

Nudelsalat mit Birnen, Rucola und karamellisierten Walnüssen



Das Rezept stammt ursprünglich von der Gaumenfreundin.
Wir haben den Birnen- und Parmesananteil stark erhöht und auch das Dressing verändert. Das Ergebnis war so lecker, dass wir die Veränderungen hier festhalten möchten.

Zutaten:

500 gr. frische Pasta, bestehend aus 500 gr. Semola, zzgl ca. 4-M-Eier (210-220 gr.)

150 gr. Parmesan

4-5 Birnen

1 großer Bund Rucola

2 rote Zwiebeln

100 gr. Walnüsse

2 EL Butter

2 EL Honig

Dressing:

Weißweinessig

Kürbiskernöl

Zitronenöl, alternativ Olivenöl

Etwas Zitronensaft

Balsamessig

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Nudelteig aus 500 gr. Semola und 4 mittleren Eiern in Kessel der Kenwood mit K-Haken herstellen. Die Eier sollen kalt sein. 8 Minuten auf niedriger Stufe rühren. Der Teig soll bröselig sein

(Anmerkung: Ich nehme immer 1 kg. Semola und 8 mittlere Eier. Die "Zuvielnudeln" gibts dann am nächsten Tag). Der Teig soll feucht bröselig sein.



Nudelteig jetzt entweder in die Pastafresca oder eine Nudelmaschine nach Wahl einfüllen und mit einer Bronzematrizen herauspressen. Als Nudeln eignen sich für diesen Salat sehr viele Sorten. Jegliche Muschelnudel oder auch Fusilli passen gut. Ich habe mich für die Trece (übersetzt Zöpfe) entschieden, eines meiner Lieblingsformate. Die Matrize findet ihr [hier](#).



Nudeln kochen. Frische Nudeln sind kurz danach fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen.
Hier die gekochten Nudeln



Parmesan reiben. Das geht z.B. mit dem Multizerkleinerer. Ich habe die Microplanereibe genommen und habe direkt auf die frisch gekochte Pasta gerieben. Der Parmesan hat sich recht schnell geschmolzen und hat sich direkt um die Pasta gelegt.



Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und zur Pasta geben.

Rucola putzen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Pasta geben.



Birnen putzen und in dünne Spalten schneiden, auf die Pasta geben.

Butter in Pfanne zerlassen, Honig zugeben und Walnüsse leicht karamellisieren. Zur Pasta mitsamt der Sauce geben.

Nun entweder in der Gewürzmühle oder in einer Tasse das Dressing anrühren.

Ich hatte Olivenöl mit Zitronengeschmack, etwas Kürbiskernöl, Weissweinessig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer und als Gamechanger einen richtig guten Balsamessig. Ich verwende

[diesen](#), der zwar ein paar EUR teurer ist, aber wirklich jeden Salat aufpimpt.

Zum Schluss das Dressing auch über den Nudelsalat geben. Wir haben zusätzlich noch Parmesan in Scheiben darüber gegeben und auch noch Parmesan gerieben. Es war wirklich sehr sehr lecker!



Sauce Hollandaise light



Gemeinschaftsprojekt von Friede Mayer und Sabine Grathwohl

Zutaten:

160 gr. Butter

200 gr. Joghurt (Magerjoghurt oder Sahnejoghurt, je nach Lightgrad)

2 Eier

1 Teelöffel Senf scharf

1-2 Esslöffel Zitronensaft (ggf. auch etwas mehr)

Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer

Wer mag gibt noch etwas Kurkuma für die Farbe und Cayennepfeffer für die Schärfe zugeben.

Ggf. auch noch einen Schuss Weisswein.

Zubereitung:

Alles zusammen in die Kenny geben, 77 Grad einstellen, und ca. 10-12 Minuten mit Schneebesen, Stufe 4, rühren



Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme

auf Vanillesauce



Bild und Rezept von Doris Küter

Zutaten und Zubereitung

1. 1/2 Würfel Hefe mit 1 Tl Zucker in 125g lauwarme Milch auflösen. 250g Mehl und 4 El Kakao in die Schüssel sieben. 30g Zucker, 50g Butter und 1 Ei dazugeben.
 2. Hefelösung zugießen und mit dem Knethaken 3min langsam und 6min schnell 😊 Stufe 1 der alten CC und verkneten. Haken entfernen und abgedeckt bei Intervallstufe 3 30min gehen lassen.
 3. Etwa 7 Bällchen formen mit je 4 Kirschen aus dem Glas und 1 Tl Nuss-Nougat Creme füllen. Im Dampfgarer bei 100°C 30min garen lassen.
 4. Vanillesoße dazu reichen.
-

Erdbeertiramisu im Glas



Zutaten für 12 Gläser

Biskuit:

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Erdbeeren:

1000 gr. Erdbeeren

100 gr. Zucker

1 Limette

Mascarponecreme:

4 Eier

200 gr. Schlagsahne

500 gr. Mascarpone

20 ml Rum

100 gr. Zucker

Zubereitung:

Biskuit zubereiten:

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

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



Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement 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 und abkühlen lassen.



Erdbeeren:

Erdbeeren vierteln, mit 100 gr. Zucker und Limettensaft vermischen und durchziehen lassen.



Mascarponecreme:

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Eigelb mit Fleixielement schaumig rühren (dauert ein paar Minuten), dann Mascarpone zugeben und Geschwindigkeit erhöhen. Einen großzügigen Schluck Rum zugeben.



Dann Eiweiß und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dazu verwendige ich meisten die Kenwood-Silikonspachtel.

Finish:

Die Erdbeeren haben in der Wartezeit Wasser gezogen, den Saft in eine Schale abseihen.

Biskuit mit einem zum Glas passend ausstechen.



Dann einschichten: erst ein Löffel Mascarponecreme, dann ein Biskuitkreis, darauf etwas von dem Saft träufeln, dann Erdbeeren, dann wieder Mascarponecreme, Biskuit, Saft, Erdbeeren.



Mindestens 2 Stunden kühl stellen, geniessen!



Annelieserl (Hefeschnecken) von Barbara Diessl



(Rezept von Barbara Diessl (Barbaras Welt) , Fotos von Sabine Gratwohl)

ZUTATEN

630 g Mehl FORICHER T55 oder dein Lieblingsmehl

5 Eier

HEFEMILCH

1/2 Hefe

1 El Zucker

1/2 Tasse warme Milch

Gehen lassen 5-10 Minuten

VANILLEMILCH

1 1/2 Tassen Milch

4 El Zucker

6 Pck VZ

FÜLLUNG

220 g Butter

4 El Zucker

1 Pck VZ

ZUBEREITUNG

Das Mehl gesiebt in die Schüssel geben

In der Mitte vom Mehl eine kleine Grube machen und die gegangene Hefemilch dort hineingeben

Nun die Eier dazu geben und den Teig mit dem Knethaken gut verkneten

Den Teig gute 40 Minuten abgedeckt gehen lassen

Den Teig zu einem Rechteck

ca 1 cm ausrollen

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen

Die Buttermischung gleichmäßig auf den Teig streichen und im Anschluss vorsichtig zu einer Rolle rollen

Die Rolle in ca 4 cm Breite Stück schneiden

In eine mit Butter gefettete Form hochkant stellen und weitere 45 Minuten gehen lassen

Bei Ober/ Unter Hitze auf

180 Grad ca 30 Minuten backen

NACH DEM BACKVORGANG

Die Vanille Milch gut erhitzen bis der Zucker komplett aufgelöst ist

und direkt nach dem Backvorgang mit der Flüssigkeit bestreichen



Habt ganz viel Spaß bei der Zubereitung
aber VORSICHT

Schmeckt nach mehr 🍷

Liebe Grüße

Barbara ❤️

Apfelkuchen nach Sabines Großmutter



(Rezept und Bilder von Sabine Gratwohl)

Zutaten und Zubereitung

Für eine 26er Springform (Mengen bei anderen Durchmessern einfach anpassen)

100 g Butter in der CC oder Connect oder Pattiserie oder Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann 140g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 El Rum, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und als All-In-Teig mit dem K-Haken vermengen.

800 g Äpfel schälen und mit Scheibe Nr. 4 vom Multi schneiden.

Zitronensaft dazu und mit dem K-Haken unter den – sehr wenigen – Teig mischen. Man kann auch einen Spatel benutzen. Nicht zu vergessen, schleichen sich hier immer noch Rumrosinen mit ein 😊

Ab in den Backofen bei 200 Grad für knapp 20 min.

Als Guss werden 2 Eier, 80 g brauner Zucker oder Rohrzucker sowie 30 g sehr weiche Butter mit dem Messer im Multi quasi verquirlt und nach Ablauf der ersten Backzeit über den Kuchen gegossen. Gewürzmühle ginge auch, aber da wird es mengenmäßig etwas eng...

Weitere 20 min. später ist der Guss karamellisiert und der Kuchen fertig.

Sahne obendrauf und ein Tässchen ☕ dazu

Erdbeerkuchen mit Vanille-Schmandcreme – Die schnelle Nummer vom Blech



Schnell, easy, unkompliziert

Zutaten:

Boden

140 g Butter

130 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanilleschote
3 Eier
185 g Mehl
15 g Backpulver

Puddingschmandcreme:

500 + 130 ml Milch
70 g Zucker
Vanillemark einer halben Vanilleschote
2 Pck Vanille-Pudding
200 g Schmand

Belag:

600-700 g Erdbeeren
2 Packungen Tortenguss rot bzw. noch besser mit
Erdbeergeschmack
6 EL Zucker
500 ml Wasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillemark in Kessel geben, ca. 5-7 Minuten
rühren lassen, bei hoher Geschwindigkeit. Ist Butter kalt
kurzzeitig 30 Grad Temperatur zugeben.

Backofen auf 180 gr. Ober/Unterhitze einstellen.

Nach 5-7 Minuten ist die Masse schön hell, dann ein Ei nach dem
anderen zugeben. Immer wenn eines homogen untergerührt ist,
das nächste zugeben.

Nun etwas langsamer rühren lassen und zügig 1 EL Mehl nach dem
anderen zugeben. Nicht zu lange rühren lassen, sobald das Mehl
untergerührt ist, ist er fertig.

In Backrahmen einfüllen, ich habe eine Form die ca. 24 x 32 cm
groß ist, aber auf den Zentimeter kommt es nicht an. Nehmt was
ihr habt oder stellt den Backrahmen ca. so ein. Etwas kleiner

als ein Backblech sollte es sein.

Glatt streichen vom Teig, ich nehme den Silikonspachtel, der bei der Cookingchef dabei war, damit kommt man auch gut in die Ecken, in denen auch Teig sein sollte.

20 Minuten in Backofen backen.

Kurz vor Ende der Backzeit 500 ml Milch mit Zucker und restlichen Vanilleschotenmark aufkochen.

Die restlichen 130 ml mit Schneebesen und Vanillepulver verrühren, dieses in kochende Milche geben, die Masse wird nun rasch dicker. Herd ausmachen, Schmand zugeben und mit Schneebesen kurz verrühren.

Auf Tortenboden, der nun hoffentlich fertig ist, die Creme noch heiss gleichmässig verteilen und glattrühren.

Nun die Erdbeeren waschen, abtrocknen, halbieren.

Die Erdbeeren auf der Puddingcreme (die noch warm ist) verteilen.

Für den Tortenguss Zucker und Inhalt Tortenguss mit Löffel verrühren.

500 ml Wasser zzgl. Zucker-Tortenguss-Mischung verrühren und aufkochen. Dabei jeweils mit Schneebesen verrühren, damit es keine Klümpfchen gibt.

Kurz aufkochen, der Guss wird sehr schnell fest.

Noch heiss löffelweise auf Erdbeeren verteilen.

Nun Kuchen über Nacht (oder zumindest ein paar Stunden) in den Kühlschrank geben und dann hemmungslos geniessen.



Bibimbap □□□

Bibimbab ist ein Gericht, dass während meiner Zeit in Korea eines meiner Lieblingsessen war. Eigentlich ist es ein klassisches Resteessen. Nur der Reis, das Spiegelei und die scharfe Sauce gehören fix dazu, der Rest ist variabel und man nimmt, was verarbeitet werden muss oder man besonders mag. Sehr oft findet man als Zutaten Spinat, Gurke, Pilze, Rettich und Sprossen. Im koreanischen Restaurant erhält man jeweils noch eine Misosuppe zum Bibimbap serviert.

Hier meine Bibimbapvariante, mit den Zutaten, die man ohne langes Suchen im Supermarkt zu finden sind und die auch schnell und unkompliziert in der Zubereitung sind.



4 Personen

Zutaten:

400 gr. Sushireis

Sauce:

4 Knoblauchzehen

1 Löffel Gochujang-Chilipaste (das ist die koreanische Chilipaste, die man immer im Asialaden in den chiliroten Plastikboxen findet)/ Alternativ wenn wir das nicht da haben, nehmen wir Sriracha-Sauce, schmeckt dann sehr sehr ähnlich, ist aber nicht mehr original koreanisch)

10 ml geröstetes Sesamöl (hier finde ich das koranische Ottogi-Öl im gelben Kanister bzw. der gelben Flasche ganz gut)

Ein paar Löffelchen Sojasauce

Ca. 5-7 cm Ingwer (großes Stück)

2 große Karotten

300 gr. Babyspinat

1-2 Gurken

4 Eier

Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, ca. 12 Minuten Kochen. Danach noch bis zur Fertigstellung abgedeckt ziehen lassen.

Knoblauch schälen und halbieren. Mit roter Chillisauce, 5 ml

Sesamöl, 3 Esslöffel Sojasauce, 2 TL hellem Essig (zB. Balsamico), 1 TL Zucker in Gewürzmühle mischen.



Multizerkleinerer aufsetzen mit feiner Reibscheibe. Zuerst den geschälten Ingwer durchlassen, danach übergangslos die geschälten Karotten durchlassen.



In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, dann den Karotten-Inger-Mix zusammen mit Prise Zucker 2-3 Minuten anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Gurke habe ich mit einem Sparschäler zu langen Streifen geschält. Im Nachhinein ist man immer schlauer, ich glaube,

das nächste Mal würde ich die grobe Raspel vom Multi einlegen und die Gurke raspeln. Der Multi ist ja schon aufgesetzt und ggf. passt es von der Optik gut zu den Karotten.

In gleicher Pfanne Spinat anbraten. Nach kurzer Zeit fällt er zusammen. Herausnehmen und mit weiteren 5 ml Sesamöl vermischen (spätetens jetzt beginnt es in der Küche unglaublich gut zu riechen).

Nun in der gleichen Pfanne nochmals ein Löffel Öl einfüllen und die Eier kurz braten Rechtzeitig herausnehmen, das Eigelb soll noch flüssig sein

Original nimmt man Steinschälchen, die die Hitze gut halten. Wir hatten nur gewöhnliche Schüsseln.

Den Reis in Schälchen verteilen. Mit Karotten, Spinat, Gurken im Kreis herum belegen. In die Mitte das Ei legen und die rote Sauce darauf verteilen.

(hat man die schwarzen originalen Steinschälchen, bekommt der Reis noch eine angeröstete Kruste und das Eigelb gerinnt während dem Essen).

Achtung:

Mit Stäbchen umrühren (es gibt nichts schonenderes zu Reis als sanfte Stäbchen) und dann mit dem Löffel essen.



☐ ☐☐☐☐ Tschal-mok-gess-sim-ni-da, d.h. guten Appetit ☐

Cashewdip



Zutaten:

100 gr. Cashewkerne
1-2 Esslöffel Limettensaft
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Hefeflocken
Paprika/Kreuzkümmel/Salz/Pfeffer

Zubereitung:

100 gr. Cashewkerne in den Multi mit Messer geben und 100 ml heisses Wasser darüber giessen und ca. 15 Min. einweichen (ohne Einweichen geht es auch).



Folgende Zutaten zu den Cashewkernen geben: 1-2 Esslöffel Limettensaft, 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Hefeflocken, Paprika/Kreuzkümmel/Salz nach Belieben. Im Multizerkleinerer mit Messer bis zur gewünschten Konsistenz mixen.



Mit Pfeffer abschmecken. Wenn Dip zu dickflüssig ist noch etwas Wasser zugeben.



Baiser-Rolle



(Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irena Heberer)

5 EIWEIS

• **300 G ZUCKER**

• **1 PCK. SAUCENPULVER, (VANILLESAUCE) alternativ ca 20g Stärke und Vanilleschote oder 1/2 Päckchen Vanillpuddingpulver**

• **100 G MANDEL(N), Blättchen**

• **300 G SAHNE**

250 G OBST, Z. B. BEEREN, ANANAS ODER KIWI ODER MANGOES

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Das Vanillesaucenpulver vorsichtig einrühren. Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen. 15-17 Minuten bei 170 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen, ein Geschirrtuch darüber legen und darauf stürzen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und den ausgekühlten Baiserteig damit bestreichen. Die frischen oder gut abgetropften Früchte darauf verteilen. Anschließend nur noch von der langen Seite her einrollen.

Am besten gut gekühlt servieren.