung Mozzarella

1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)

1 TL gehäuft Gemüsebrühe

2 Hand voll Kirschtomaten

2-3 Hand voll TK-Erbsen

2 Scheiben gekochter Schinken

Salz und Pfeffer frisch gemahlen

Etwas Hartkäse

Zubereitung:

Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).



Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

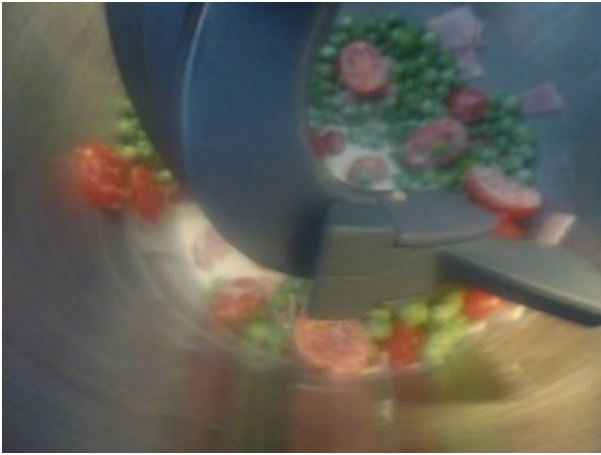
Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.



Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.



Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben. Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffer, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren. Temperatur CC jetzt abschalten.



Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.



Apfelkuchen für Kalorienbewusste



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

bei 16 Stück nur 85 kcal pro Stück

Zutaten:

ca. 10 Äpfel (938 gr. in meinem Fall)

4 Eier

120 Xucker light

100 ml Milch

140 gr.Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

10 Äpfel (938g waren es bei mir) schälen und mit dem Multi in Scheiben schneiden.

4 Eier, 120g Xucker light mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. 100ml Milch unterrühren. Zum Schluss 140g Dinkelvollkornmehl unterheben (Spachtel oder Unterhebrührelement).

Die Apfelscheiben unterheben. In eine 30cm Tortenform füllen und bei 175 Grad O/U 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.



Haselnusspaste – Pâte pralinée noisette



Rezeptanleitung von
<http://www.lapaticesse.com/praline-noisette-haselnusspaste-rezept/136/> und von Gisela M. auf CC umgewandelt

Zum Herstellen und Aromatisieren von Cremes, Pralinen, Füllungen für Macarons und Teigen, als Brotaufstrich oder einfach um Hefezopf und Co aufzupimpen.

Zutaten (Menge verdoppeln oder verdreifachen, ich hatte ca. 500 gr. Haselnüsse, also 5fache Menge):
100 gr. Haselnüsse ohne harte Schale
65 gr. Zucker

15 gr. Wasser

Zubereitung:

Zucker und Wasser in den Kessel der CC geben. 5-10 Minuten stehen lassen, damit der Zucker sich schon etwas lösen kann.



Zuckerwasser erhitzen: Temperatur auf 118 Grad stellen, kein Röhrelement, Rührintervallstufe 3



Wenn der Zuckersirup 118°C erreicht hat, die Haselnüsse in den Topf geben und das Kochröhrelement einsetzen und sofort mit Rühren (Rührintervall 1) beginnen. Der Zucker kristallisiert wieder aus bzw. wird weiß. Weiter rühren lassen, damit sich unten keine braunes Karamell bilden kann und das Karamell nicht verbrennen kann und bitter wird.



Hat das Karamell eine schöne braune Farbe, gebt ihr die karamellisierten Haselnüsse sofort auf Backpapier oder eine Silikonmatte. Die Haselnüsse mit zwei Gabeln in einer Schicht verteilen. Auskühlen lassen.



Nun Multi mit Messer aufsetzen und die karamellisierten Haselnüsse zu einer glatten Paste verarbeiten. Bitte nicht den Multi zu sehr überfüllen, er könnte kaputt gehen. Ich hatte insgesamt ca. 5fache Menge gemacht und habe es auf 2 Ladungen aufgeteilt.



Bis die Paste erstellt ist, dauert es etwas. Ich habe meistens

bei Stufe 1 rühren lassen, bin dann auf Stufe 2 hochgegangen, habe nach ein paar Minuten eine Pause eingelegt, damit das Öl austreten kann und der Multi sich abkühlen kann. Wenn ich wieder dran gedacht habe, habe ich mit der Spachtel die Nüsse vom Rand heruntergeschoben und wieder ein paar Minuten laufen lassen.



Je länger man rühren lässt, desto mehr Öl tritt aus und desto flüssiger wird es.



Grundrezept für Babybrei – Beikost mit der Cooking Chef

Zusammenstellung von Maria Tuec

Zutaten:

100g Gemüse nach Lust und Liebe (oder besser: regional & saisonal)

30g Fleisch/Fisch/Ei/Hülsenfrüchte

50 g Stärkezutat (Nudel, Kartoffel, Flocken...)

hochwertiges Öl (Lein-, Raps-, Olivenöl..)

Evt. 1 EL Orangensaft ohne Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Öl im Dampfgarkorbchen dämpfen. Genaue Zeiten der Zutaten gemäß dieser [Tabelle](#).

Einstellung der Cooking Chef beim Dämpfen: 110 Grad/Rührintervallstufe 3

Nach dem Dämpfen die Zutaten pürieren (bei Bedarf noch etwas Dämpfwasser aus dem Topf zum Pürieren zugeben). Pürieren entweder mit einem Pürierstab, oder kleinere Mengen mit der Gewürzmühle bzw. größere Zutaten im Blender.

Nach dem Abkühlen noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben. Evt. kann man auch noch 1 EL 100% Orangensaft ohne Zuckerzusatz zugeben, da Vitamin C die Eisenaufnahme steigert.

Wenn die Menge zu groß ist (gerade am Anfang essen die Kinder nicht so viel), dann einfach halbieren und den Rest eingefrieren.

Senf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Das Rezept ist durch durch Kräuterzugabe, geriebene Orangenschalen, Meerrettich, ganze Senfkörner usw. sehr variabel.

Zutaten:

50 Gramm Senfkörner (ganz oder gemahlen als Senfpulver)

60 ml Wasser

60 ml Apfelessig

Saft einer halben Zitrone

$\frac{1}{4}$ TL Salz

Kurkuma-Pulver

Honig

Zubereitung:

Wasser, Apfelessig und Senfkörner oder -pulver in ein Gewürzmühlenglas geben.

Mischung bedeckt im Kühlschrank quellen lassen. Bei Pulver genügen 90-120 Minuten. Wenn du ganze Senfkörner verwendest, am besten über Nacht stehen lassen.

Alle restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Gewürzmühle

zerkleinern.

Abschmecken und bei Bedarf Kurkuma, ganze Senfkörner usw. zugeben. Wer einen süßlichen Senf möchte, gibt Honig dazu.

Fruchtleder



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Marianne Heiss

MangoFruchtLeder:

Zutaten:

250 gr. Mango

1 EL Zitronensaft

20 gr. [Mandelmus](#)

Zubereitung:

Mango, Zitronensaft und Mandelmus im Blender pürieren (funktioniert ggf. auch im Multizerkleinerer mit Messer).

Dünn auf ein Backblech aufstreichen und trocknen lassen im Backrohr bei 50 Grad (6-7 Stunden).

Damit kann man auch essbare Täschchen machen man kann sie ausstechen, schneiden, reißen... für Desserts auch als optischer Hingucker...

Haltbar mehrere Monate

Aufbewahrung: in Backpapier aufrollen u in Folie wickeln. So verklebt es nicht.

ErdbeerFruchtLeder:

Zutaten:

250g Erdbeeren

20g [Mandelmus](#)

30g Zucker

Zubereitung:

Verarbeitung wie beim MangoFruchtLeder

Erdbeer-Balsamico-Crema



Anleitung von Marianne Immler/Foto von Barbara Gerber

Zutaten:

250g Rohrzucker

ca. 750g Erdbeeren, geputzt

500-600 ml. weißen Balsamico-Essig

Zubereitung:



Zucker und Erdbeeren aufkochen, 120° mit Flexi Stufe 1 für 2 Minuten

Abkühlen lassen.

Balsamico-Essig unter rühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren!

Kann man auf jegliches Obst umsetzen, z.B. mit Mango – oder Pflaumen sicher auch sehr schmackhaft.



Fotos (mit Ausnahme von Titelbildfoto von Marianne Immler)

Erdbeermarmelade ohne Haushaltszucker



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Corinna Gerbitz

Zutaten:

600g Erdbeeren

12 Datteln, entsteint

1 Teel Agar-Agar

Zubereitung:

12 Datteln, entsteint, im Multi mit Messer zerkleinern.

Datteln und 600 gr. Erdbeeren in CC mit etwas Wasser kochen bis Erdbeeren zerfallen (ggf. mit Flexielement).

Pürieren mit Pürierstab.

1 Teel Agar-Agar in etwas kaltem Wasser aufgelöst dazu geben.

3 min kochen, d.h. Temperatur etwas über 100 Grad.

In saubere Gläser füllen.

Im Dampfgarer bei 80 C 15 min einkochen.

Kleine Gläser nehmen, da die Erdbeermarmelade geöffnet nicht ewig haltbar ist.

Belgische Waffeln – Variationen

1.Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter



Ergibt ca. 2 Liter Teig/Fotos Linda Peter

Zutaten:

250 g Butter

150 g Zucker

2 P Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier getrennt

500 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

500 ml Milch

Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).

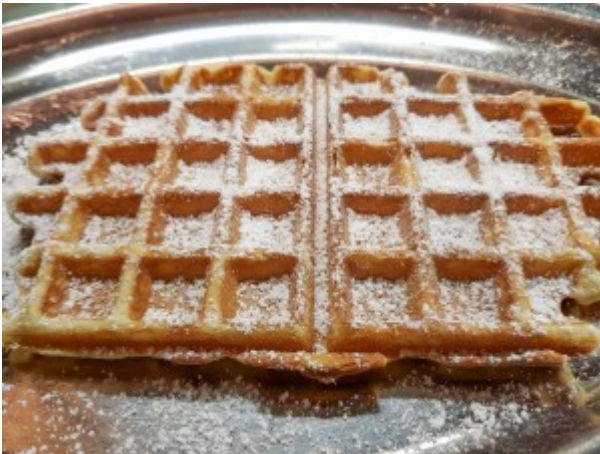


Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb

zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist.



Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.



Im Waffeleisen backen.

Tipp: Gebackene Waffeln mit Staubzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu.

Ich hab heute Preiselbeerrahm genommen

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Fotos von Marianne Immler

Rezept von Mariannes Schwester

Zutaten:

500 g Mehl

350 g Zucker

375 g Butter

1/4 l (je 1/8) Milch +Wasser

2 Packungen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1/2 Packung Backpulver

6 Eier

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Butter schmelzen +abkühlen,

Eier +Zucker schaumig rühren (Schneebeesen), löffelweise Mehl + die Flüssigkeiten zufügen, zum Schluss auf Stufe 4 alles gut durch rühren.



1 Std. stehen lassen. Ausbacken.

Dazu gab es Erdbeeren mit Sahne.