

Blender Zubehörvorstellung

Die folgenden Tipps und Anwendungsmöglichkeiten sind von verschiedenen Nutzern zusammen getragen und wurden nicht nochmal getestet.



Blender

Wofür kann er alles verwendet werden :

Kinderbrei, Gazpacho, Eismasse mixen, Smoothies, Suppe pürieren, Pfannkuchenteig, vegane Leberwurst (hier ein Link wo es das Rezept gibt <https://www.kohlundkarma.de>

Milchshake (Bananenmilch) , Gemüse pürieren das eingekocht wird (Tomatensosse)

Apfelmus pürieren, Cocktails , Eiswürfel crashen, Hartweizengries fein mahlen,

Fruchtpüree, Proseccomix,

türkisches Ayran (50:50 naturjoghurt und Wasser , bisschen Salz und schön cremig mixen)

Pudertzucker herstellen, Frapee, Altbrot mahlen, Salatsauce

Spätzleteig für 4 Personen (Rezept von Maria Fellermeier)

Als Beilage genügen 300g Mehl, als Hauptgericht 500 g Mehl

300 g (500 g) Mehl, Salz, 200ml (gut 250 ml) Wasser, 3 (5) Eier,

zum Kochen: reichlich Salzwasser

Alle Zutaten in den Blender geben, mit dem Stopfer miteinander vermischen und bei steigender Geschwindigkeit kurz bis ca. Stufe 3 mixen für die Verwendung mit Spätzlehobel oder Spätzlepresse. Will man den Teig per Hand vom Brett schaben muss er so lange gemixt werden, bis ein ganz glatter Teig entsteht. Teig portionsweise zubereiten. Spätzle im offenen Topf rasch einige Male aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Zu langes Kochen macht die Spätzle klebrig.

Strudelteig – ausgezogener Strudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

250 g Weizenmehl (unbedingt Typ 405 oder spezielles Strudelmehl)

1 Eßl. Essig

1-2 Eßl. Öl oder 20g zerlassene Butter

1 Ei

bis zu 125 ml lauwarmes Wasser

zum Bestreichen Öl oder zerlassene Butter

Alle Zutaten in den Blender geben mit dem Stopfer kurz gut verrühren. Den Teig mit langsam steigender Geschwindigkeit (bis Stufe 3-4) mixen bis er schön glatt ist. Falls der Teig zu fest oder zu weich ist, mit Wasser oder Mehl nacharbeiten. Mit dem Stopfer verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach hauchdünn ausziehen und nach Geschmack füllen.

Apfelstrudel (Rezept von Maria Fellmeyer)

Strudelteig aus 250 g Mehl

zum Bestreichen: 40 g Butter zerlassen

zum Bestreuen: 80 g Semmelbrösel geröstet mit 50 g Butter

Füllung:

2 kg säuerliche nicht zu harte Äpfel

100 g Mandelblättchen

100 g Zucker

100 g Sultaninen

1-2 Teel. Zimt je nach Geschmack

1/2 – 1 Zitronenschale je nach Geschmack

2 Eßl. Rum (kann auch weggelassen werden)

zum Backen:

30 g Butter

3 Eßl. süßer Rahm

2 Teel. Zucker

Äpfel schälen und feinblättrig schneiden oder hobeln. Alle Füllzutaten mit Zucker und Gewürzen mischen. Rum zugeben, zugedeckt kurz ziehen lassen bis der Strudel ausgezogen ist. Semmelbrösel in Butter leicht rösten. Teig auf leicht bemehlten Tuch hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen. Füllen und aufrollen. Auf ein gut gebuttertes Blech geben, mit dem Teigrand nach unten. Mit Butter bestreichen und bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Min. backen. Während des Backens mehrmals mit Butter oder gezuckerten Rahm bestreichen. Vor dem Anrichten etwas ruhen lassen.

MILLIRAHMSTRUDEL (Rezept von Maria Fellmeyer , Original von Witzigmann und umgeschrieben auf CC)

Strudelteig aus 250 g Mehl

Füllung:

125 g Butter

125 g Zucker

1 EL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

1 Vanilleschote

5 Eier

400 g Quark, 20 %

300 g saure Sahne

1 EL Mehl

60 g Rosinen (eventuell in Rum eingeweicht)

Butter zum Bestreichen des Teiges und für die Backform

Guß:

1 Milch

2 EL Crème fraîche

2 EL Vanillezucker

Puderzucker

Den Backofen auf 170 Grad (Heißluft 150 Grad) vorheizen. 3 Eier trennen. 3 Eiweiße mit 75 g Zucker in der CCG zu festem Eischnee schlagen. Herausnehmen und beiseite stellen. Danach die Butter mit 50 g Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark schaumig schlagen. Die Eigelbe nacheinander in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Quark, saure Sahne, Mehl und die Rum-Rosinen unterheben. Erst ein Drittel Eischnee unter die Quarkmasse heben, dann vorsichtig den Rest.

Den Strudelteig in 4 Portionen teilen und hauchdünn ausziehen.

Alle Strudel mit Butter bestreichen. Jedes Blatt mit je einem Viertel der Quarkmasse füllen und zu je einem Strudel rollen. Die Strudel nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Auflaufform legen.

Die Milch mit der Crème fraîche, dem Vanillezucker und den 2 Eiern verrühren und über die Strudel gießen. Die Strudel im vorgeheizten Backofen erst 15 Minuten, dann bei 150 Grad (Heißluft 130 Grad) weitere 45 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Infos

Wer den alten Blender hat kann den Stößel, Deckel und das neue Messer als Ersatzteil nachrüsten.

Zucker und Gewürz Variationen als Geschenkidee



Rezept Nummer 1 von Claudia Kraft

Fruchtaromen Zucker

Orangenzucker

Himbeerzucker

Erdbeerzucker

Orangenzucker: ca 100 g Zucker je Orange.

Bio Orange gründlich mit heißem Wasser waschen, dann abgetrocknet fein abreiben (nur die orangefarbene Schicht (die weiße ist zu bitter) und gut mit dem Zucker vermischen. Anschließend auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen (wenn es nicht nur 1 Orange ist) und offen 1 -2 Tage trocknen lassen. Man darf gerne hin und wieder rütteln, das muss aber nicht unbedingt sein. Ich habe es dann in den Multi mit Messer gegeben und auf mittlerer Stufe den "verklebten"

Zucker gemixt. Mit P Taste oder GM würde es Puderzucker werden, was ich nicht wollte. Jetzt umfüllen in ein großes Schraubglas oder so wie ich in kleine Gläser.

Ideal zum Backen, für Joghurt, Cremes oder andere Dessert sowie zum Süßen von Tee. Man könnte die Orangenschalen auch kurz vor Gebrauch wieder aussieben. Wer ihn für Frischkäsefrostings oder Buttercremes einsetzen will, sollte ihn vorher mit der GM zu Puderzucker vermahlen.

Himbeer oder Erdbeierzucker:

20 g gefriergetrocknete Erdbeeren, oder Himbeeren

270 g Zucker

Ich habe zuerst die Beeren zerkleinert. Entweder im Multi mit Messer oder in der GM. Nach dem Vermischen mit dem Zucker habe ich mind die Hälfte in der GM gemixt somit nicht einen ganz feinen Puderzucker aber auch keinen groben Kristallzucker zu haben.

Ideal für Süßspeisen, Smoothies, Joghurt, Obsalat oder anderen Desserts.

Rezepte 2



Rezepte 2 und Bild von Tanja Ahrendt

Bratapfelgewürz:

50g braunen Zucker
10g Zimt
1/2 Tonkabohnen oder 1/2 Vanillestange
3 Nelken
5 Kardamomkapseln (oder 1/4 TL gem. Kardamom)
15 Anissamen (oder 3 Msp. gem. Anis)
2 stecknadelkopfgroße Stücke Muskatnuss (oder 2 Msp. gem. Muskatnuss)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Das Bratapfelgewürz passt außer zu Bratapfel zu allem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade mit Äpfel.

Glühweinzucker:

Abgeriebene Schale einer Bioorange entweder auf einem Küchentuch auf der Heizung, auf dem Kamin oder Kachelofen ein bis zwei Tage trocknen (schneller, dafür energieaufwendiger geht es bei ca. 50 Grad für ein bis zwei Stunden im Backofen)

getrocknete Orangenschale
50g braunen Zucker
1 gehäuften TL Zimt
1/2 Vanillestange
1 Nelke
5 Anissamen (oder 1 Msp. gem. Anis)

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen, mit weiteren 100g braunem Zucker mischen und in ein Schraubglas füllen.

Den Glühweinzucker kann man in Weißwein bzw. Rotwein, in Fruchtsäften wie zum Beispiel Apfel-, Orangen- oder Kirschsafft oder in Tees verwenden.

Tonkabohnenzucker:

100 g braunen Zucker

1 Tonkabohne

Beides zusammen. In der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und mit weiteren 100g braunem Zucker in ein Schraubglas füllen.

Den Tonkabohnenzucker kann man ähnlich wie Vanillezucker zu allen Gebäcken, Kuchen, Torten oder Desserts und Süßspeisen verwenden.

Lebkuchengewürz

2 TL Zimt

2 TL Nelken (oder gem. Nelken)

2 TL Korianderkapseln (oder gem. Koriander)

2 TL gem. Koriander

1 Muskatnuss (oder 2 TL gem. Muskatnuss)

1 TL Pimentkörner (oder gem. Piment)

1 TL Anissamen (oder gem. Anis)

1 TL Fenchelsamen (oder gem. Fenchel)

1 TL Ingwerpulver

Alles zusammen in der Gewürzmühle für etwa 20 Sekunden mahlen und in ein Schraubglas füllen.

Das Lebkuchengewürz passt außer zu Lebkuchen zu allem weihnachtlichem Gebäck, Desserts, Kuchen oder Marmelade, man kann es auch für weihnachtliche Pralinen oder für Braten verwenden, die einen winterlichen Geschmack bekommen sollen.

Tropea-Zwiebelkuchen mit

Weisse-Bohnen-Boden – Lowcarb, glutenfrei, eiwissreich



Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

Boden:

1 Dose weisse Bohnen (250 g Abtropfgewicht)

3 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

wer mag Kräuter

Belag:

5 Tropeazwiebeln

Olivenöl

Gewürze (Salz, Pfeffer...)

60 gr. Bacon

3 Eier

100 gr. geriebenen Käse z.B. Mozzarella

Zutaten für den Boden im Multizerkleinerer vermischen.

Dann Backpapier in eine Tarte-Form legen und die Masse

gleichmäßig darauf verteilen.

Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 min vorbacken.

5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten, nach Wunsch würzen.

60 g Bacon dazugeben, vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben.

3 weitere Eier (in der Gewürzmühle) verquirlen und auf die Zwiebelmasse gießen.

100 g geriebenen Käse darauf verteilen (ich hatte Mozzarella) und weitere 10 min backen (bis der Käse goldgelb ist).

Aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wieder wenden...

Blumenkohlauflauf



Für 2-4 Personen

Zutaten:

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

500 gr. Hackfleisch

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

50-100 gr. Sahne, kann auch fettreduziert oder Milch sein

Etwas geriebener Käse oder 2 Scheiben Käse

Salz/Pfeffer/ein paar frische Kräuter

Etwas Öl zu Anbraten

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden. Großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Blumenkohl 15 Minuten kochen. Abgiessen (Wenn man mag ca. einen viertel Liter Abtropfwasser vom Blumenkohl zurückhalten und später für die Bechamel verwenden) und zur Seite stellen.

Zwiebel kleinschneiden. Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, 140 Grad, kontinuierlich rühren, Zwiebel zugeben und Zwiebeln anschwitzen.

Hackfleisch zugeben. 140 Grad lassen (bzw. bei Gourmet auch auf 160 Grad erhöhen), Rührintervall mit kleinen Pausen und Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz/Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

In zweiter Schüssel Kochwasser, Butter, Mehl füllen, Flexi einsetzen, ca. 120 Grad und ohne pause rühren lassen Nachdem es kocht auch Sahne und etwas Käse zugeben. Ein paar Minuten rühren lassen, bis die Sauce von der Konsistenz etwas dicker ist. Mit Salz/Pfeffer würzen.



Dann in zwei Auflaufformen erst das Hackfleisch einfüllen, dann den Blumenkohl drauflegen und zum Schluss die Bechamel darüber geben.



Ca. 20 Minuten/Ober-Unterhitze/200 Grad, bis der Blumenkohl etwas Farbe annimmt.

Während der Auflauf im Ofen ist, die zwei Kochschüsseln und den Topf in die Spülmaschine geben und alles ist wieder aufgeräumt -)