Karottengemüse

Rezept von Stefan Homberg

Ich mache gerne die dreifache Menge in der CC, das Gemüse schmeckt auch am nächsten Tag noch gut und mit dem Würfler hat man so keine Mehrarbeit.

Zutaten:
300 g. Karotten
100 ml Gemüsefond oder Brühe
1EL Butter
2 Schalotten (alternativ Zwiebel)
3 EL Frischkäse
3 EL gehackte Petersilie (geht natürlich auch ohne)
Zucker zum Bestäuben (optional, ohne Zucker geht es auch)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

(1) Würfelschneider ansetzen und Karotten und Zwiebeln zusammen in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe für die Karotten und die Zwiebeln schneidet man von Hand)

(2) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(3) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben.

(4) Fond oder Brühe angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(5) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.

Dazu passt Kartoffelstampf. Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne

geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):

Zebra-Käse-Kuchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

Mürbeteig:
100g Zucker
100g Margarine
1 Ei
225g Mehl
1 Tl Backpulver
alles verrühren und 1 Std in den Kühlschrank, dann in eine am Rand gefettete Form mit Backkpapier am Boden ausgelegte Form

Füllung:
2 Eier
150 ml Milch
200g saure Sahne
200g süsse Sahne
1 kg Quark (ich hatte 500g Mager/ 500g 20%)
200 g Zucker
2 P. Vanillepudding

alles verrühren, halbieren und in eine Hälfte Kakao dazu, ebenfalls gut verrühren.

25g Kakao

Mit einem Schöpflöffel immer abwechselnd heller/dunkler Teig in die Mitte fließen lassen.

175 Grad , 1 Std
dann Ofen aus und noch 10 – 15 min im Ofen ruhen lassen

---

gefüllte Pizzabrötchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

300g Mehl
250g Speise Quark (20%)
8 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
1 Eßl. Zucker
1 P. Backpulver
1/2 Tl Salz
1 TL Pizzagewürz

alles mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, dann:

25 g Röstzwiebel
75 g Speckwürfel (gewürfelt, roh)
75 g Käse (geriebener)
zum Teig dazu, nochmal ca. 2min verkneten. Zu Brötchen formen und auf ein Blech legen und in den vorgeheizten Backofen, O/U Hitze, 180 Grad ca 30 min

---

Linsensalat mit Mango nach Carmen

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
Belugalinsen (geschätzte Menge ca. 120-150 g getrocknete Linsen – ohne Gewähr), auch Kaviarlinsen genannt
1 reife Mango
1 rote Paprikaschote

1 rote Zwiebel
Etwas Schnittlauch

Vinaigrette:
Maracuja-Essig
Olivenöl, mild
Salz
Pfeffer, schwarz aus der Mühle
Spritzer Limette
Prise Zucker (je nach Süße der Mango)

Zubereitung:
Belugalinsen nach Anleitung kochen, sollten noch ganz leichten Biss haben, da sie noch marinieren.
Rote Zwiebel ganz fein würfeln (Ist mir mühselig, deshalb hobel ich sie ganz fein und schneide sie dann in Viertel).
Die Paprika entkernen und ebenfalls fein würfeln (ca. 5mm), z.B. mit Würfelschneider oder von Hand
Die Mango würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
Alles miteinander vermengen und das Dressing (Gewürzmühle) zugeben.

Mind. vor dem Verzehr 3 Stunden durchziehen lassen (Kühlschrank).

Ich finde ihn am nächsten Tag immer am besten. Er hält sich ohne Probleme ein paar Tage im Kühlschrank, allerdings nimmt dann die Mango die Farbe der Linsen etwas an, schmeckt super, ist aber fürs Auge nicht so schön. Allerdings steht er bei mir nie so lange, dann ist er schon vernichtet.

Genaue Mengenangaben habe ich leider nicht, da ich es nach Gefühl mache. Ihr schafft das schon. Es sind doch alles erfahrene Köche hier.

Zitronen-Gugl

Foto Gisela M.

Rezept von hier und auf Kenwood angepasst.

Reicht für ca. 60 Minigugl
Pro Backofenladung könnten mit meinen Formen 36 Stück gleichzeitig gebacken werden, d.h. ich habe den Ofen 2 x hintereinander mit Gugls gefüllt.
Wer mehr Gugl braucht, kann den Teig auch gut verdoppeln. Normal soll man Teig mit Backpulver immer sofort herausbacken. Ich habe diesen Teig auch schon mal eine Stunde stehen lassen, da ich zwischendrin weg musste und das Ergebnis war auch noch gut.

Zutaten:
105 g Butter
150 g Zucker
1 Eier Größe L
225g Mehl
3 Msp. Backpulver
3 Msp. Natron
1 Prise Salz
225 ml Buttermilch
Abrieb von 2 Bio-Zitronen
etwas Zitronensaft, ich habe ca. halbe Zitrone von Hand ausgepresst.

+ Butter/Mehl für die Förmchen

Zubereitung:
Formen mit flüssiger Butter auspinseln und wenn die Butter wieder fest ist etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Flexielement einsetzen.Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit Flexi rühren lassen. Dann Eier unterühren. Dann Mehl/Natron/Backpulver/Salz zugeben, kurz rühren und zum Schluss Buttermilch, Zitronenzestenabrieb und Zitronensaft dazu. Fertig.

Nun mit einem Löffel in die Förmchen geben und ca. 15 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Schmecken wunderbar zitronig nach Sommer.

Brownies – die Besten

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Melanie Sch.

Melanie: Als mein Ex-Mann mich 2006 nach 14 Jahren in den Wind geschossen hat, hat er mich danach noch genau 2x angerufen.

Ein Anruf galt dem Rezept für diese Brownies. Natürlich hab ich ihm das Rezept NICHT gegeben □□ □.

Also ihr lieben Blogleser, bitte auf dieses Rezept besonders gut aufpassen und nicht rausgeben. So können wir sicherstellen, dass es nicht in falsche Hände gelangt □

ca 16 Stück
Form: 20x20cm Brownie-Form
(der Teig sollte ca 2cm hoch sein)

Zutaten:
300 g Zucker
130 g Mehl
0,5 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
35 g Back-Kakao, entölt
2 Stück Eier Gr L
120 g Butter o Magarine, geschmolzen
100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:
300 g Zucker
130 g Mehl
0,5 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
35 g Back-Kakao, entölt
in Kessel geben und mischen (z.B. mit K-Haken oder Flexielement)

2 Stück Eier Gr L
120 g Butter o Magarine, geschmolzen
zugeben und gut verrühren, auch hier eignet sich der K-Haken oder das Flexielement

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse
– nur noch kurz unterrühren

Ofen auf 175Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und Brownies ca 30 bis max 40Min Backen.

Man erkennt an der Kruste (am Besten am Rand) ob sie gut sind. nicht zu lang backen, dann sind sie innen nicht mehr so schön chewy.

Komplett abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Bei mir werden es ca 16 Stücke.

Mandelhörnchen

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten:
930 g Rohmarzipan
550 g Zucker *
150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)
Kuvertüre
* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept

Zubereitung:

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi , schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten backen.
Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen
MANDELHÖRNCHEN

Gutes Gelingen