Fussballtorte für Fussballfans…..

Foto: Gisela Martin

Rezept leicht abgewandelt von der Sanella-Fussballtorte

Zutaten:
1 Zitrone
300 gr Butter
300 gr Zucker
6 Eier
450 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
200 gr Kokosraspel
grüne Lebensmittelfarbe
150 gr Puderzucker
150 ml Sahne
Zubereitung:
Zutaten bereitstellenBackofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker mit Flexielement schaumig rühren. Zu K-Haken wechseln und Eier nacheinander unterühren und Zitronenabrieb zugeben.

Falls vorhanden Unterhebelement einsetzen (mit K-Haken gehts aber auch) und Mehl, Backpulver, Salz – im Wechsel mit der Milch – unterheben.

Teig aufs Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen, unteres Drittel des Ofens, ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und auf eine mit Alufolie bezogene Platte, Tortenplatte, Tortencontainer (falls transportiert werden soll) o.ä. geben.

In Kessel Flexi einsetzen und Kokosraspeln mit etwas grüner Lebensmittelfarbe rühren lassen (Achtung Handschuhe anziehen, sonst gibt es grüne Hände).

Puderzucker mit so viel Zitronensaft vermischen, bis sich streichfähiger Guss ergibt und mit Pinsel auf Kuchen auftragen.

Sahne mit Gewürzmühle steif schlagen (man merkt das sie fertig ist, sobald das Volumen in der Gewürzmühle schlagartig sinkt) und ein Spielfeld aufspritzen.

Wir haben die Torte zu einem Kindergeburtstag mitgebracht, bei dem diverse Playmobilfussballspieler als Geschenk aufgesetzt wurden. Man kann die Figuren natürlich auch aus Fondant herstellen bzw. als Fertigset beim Händler mit A…… kaufen.

Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen

Fotos Daniela Steinel

Hier möchten wir alle Anwendungen für die Gewürzmühle notieren.

Sahne steif schlagen

Kalte Sahne in das Gewürzmühlenglas einfüllen – Markierung beachten – und mit der P-Taste steif schlagen

Milchschaum

Milch in das Gewürzmühlenglas einfüllen und in der Mikrowelle erwärmen – nicht kochen. Anschließend mit der P-Taste solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Puderzucker
Normalen Zucker in das Glas einfüllen und mit der P-Taste einige Sek. pulverisieren

Gewürzsalz
Salz und die gewünschten getrockneten Gewürze z.B. ital. Kräuter in das Glas der Gewürzmühle einfüllen und kurz vermixen lassen.

Currys
Diverse Gewürze (u.A. kompletter Anisstern, Zimtstangen etc.) mit Flüssigkeiten (Öl etc.) in der Gewürzmühle zu einem Curry verrühren

Gewürze
Kein Nelkenpulver zuhause? Dann einfach komplette Nelken pulverisieren etc.

Salatsaucen
Alle Zutaten in das Glas, mixen, kann man auch verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. So toll gebunden bekommt man Salatsaucen anders nicht hin.<

Backtrennmittel
Ganz einfach, genaue Anleitung siehe hier: Backtrennmittel

Pistaziennutella
Pistaziencreme. Schoko und Butter etwas vorwärmen. Rezept auf

40 g Pistazien runter rechnen und weniger Zucker nehmen.

Pfannkuchen
Pfannkuchenteig aus 1 Ei, 63 g Mehl, 125 ml Milch, Pr. Salz

Schnelle Heidelbeermarmelade von Silvia Brunner
Heidelbeeren 3/4 einfüllen 1 Päckchen Vanillezucker dann auf höchst Geschwindigkeit etwa 1 Minute, dann kann man das ganze streichen.
Da es ja nicht gekocht wird ist es zum sofortigen Verzehr. Mit anderem Obst hab ich es noch nicht ausprobiert.

Schnelle Erdbeermarmelade von Christine Mair
Ein paar Erdbeeren, 3 Datteln und etwas Agavendicksaft. Alles mixen, fertig.

Foto Christine Mair

Vanillezucker
Aus alten verwendeten Vanilleschoten und etwas Zucker, wird in der Gewürzmühle ein aromatischer Vanillezucker

Pfannenbrot (Rezept von Atilla Hildmann aus dem Buch vegan for fit -Gipfelstürmer und von Tanja Schneider ausprobiert):
85 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt), gute Prise Salz, 1/2 TL Backpulver und 130 ml Wasser. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seite braten und nach Wunsch belegen (zerdrückte Banane und Beeren, Avocado, Gemüse und Kräuter)

Rahmtäfeli – Variationen

Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben

Zutaten für ein Blech:
800 ml Sahne
1,5 Päckchen Vanillezucker
etwas frische Vanille
800 gr. Zucker oder Puderzucker
ggf. etwas Brandy o.ä.
60 gr. Butter

Zubereitung:
Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfeli später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.

Foto Gisela Martin – Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Foto Gisela Martin – Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.

Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.

Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte

der Kochzeit benötigt.

Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.

2. Rezept – Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt – himmlisch !!!

Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

3. Rezept – Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli – von Jennifer Araveena

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das "Rezept" durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

Zutaten:
800 ml Sahne
360 gr. Zucker
1,5 Pck. Vanillezucker
60 gr. Butter
Backkakao
Haselnüsse
Haselnüsse gemahlen

Zubereitung:
Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.
Temperatur ausschalten
Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist.

Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr “mächtige” Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.

Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

4. Rezept – Variante von Linda Peter mit Honig und Rum

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

Zutaten:
500 ml Schlagobers
500 g Zucker kann man auch reduzieren
120 g Honig
1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker
60 g Butter
Schuss Rum oder was man mag

Zubereitung:
Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form, das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht’s nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken

Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

5. Rezept: Salty Täfeli von Deva Doege

Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

Zubereitung:
Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfeli findet ihr auch hier

Warnhinweis für Rahmtäfelianfänger:
Man kann widerstehen, Rahmtäfeli zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu geniessen, wenn sie einmal da sind!!!

Bananenkuchen – Variationen –

Foto Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1.) Rezept zur Verfügung gestellt von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:
4 Eier
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
200 ml Öl
150 ml Milch
6 Bananen
300 g Mehl
2 EL Kakao
Schokospiegel:
75 g Sahne
100 g Vollmilchschokolade
Zubereitung:
Die Eier, den Vanillezucker und Zucker mit dem Ballonschneebesen ca. 5 Minuten schaumig rühren.
Öl anschließend langsam hinzufließen lassen und weiter verrühren.
In der Zwischenzeit vier Bananen mit der Milch im Multi mit Messer pürrieren und anschliessend dem Teig hinzugeben.
Wenn alles gut verrührt ist, das Mehl und Backpulver esslöffelweise zufügen auf Stufe 4.
Den Boden einer Springform fetten und 1/2 des Teiges

hineingeben.
Die zwei übrigen Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.
Restlichen Teig mit 2 EL Backkakao mischen und auf die Bananen in der Springform geben.Bei 180 Grad 50 Minuten backen. Bitte 10 Min. vorher Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist.
Nach dem Erkalten den Schokospiegel herstellen:Die Sahne erhitzen, so dass diese aber nicht kocht und die Schokolade reinstückeln. Das Ganze mit einer Gabel gut verrühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Einige Minuten erkalten lassen und auf den Kuchen geben.

2. Rezept/Lieblingskuchen GU/ausprobiert von Gisela M.

Geht megaschnell, schmeckt sehr saftig, ist bei Kindern sehr beliebt.

In ca. 15 Minuten ist der Kuchen im Backofen und die Küche sauber.
Menge bemessen für zwei Kuchen/Gesamt ca. 30 Stücke

Zutaten:
600 gr. reife Bananen (ca. 6 – 7 Stück)
300 gr. Butter
200 gr. brauner Zucker (ich habe 100 gr. durch

Kokosblütenzucker ersetzt)
6 Eier
2 TL Ingwerpulver (habe ich nur die Hälfte verwendet)
500 gr. Mehl
2 TL Backpulver
150 gr. Schokoladenglasur (lt. Originalrezept 300 gr.)
getrocknete Bananen zur Deko
Backtrennspray oder Fett für die Form und etwas Mehl/bzw. Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:
Backformen mit Backtrennspray aussprühen und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstreuen.

Alle Zutaten bereit stellen.

Multi mit Messer aufsetzen. Bananen grob zerkleinern und ca. 15 Sekunden laufen lassen. Zur Seite stellen.

Backofen vorheizen, 175 Grad/Ober-/Unterhitze.

Butter und Zucker in Kessel geben, Flexielement einsetzen. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen (erst Stufe 1, dann auf Stufe 3 steigern). Wenn die Butter noch kalt ist, ca. 30 Grad Temperatur zugeben.

Flexi weiter laufen lassen auf langsamer Stufe (ca. Stufe 1) und Eier einzeln zugeben und immer wenn das Ei eingearbeitet ist, das nächste zugeben.
Zum Schluss die zerkleinerten Bananen und das Ingwerpulver zugeben.

Dasnn das Mehl und Backpulver unterziehen. Ich habs auf 3 Chargen in die Schüssel gesiebt und ganz kurz gerührt, bis sich alles vermischt hat.

Teig in die zwei vorbereiten Formen füllen. In den Backofen geben und auf mittlerem Einschub 40 Minuten backen.

CC-Kessel, Flexi und Teigspachtel in die Spülmaschine räumen und alles ist wieder sauber

Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Ggf. mit frischen Bananen oder getrockneten Bananen dekorieren.

Matcha-Eis

Foto Gisela Martin – warum noch Tee trinken, wenn es als Eis doch so gut schmeckt?

Autor Gisela Martin, Rezept von http://www.aiya-europe.com/de/matcha/rezepte/eis

Zutaten:

- 2 TL Matcha-Tee
- 50 ml warmes Wasser
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Wasser in Kessel geben und auf 80 Grad (nicht höher, das mag der Matcha-Tee nicht) erhitzen, Ballonschneebesen einsetzen, Tee zugeben und auf mittlerer Stufe (3) schaumig rühren (bei über 60 Grad die P-Taste drücken).

2. Temperatur leicht reduzieren, 78 Grad, Eigelb und Zucker dazugeben und schaumig schlagen, ca. 10 Minuten.

3. Sahne in zweitem Kessel steif schlagen und vorsichtig unter die Grüntee-Eigelbmasse heben.

4. In Kompressoreismaschine geben und hemmungslos geniessen.

Schmeckt himmlisch und gibts bei keiner Eisdiele (kein Wunder bei dem hohen Matchateepreis….)

Frozen-Joghurt – Variationen

1. Rezept

Zutaten:
500 g Joghurt
100 g Zucker (alternativ Stevia oder was man möchte)
50 ml Sahne – kann auch durch Milch ersetzt werden
80 ml Milch

Zubereitung:
Einfach mit dem Löffel kurz vermischen und in den Eisbereiter geben. Dauert je nach Menge immer so um die 15-25 Minuten. Fertig

Varieren kann man Frozen Joghurt mit allem möglichen: Z.B. etwas Quark und/oder Buttermilch , kleingeschnittene Früchte, Karamelsirup, Mandelmus, ein TL Inulin, ein TL Magermilchpulver, Eiweißpulver, etwas Zimt, Pflaumenkompott oder oder oder. Gebt einfach das zu, was euch gefällt und schmeckt.

Mousse au chocolat

Das Rezept wurde uns von Ma Rula in der Facebookgruppe “Backen und Kochen mit KENWOOD” zur Verfügung gestellt. Das

Ursprungsrezept stammt aus dem CC-Kochbuch “Meine CookingChef” von Johann Lafer und wurde von Ma Rula in Teilen abgewandelt:

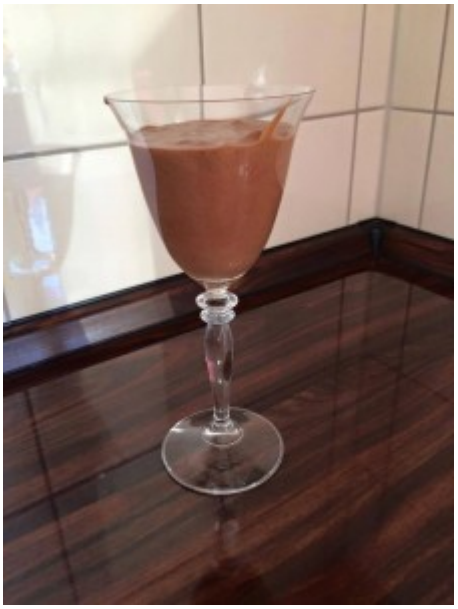

Foto von Ma Rula

Zutaten:
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
150g Sahne
200 g Zartbitter-Schokolade (Kakaogehalt 70%)
50g Butter
1-2 EL Contreau oder Grand Manier

Zubereitung:
Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rührschüssel geben. Mit dem Ballonschneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 30 Sekunden schlagen. Dann langsam anfangen bei laufendem Rührwerk 100g Zucker einrieseln zu lassen und weiter schlagen bis die Masse schön fest ist. Bei mir hat es ungefähr 3 Minuten gedauert. Die Masse muss absolut steif sein, sonst wird das Mousse am Ende nicht fluffig!

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen bei maximaler Geschwindigkeit schön steif schlagen. Ich schlage Sahne immer auf Sicht und kann daher keine Zeit angeben.

Den Multizerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr.3) auf die CC aufsetzen. Die Schokolade raspeln.
Schokolade, Butter und Orangenlikör (kann man auch weg lassen wenn Kinder mitessen) in die Rührschüssel füllen und mit dem Flexi bei 50 bis 60 Grad schmelzen. Intervallstufe 3 wählen. Tipp von mir: geht auch super nebenbei auf dem Herd im Wasserbad.

Achtung! Die Schokolade ist dann keine richtig flüssige Masse eher eine zähe Schokopaste. Das ist in Ordnung so.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2EL Wasser bei 40 Grad Celsius (ich denke 37 Grad wäre noch besser muss ich beim nächsten mal ausprobieren) mit dem Ballonschneebesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer Schaummasse schlagen. Auch auf Sicht ohne vorgegebene Zeitangabe.

Die Rührschüssel aus der CC nehmen. Nun die zwischenzeitlich etwas abgekühlte Schokomasse (die beiden Massen sollten ca. die gleiche Temperatur haben. Ist die Schokolade zu heiß, gibt es den berüchtigten Eierback) löffelweise unter die Eimasse heben.

Nun die Sahne unter die Schokolade-Ei-Masse heben.

Nun ganz vorsichtig die Eischneemasse unterheben.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

Fertig!

Tipp Manu Mayer:
Die dunkle Schokolade durch weiße Schokolade tauschen und Lebkuchen-Gewürz zufügen:

Foto Manu Mayer