Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
Fülle
1 El Pistazien
1 Handvoll Rucola
100 g Ricotta
100 g Räucherlachs
1El Öl (hatte ich vergessen)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Nudelteig herstellen z.B. Nudelteige für die Pasta Fresca

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausstechen, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.

Pesto – Varianten

Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)
Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch: http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/

Zutaten:
ca. 250 g Rotkohl
3 EL Olivenöl
nach Belieben Zitronensaft
etwas Honig oder Sirup
1 EL Kapern
1 TL Orangensenf
3 EL Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

Zubereitung:
Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

Rezept 2

Manu`s Pesto
Rezept von Manuela Neumann

Zutaten für 1 kg Nudeln:
1 Töpfchen Basilikum
60 g Walnüsse
60 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
etwas Salz
etwas Pfeffer
und Olivenöl nach Belieben, sodas es schön geschmeidig ist

Zubereitung:
Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.
Es schmeckt herlich!

Rezept 3
Pistazien-Rucola Pesto – vegan
Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)
2 Handvoll Rucola
Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.

Möhrenkuchen Karottenkuchen Rüblitorte Rüblikuchen – Variationen

Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch “Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

Zutaten:
285 gr weiche Butter
285 gr. brauner Zucker
5 große Eier
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
170 gr. Mehl
2 TL Backpulver
115 gr. gemahlene Mandeln
115 gr Walnusskerne gehackt
1 TL Zimt gemahlen
1 Prise Nelken
1 Prise Muskatnuss
0,5 TL Ingwer
300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt
Meersalz

Für die Limetten-Mascarpone-Creme:
115 gr. Mascarpone
225 gr. Doppelrahmfrischkäse
85 gr Puderzucker
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mitBackpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebesen hellgelbund schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln undMehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlenen Mandeln, die gehacktenWalnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steifschlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

2. Rezept Möhrenkuchen

Rezept von Junipery, chefkoch.de

Zutaten:
5 Eier
300g Karotten
250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)
200g Zucker
1/2 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
80g Paniermehl

Zubereitung:
Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und

nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebrührelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat

Rezept aus Facebookgruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

Zutaten:
5 Eier
225g Zucker
250g Karotten
250g geriebene Mandeln
1 Zitrone, Saft und Schale
1 Prise Salz
80g Mehl
1EL Backpulver
Zubereitung:
5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.
Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,
die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen. Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B. mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:*
Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur
250g Puderzucker und etwas Zitronensaft mischenErwachsenenglasur
250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)
Tipp:
Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)

Rezept stammt von Siemens-Heftchen “Genuss für Zeitsparer” und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

Zutaten:
12 Zwiebäcke
250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)
250 gr. Möhren

5 Eier
200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)
2 EL Zitronensaft
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten
1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/O-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./O-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

Zutaten:
125 gr. Butter
150 gr. Zucker
4 Eier
250 Mehl
3 TL Backpulver
375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)
200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
ggf. Zimt/Vanillemark
Topping:
300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse
200 gr. Quark
50 gr. Puderzucker
ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

Zubereitung:
125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement). Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).
375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.
Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen “beklebt”? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig 😍

6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Zutaten:

300 g Karotten
250 ml Öl
3 Eier
185 g brauner Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron
2 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
100 g Zuckerrübensirup
130 g dunkle geraspelte Schokolade
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)

65 gr Puderzucker
400g Frischkäse).

Zubereitung:
300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.
Dazu:
250 ml Öl
3 Eier
185 g brauner Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron
2 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
100 g Zuckerrübensirup
Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren
Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)
In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60’/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben, evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

7. Rüblikuchen aus Kochbuch “Meine Cooking Chef Gourmet”

Ausprobiert von Gisela M.

Zutaten:
450 gr. Karotten
1 Zitrone
5 Eier
150 gr. Zucker
100 gr. gemahlene Mandeln
175 gr. Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
75 gr. Marzipan
Lebensmittelfarbe (Orange)
175 gr. Puderzucker
75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.

Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebesen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.

Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.

Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.

Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.

Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.

Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück: