# Dim Sum mit Möhren-LammFüllung (Chinesische Nudeltaschen)





Rezept und Fotos mit freundlicher Erlaubnis von kochliebe.de

Dieses Rezept und mehr findet ihr unter kochlie.be

#### Zutaten (für 2 Täschchen-Liebhaber):

150g Mehl

1/4 TL Salz

1 TL Öl

65ml Wasser (plus ein paar weitere EL Wasser)

150g Lamm-Steak

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer (1,5 cm)

2 Möhren

1 Frühlingszwiebel

etwas Salz, schwarzer Pfeffer

3 EL Öl

1 EL Fischsauce

gemahlener Zimt

1 Bund Basilikum

4 Chinakohlblätter

50 ml Sojasauce

2 EL Reisessig

1 EL Sesam

#### **Zubereitung:**

Für den Teig das Mehl mit dem Wasser verkneten (Knethaken) bis es eine krümelige Konsistenz hat. Salz, und Öl dazu geben und so lange esslöffelweise Wasser dazugeben und kneten bis der Teig glatt und elastisch ist. In Folie 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit das Steak salzen und pfeffern und in etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten bei starker Hitze kurz anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Im Bratsatz sehr klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren schälen und Frühlingszwiebel putzen und beides in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls anbraten. Fischsauce und Zimt nach Geschmack (glaubt mir, das passt!) dazugeben und 1 Minuten dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Fleisch vermischen. Basilikum hacken und untermischen.

Teig auf bemehlter Fläche in Rolle zu gleich großen Stücken schneiden und diese zu dünnen Kreisen ausrollen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Den Teig darum leicht nach oben ziehen und rundherum in Falten legen, so dass kleine Säckchen (siehe Foto) entstehen. Oben leicht eindrehen, damit alles verschlossen ist.

In der Cooking Chef mit Dampfgar-Einsatz zu einem Viertel mit Wasser füllen und Wasser aufkochen (Rührintervall 3, ca. 110 Grad einstellen). In den Dampfgaraufsatz Chinakohlblättern auslegen und die Dim Sum hinein setzen. Spritzschutz aufsetzen, etwa 15 Minuten dämpfen.

Für den Dip Sojasauce mit Essig, Sesam und geriebenem Ingwer verrühren und zu den Dim Sum servieren.

## Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett

Nicht spektakulär aber schnell gemacht, wenn man eigentlich schon weg sein will. Wie wir heute — Gartenwetter — und da Kaffee ohne was dazu fad ist, ganz schnell gerührt…





Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier <u>Töpfle und Deckele</u>

#### Zutaten:

4 Eier

75 g Zucker

1 Prise Salz

Butter-Vanille-Aroma

2 EL Mehl

2 EL Kakao

2 EL Speisestärke (Anmerkung Gisela: ich habe auf 3 EL von Mehl/Kakao und Speisestärke erhöht, in Summe kam ich so auf 100 gr Mehlgemisch)

Puderzucker

2 Boskop-Äpfel

Zitronensaft etwas Zimtzucker

#### **Zubereitung:**

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

Eier, Zucker, Salz und Aroma in der CC mit dem Ballonschneebesen auf hoher Stufe 5-10 Minuten schaumig schlagen.



Äpfel, schälen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Mehl, Kakao und Speisestärke sieben, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (ggf. mit Unterhebrührelement).



Springform (oder Blech) mit Backpapier belegen (Ränder nicht fetten). Masse einfüllen und vorbereitete Äpfel mit Zimtzucker mischen darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und in den Backofen schieben.

30 (oder 20) Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

## <u>Pyramide Dobos Art mit</u> <u>Nougatcreme</u>





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

Teig
6 Eier
150g Zucker
150g Mehl
1 Prise Salz
1cl Rum

*Creme* 300g Butter 100g Staubzucker 6 Esslöffel Rum 50g erweichtes Nougat oder Nutella 150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur
200ml Sahne
40 gr. Butter
250 gr. Zartbitterschokolade

#### **Zubereitung:**

Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.

Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milchschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerrührt).





Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit

Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den "Boden" gestellt und etwas zusammen gedrückt.





Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen ∏

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten

(einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.



Nun die Dobosspitze mit Glasur übergiessen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben: http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-ausfeinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/

## <u>Bierteig</u>



Rezept und Foto von Carmen Müller

#### **Zutaten:**

140 ml Bier
125 g Mehl
2 Eier
Salz
50 g Butter

#### **Zubereitung:**

Bier und Mehl mit Salz in die Schüssel geben mit K-Haken Stufe 1 verrühren.

Wenn es zu einem dicken Teig vermengt ist, zwei Eigelbe unterrühren. Den Teig ca. 15 – 20 Min. quellen lassen. Die Schüssel wechseln und mit dem Ballonbesen aus dem Eiklar Eiweiß anfertigen. Butter im Topf oder Mikrowelle schmelzen.

Nach der vorgegeben Zeit die flüssige Butter zum Teig geben und auf Stufe 1-2 (K-Haken oder Ballonbesen) vermengen. Schüssel ausspannen und Eischnee mit Teigspatel per Hand unterheben. Wer ein Unterhebelement hat, kann dies natürlich verwenden. (Das fehlt mir noch.) Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas Bier zugeben, bevor der Eischnee untergehoben wird.

Der Bierteig ist nun einsatzbereit. Er kann für Fisch, Gemüse etc….. genutzt werden.

Die Speisen bitte dennoch würzen. Wir haben unseren Fisch (frischer Kabeljau) genossen. Dazu gab es Currymayonaise ohne

Ei und Aioli. Mayonaise ohne Ei ist bei den CookingChef-Freun.de n unter <u>Safran Knoblauch Mayonese</u> zu finden. Einfach Safran und Knoblauch gegen 2 EL Honig und 1-1/2 TL Curry austauschen.

Der Fisch war auf 170 Grad für ca. 6-7 Min. In der Friteuse. Hängt natürlich vom Fisch und der Dicke ab.

Gutes Gelingen!

## **Pestoschaf**





Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

450 g Mehl
300ml Milch
1 El Olivenöl,
Salz
1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe
Pesto (im Multi mit Messer gemixt)
Rosinen für die Augen
Verquirltes Ei zum Bestreichen

#### **Zubereitung:**

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38 Grad. Rührelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38

Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen. Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.

## Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

#### **Zutaten:**

280 g Mehl

260 g Zucker

2TL Natron

1TL Zimt

250 ml Pflanzenöl

3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert 110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi 75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen

200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

#### Frosting:

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter

200 g Frischkäse

2 TL abgeriebene Zitronenschale

2 TL Zitronensaft

500 g gesiebter Puderzucker

#### **Zubereitung:**

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form aus kühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auf tragen und etwas kühlstellen.

#### Frosting:

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

#### Meine Abwandlungen:

- 1. keinen Zimt und keine Rosinen
- 2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten

3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!! Gutes Gelingen!

## <u>Marmormuffins</u> mit <u>Cookiedoughkern und Mr. Tom</u> <u>Streusel</u>



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

#### **Zutaten:**

Cookie Dough:
50g Zartbitterschokolade
100g Butter

75g Zucker 100g Mehl 1 Prise Salz

#### Streusel:

80g Erdnussriegel (Mr.Tom)

75g Butter

1 EL Zucker

125g Mehl

1 Prise Salz

#### Teig:

50g Zartbitterschokolade

2 Karotten (ca. 200g)

350g Mehl

1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

120ml neutrales Öl

250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch

2 EL Backkakao

#### **Zubereitung:**

Cookie Dough:

Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.

#### Streusel:

Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.

#### Teig:

Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren.

Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

## **Amerikaner**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Amerikaner – dank der CC/CCG schön fluffig

Für 12 Amerikaner

#### **Zutaten:**

250 gr Mehl
100 gr Zucker
2 Eier
100 ml Milch
75 gr weiche Butter

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 gehäufter Teelöffel Backpulver (Alternative: Hirschhornsalz)

#### **Zubereitung:**

Die Zutaten zu einem fluffigen Teig rühren (Flexirührer).

Danach 6 "Häufchen" auf ein Blech geben. Ergibt zwei Bleche.

Backen 15 min bei 190 Grad Ober/Unterhitze

Auskühlen lassen.

Die flache Seite entweder mit Schokoladenglasur oder Zitronenglasur dekorieren.

## Zitronentartelets Variationen





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

#### Rezept Nr. 1

#### **Zutaten:**

Mürbteig:

250g Mehl 150g Butter 100g Staubzucker 1 Ei Prise Salz

#### Zitronencreme:

4 TL Maizena (bzw. Maisstärke) 25g Butter 140g Zucker 4 Eigelb 30 cl Wasser

#### Baiser:

4 Eiklar 240 g Zucker 1 Prise Salz

8 EL Zitronensaft

#### Zubereitung:

Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.









Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.





#### Zitronencreme zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die Butter untermengen.

Danach in den Förmchen verteilen.





#### Baiser:

Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebesen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).

Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.





Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

#### 2. Rezept



Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

#### **Zutaten:**

<u>normaler Mürbeteig</u>

#### Füllung:

200g. feiner Zucker

5 Eier

100g. weiche Butter

Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

#### **Zubereitung:**

Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

## Süße Waffeln





Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

#### Zuaten:

150g weiche Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
1 Msp. Backpulver
100ml lauwarmes Wasser

Fett für das Waffeleisen

#### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist.

Waffeleisen vorheizen.

Mehl, Backpulver und Wasser zu der Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

10 Minuten quellen lassen

Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.