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)

Puderzucker herstellen, Frapee, Altbrot mahlen, Salatsauce

Spätzleteig für 4 Personen (Rezept von Maria Fellermeyer)

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.