

Teig für Griessnocken



Rezept und Foto von Karin Lerch

Zutaten:

1/4 l Milch
1 Essl. Butter
1 Teel. Salz
100g Hartweizengrieß
2 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Flexi auf Kochstufe 1 zum kochen bringen. Den Hartweizengriess zufügen dabei rühren lassen bis es sich zum Kloss formt .

Temperatur ausmachen.

1 Ei in den heißen Teig rühren. Auskühlen lassen dann nochmals 1 Ei ein rühren und laufen lassen bis es eine schöne cremige Masse ist. Nockeln formen und in kochende Brühe geben. Guten Appetit

Spinatknödel – Variationen



Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1

von Claudia Kraft

Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:

200g Blattspinat

200g Semmelwürfel

2 Eier

1 kleine Zwiebel

170ml Milch

Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:

Frischen Blattspinat im heissen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring für ca 20min im

Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.



Fotos von Claudia Kraft

Variante 2

von Margit Fabian

Südtiroler Spinatknödel



Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knödelbrot

200 ml Milch

750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)

1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
75 g Ricotta oder Quark
100 g geriebener Bergkäse
200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.

1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.

Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.

In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:

Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner



Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC: Spinatknödel mit Käsesauce.

Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexirührelement.

Zutaten:

200g Knödelbrot

210 ml Milch

3 Eier

50g Butter flüssig

Salz und Muskatnuss

200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:

Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:

100 ml Wasser

Gekörnte Gemüsebrühe

250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)

150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:

Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipps für übrig gebliebene Spinatknödel:

Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.

Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 2 Personen:

2 Reife Mango
2 Blutorangen
1 Unbehandelte Limette, davon Saft und Abrieb
1 EL Orangenblütenhonig
2 Eigelb
1 EL Rohrohrzucker
300 g Mehl, Typ 550
100 g Rohrohrzucker
200 g Gebräunte Butter
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
200 ml Milch (oder Sahne)
1 Prise(n) Salz
Öl / Butterschmalz zum ausbacken
Puderzucker zu dekorieren

Benötigtes Zubehör:

Glas-Mixaufsatz
Profi-Ballonschneebesen

Arbeitszeit: 20 min

Koch-/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Die Mango schälen, vom Stein schneiden, die Hälfte davon in Streifen schneiden, die andere Hälfte im Blender pürieren. Die Blutorange auspressen und das Mangopüree mit 150 ml des Saftes aufmixen. Mit dem Honig süßen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Ballonschneebesen bei max Geschwindigkeit verrühren, bis die Masse hellgelb und

dickflüssig ist. Nun den Limettensaft und den Abrieb hinzufügen, und 4 EL heißes Wasser in dünnem Strahl dazugeben. Das Kochelement einsetzen, die Temperatur auf 50 Grad einstellen und 10 min auf max aufschäumen.

Für die Waffeln die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Ballon-Schneebeesen schaumig rühren, bis eine dicklich, gelbe Masse entsteht. Die gebräunte Butter zufügen und löffelweise Mehl und Milch hinzufügen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Den Teig Ca eine halbe Std gekühlt zur Seite stellen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln portionsweise in dem gefettetem Waffeleisen in Ca 4-5 min ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlenlassen, so werden sie noch knuspriger.

Die Grütze auf Tellern anrichten, mit dem Limettenschaum und den Waffeln garnieren und servieren.

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

8-10 kleine Kartoffel

1 großer Brokkoli
1 grosses Stück Emmentaler/Käse
200g Schinken
ca 150ml Sahne
3 Eier
2 EL Sauerrahm/Schmand
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffel 15min mit Dampfgareinsatz garen. Dann Brokkoli in kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgarer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform befetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.

Brokkoli u Kartoffel in Form schichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca 15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.





Fotos von Claudia Kraft

Heinerle Ildefonso Schokoladina



Foto von Claudia Kraft

Rezepte von Rückseite der Oblatenpackung und von Claudia Kraft auf CC umgesetzt

Zutaten:

- 1 Packung Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 gr. Blockschokolade
- 250 gr. Kokosfett (Ceres oder Palmin)
- 250 gr. Puderzucker
- 2 EL Rum
- 1 Packung Hoch-Backoblaten Nr. 10a

Zubereitung:

Schokolade nur mit Messer etwas zerkleinern und mit Ceres/Palmin und Zucker in die Schüssel geben und auf Kochstufe 3 mit ca 50C einschalten.

Nachdem das Fett und Schoko etwas geschmolzen ist, Flexi einspannen und auf Kochstufe 3 rühren. Wenn alles glatt gerührt wurde Temperatur abschalten und ca 10min auskühlen lassen.

Eier mit Rum und Vanillezucker verquirlen und unter ständigen Rühren mit Flexi die Maße rühren. So lange rühren bis es cremig ist.

Jetzt die Backoblaten entweder in eine tiefe Wanne, oder Backrahmen ausbreiten und abwechselnd Oblaten und Schokoschicht verteilen. Mit Oblaten abschließen und mit Brett beschweren und dann kalt stellen.

Schokoladennudeln für die Walze



Fotos und Rezept von Nancy Carbo

Zutaten:

75gr Kakaopulver
4 Eier
400gr Hartweizengriess
Salz
Etwas Wasser

Zubereitung:

Zuerst Mehl und Schokolade im Multi mixen, dann den Rest dazugeben.

Durch Pastawalze bis Stufe 8.

Schneiden oder für Lasagne benutzen.

Meine Kinder haben sie so geschnitten wie sie wollten. So hat es denen noch besser geschmeckt.

Lustig ist, dass man die Schokolade intensiv riecht, aber geschmacklich nur eine kleine Note im Mund wiederfindet.

Ps: das nächste Mal werde ich es mit 50gr Kakao probieren. Ich glaube das reicht auch



Fotos Nancy Carbo

30-Minuten-Biskuitschnitte



Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Füllung:

1 Packung Konditorcreme/Patisseriecreme

Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

Zubereitung:

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeisen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebröhrelement, Kochröhrelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehörteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt ☐

Glühwein-Muffins



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

Für den Rührteig

3 gestr. TL Backpulver

100 ml Glühwein

75 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade

175 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. geriebene Orangenschale

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlene Gewürznelken

1/4 TL gemahlene Kardamom

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

30 g Speisestärke

Für die Buttercreme und die Füllung

300 ml kalter Glühwein
60 g Puderzucker
15 g Speisestärke
150 g Butter, zimmerwarm
Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen kann.

Butter oder Margarine mit dem Flexi-Röhrelement geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die geriebene Orangenschale hinzufügen, so lange rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade unterrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinformen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen.

Für die Buttercreme den Glühwein mit dem Puderzucker in der Induktionsschüssel der CC mittels Flexi-Röhrelement verrühren, auf 100 °C Kochintervallstufe 1 erhitzen und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Stärke mit 2-3 EL der Flüssigkeit gut verrühren und zur restlichen Flüssigkeit geben bis eine zähflüssige Masse entsteht (Vorsicht: die Masse dickt beim Abkühlen nach!) Abkühlen lassen.

Die Butter in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Löffelweise die Glühweinmasse unterrühren und die Buttercreme kurz kalt stellen.

In der Zwischenzeit mit einem Muffin-Ausstecher oder

Apfelkernausstecher in der Mitte der Muffins jeweils ein Loch ausstechen und dieses mit der Preiselbeermarmelade füllen. Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

Tipp: Diese Muffins schmecken auch ohne Füllung und Buttercreme, einfach mit Puderzucker bestreut, lecker. Für die alkoholfreie Variante den Glühwein mit Kinderpunsch austauschen.

Linzer Schnitte / Linzer Torte – Variationen



Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

1.) Linzer Torte

Zubereitung:

250 g Mehl

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Haselnüsse gemahlen
1 EL Zimt
2 EL Back Kakao
1 MSP Nelken gemahlen
1 TL Lebkuchengewürz
1 Ei
1 Glas Pflaumenmarmelade (Aachener Pfümli nehme ich)

Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.

10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.

Aber da gibt's verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.

Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

2.) Linzer Schnitte



Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

Zutaten:

350 g Butter
600 g Mehl
250 g Puderzucker
200g Mandeln
2 Eier
Zitronenschale
Zimt
1 Prise Salz
2TL Backpulver.

Fülle:

Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

Zubereitung:

Mürbteig in der CC mit dem K Haken, Mürbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß