

Apfel-Buchweizen-Waffeln



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Zutaten:

6 mittelgroße Äpfel

2 Esslöffel Buchweizenmehl (bzw. Buchweizen mit Getreidemühle zerkleinert)

1 Ei

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer geben und mixen. Waffeln auf Stufe 3 backen.

Sie werden nicht ganz fest, dafür um so lecker.

Enjoy!





Fotos von Andrej Daiker

Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

$\frac{1}{2}$ Cup Mozzarella gerieben

$\frac{1}{2}$ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann

mit einem Ravioliausstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen

2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

$\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

$\frac{1}{4}$ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls weggelassen „*smile*“-*Emoticon*

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Teebeutel als Tischdeko



Rezept und Foto von Angelika Kotte

Zutaten:

Das ist ein ganz einfacher Plätzchenteig.

300g Mehl

75g Zucker

2 Eßl. Vanillezucker

1 Prise Salz

200g Butter/ Margarine

1 Ei

Zubereitung:

Diese Zutaten rasch zu einen Mürbeteig verkneten.

Ich mach das immer ganz gerne mit dem CC Silikonrührer.

(Anmerkung: Mürbteig geht auch super mit dem Multi)

Dann den Teig mindestens eine halbe Std. im Kühlschrank stellen.

Der Teig wird dann 3-4 mm ausgerollt und in Rechtecke geschnitten. Ich habe mit hierfür aus ein Stck Pappe eine Schablone geschnitten die ca. 5×8 cm groß ist.

Dann werden jeweils die oberen Ecken umgeklappt so das dieses typische Teebeutel Form entsteht.

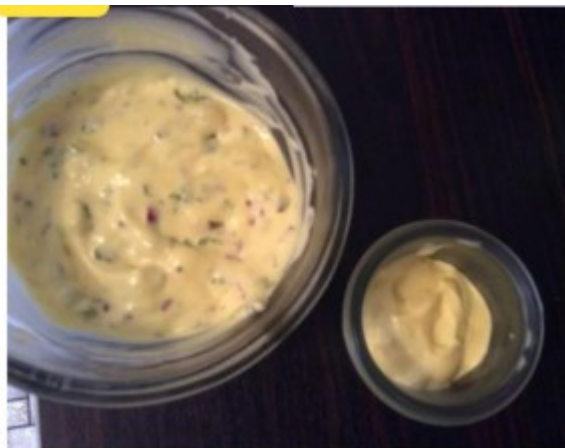
Dazwischen mit einem Stäbchen ein Loch stechen.

Die Kekse dann bei 180 grad ca 15 min backen. Nach dem auskühlen den unteren Teil in Schokoladen Kuvertüre tauchen.



Und so wurden sie verschenkt, Foto von Angelika Kotte

Mayonnaise (Mayo) – Variationen



1. Rezept Mayonnaise mit der Gewürzmühle

Foto von Martina Shawky

Zutaten:

- 1 Ei
- 110g Öl
- 1 TL Senf

1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

55g Öl mit den restlichen Zutaten ca. 5mal mit der P Taste verrühren, dann noch mal die restlichen 55g Öl zugeben und erneut einige Male die p Taste drücken.

Man hört wie die Mayo fest wird..

Ich komme meist auf Ca. 30 Sekunden Gesamtlaufzeit. Erst gestern für Remoulade gemacht

2. Rezept Mayonnaise mit dem Multizerkleinerer von Katja Heckmann

Zutaten:

1 Ei

250ml Öl

kann beliebig in dem Verhältnis erhöht werden

Zubereitung:

Ei in den Multi mit dem Messer geben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen. Dabei dann das Öl langsam reinträufeln lassen.

Tipp:

Das Ei darf aber nicht kalt sein, sondern muss die gleiche Temperatur wie das Öl haben.

Abwandlung Aioli:

Für Aioli müsste man zuerst einfach nur drei Knoblauchzehen im Multi klein häckseln und dann 1 TL Salz und Senf mit dem Ei mixen. Rest wie oben bei Mayonnaise-Rezept 2

3. Rezept Mayonnaise mit Milch von Stefanie Passarella-Spielmann

Die Milch-Variante bereite ich genau gleich zu wie die mit Ei. Ersetze einfach dabei das Ei mit Milch.

100ml Milch

200ml Öl

Die Zubereitung erfolgt hier mit dem Multizerkleinerer. Bei kleineren Mengen kann auch die Gewürzmühle verwendet werden. Hierbei am besten an Rezept eins orientieren.

3. Rezept – Die 10-Sekunden-Variante von Sabine Dorn in der Gewürzmühle



Foto Sabine Dorn

Zutaten:

50g Milch

65g Öl

Prise Salz

Zubereitung:

In Gewürzmühle geben. Erst 3 x P-Taste drücken, dann Maximum, für ca. 5 Sekunden, bis sie fest ist.