

Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

Zutaten:

3 Eier (150g)
40g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
500 gr. Mehl 405
5 gr. Backpulver
50 gr. geriebene Mandeln
75 gr. flüssige Butter

Zubereitung:

3 Eier (150g)
50g Eigelb
175 g Puderzucker
15 g Rum
Prise Salz
Spritzer Zitrone
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.

500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver (evtl. geht auch weniger?)
gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT heiß) Butter zusetzen.

Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatte ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺☺. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige ☺



2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

Schritt 1

dunkler Biskuitboden

7 Eiweiß

200g Zucker

1 Vanillzucker

7 Eigelb

120 g Mehl

90 g Speisestärke

40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.

Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.

Das gesiebte Mehl, Speisestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.

In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.

Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut

auskühlen lasse.

Schritt 2

Patisseriecreme

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speiestrke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.

Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.

300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.

Wer möchte kann Erdbeerstcke oder Himbeer stcke untermischen.

Schritt 3

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften schneiden.

Für die Tränke

mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft (z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhlfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme fllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme

500 g Mascarpone

3-4 Eßl. Puderzucker

3-4 Eßl. Nutella

400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon (ca 1/4) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

Tränke für die 2te Hälfte

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

Schritt 5

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.

vegane Mayonnaise (Majo)



Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert

1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft

2 TL (10 ml) Senf (Dijon)

3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)

12 ganze, gekochte Kichererbsen

110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps

Salz (nach Geschmack)

Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.

Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden. Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.

Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

Zutaten:

550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)

260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)

1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe

70 gr Zucker

90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥☐ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

Zubereitung:

Die Zutaten "Mehl bis Hefe" in der CC 5 min auf Stufe "min" mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.



Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.

Schwiegermutterzungen mit LM



Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen





Tipp:

Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das erspart dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349>

Vanille-Granatapfel Torte



Bild und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

1 Bisquitboden
3-4EL Vanilleextrakt
250g Mascarpone
250g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
150g Zucker
250g Rahm
6 Blatt Gelatine
1 Granatapfel
50g Zucker

Zubereitung:

Bisquitboden halbieren. Erste Hälfte in einem Tortenring auf die Tortenplatte stellen und mit Vanilleextrakt beträufeln.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne rauslösen.

Die Hälfte der Granatapfelkerne auf dem Tortenboden verteilen. Von den Restlichen Kernen einen Esslöffel für die Deko beiseite stellen und die restlichen entsaften. (ich hab dies mit dem Slowjuicer gemacht und ca 0.5 bis 1 dl Saft rausbekommen)

Die 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Das ausgekrazte Mark mit Mascarpone, Joghurt und Zucker mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Das Wasser der Gelatine weggießen und die Gelatine ausdrücken. Mit ein bis 2 Esslöffel kochendem Wasser übergießen und rühren damit keine Klümpchen Zurück bleiben.

Von der Joghurt-Mascarpone Masse 2 Esslöffel zugeben und unter rühren.

Wären die restliche Masse mit dem Schwingbesen langsam gerührt wird, die Gelatine langsam zugeben und unter rühren.

Die Hälfte der Masse auf den Tortenboden geben. Den 2ten Tortenboden auf die Creme legen und die restliche Masse auf die Torte geben.

Die Torte für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit dem Zucker zu einem dicken Sirup einkochen und etwas abkühlen lassen. Dann auf die Torte gießen und mit den beiseite gestellten Granatapfelkernen dekorieren.