Zitronenkuchen extra saftig

Rezept in Anlehnung an Backbuch “Meine kleinen Backgeheimnisse”

Zutaten:
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
5 Eier
200 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
2 TL Backpulver
4 Biozitronen

Fett/Mehl zum Ausfetten der Form

100 gr. Zucker, die man später für Zitronsirup benötigt
100 gr. Puderzucker für die Glasur

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen, damit sie alle Zimmertemperatur haben.

Butter in Stücken und Zucker in die Schüssel geben, mit K-Haken rühren, bis die Butter schaumig ist. Nach und nach die Eier zugeben.
ZItronenabrieb von 2 Zitronen zugeben.

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Backform ausfetten.

Mehl/Stärke/Backpulver zugeben und nur kurz unterheben.

Teig in Backform füllen und 45 Minuten backen

In der Zwischenzeit Saft der Zitronen auspressen, ich habe die Zitronenpresse genommen. Dann 100 gr. Zucker zugeben und etwas mit einem Löffel umrühren, damit der Zucker sich auflöst.

Den noch warmen Kuchen mit Zahnstocher mehrfach einstechen. Zitronen-Zucker-Mischung zu ca. 3/4 darübergießen und den Kuchen tränken . Es ist nicht schlimm, wenn es teilweise am Rand in die Form läuft.
Dann Kuchen aus der Form lösen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist aus der Form nehmen. Und Puderzucker mit Rest von Zitronensaft vermischen. Achtung nicht zu viel Zitronensaft, sonst wird Glasur nicht weiss, wie bei mir

Kuchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.

Italienische Frikadellen aus

dem Klee-TV

Manch einer nennt sie auch Buletten, Fleischpflanzerln oder Fleischlaberln….

Laut Frank gibt es in Deutschland 1.000.000 unterschiedliche Frikadellenrezepte und nur ein einziges für “italienische” Frikadellen. Und genau dieses eine seltene Rezept hat Frank uns heute verraten

Zutaten:
500 gr. gemischt halb Schwein, halb Rind für die Fleischwolffanatiker, bitte das gewürfelte Fleisch knapp ne halbe Stunde vor Beginn im Gefrierschrank auf einem Tablett leicht anfrosten lassen.

Oder 500gr. gemischtes Hack
1 rote Zwiebel
1 Brötchen vom Vortag, in etwas Wasser eingeweicht
1Ei
1TL Salz
40 gr Getrocknete Tomaten (softe Snacktomaten, ersatzweise getrocknete Tomaten in Öl, dann das Öl abtropfen lassen
40 gr Oliven (ich hab grüne genommen)
0,5 TL Majoran getrocknet
0,5 TL Basilikum getrocknet
50 gr. Parmesan
1 Knoblauchzehe
60 ml trockenen Weißwein (im Klee-TV machte Herr Klee das mit Rotwein)
ggf. Paniermehl

Zubereitung:
Fleisch durch den Fleischwolf wolfen.

Dann Multi mit Messer aufsetzen: Knoblauchzehe ins offene Messer werfen (das wünsche ich ja meinem schlimmsten Feind nicht, der Frank macht das ohne mit der Wimper zu zucken).
Tomaten, Oliven ebenfalls hinterher werfen.
Dann die Zwiebel ebenso reinwerfen, jetzt aber nicht mehr lange rühren, damit die Zwiebel nicht bitter wird.
Im Multi dann das Messer entfernen und die Scheibe Nr. 1 einsetzen und den Käse mit dazu reiben.

Alles in Kessel zusammen mit Fleisch, restlichen Zutaten (Ei, Wein, ausgedrücktes Brötchen, Gewürze….) geben und mit K-Haken kurz mischen.

In Pfanne etwas Fett erhitzen und von beiden Seiten herausbraten.

Kartoffel-Rosenkohl-Gratin

Minimale Vorbereitungszeit! Maximaler Geschmack!

Für ca. 3 Personen als Hauptgericht/2 Auflaufformen

Zutaten:

700 gr. Kartoffeln
halbe Tüte TK-Rosenkohl (frischer geht natürlich genauso)
300 ml Sahne
100 ml Milch
50 gr. geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano
Butter und Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben einfüllen und mit Rosenkohl mischen.

Sahne und Milch mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat und dem geriebenen Parmesan vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Mit Parmesan bestreuen und Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).