

Quinoabratlinge



Fotos von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Quinoa weiß

500 ml Brühe (oder Wasser mit selbstgemachter Gemüsepaste) – genaue Menge habe ich nicht gemessen, einfach nach Bedarf zugeben.

4-6 Karotten nach Belieben, geschält und im Multi grob gerieben

2 Eier

100 gr. Hüttenkäse oder Frischkäse

1 Hand voll Hafer (frisch im Flocker geflockt, alternativ eine Hand voll Haferflocken)

2 EL Speisestärke

Salz/Pfeffer/Paprika nach Belieben

Zum Ausbraten: Bratfett

Optional nach Belieben, was in der Küche gerade vorhanden ist: z.B. geschnittene Zwiebel/Schalotte/Lauch, etwas Petersilie/Mais etc. etc.

Zubereitung:

Quinoa mit warmen Wasser waschen (wegen Bitterstoffen).

Einen Teil der Brühe in Kessel geben (bzw. Wasser mit etwas Gemüsepaste), Flexi einsetzen, Temperatur auf 110 Grad,

Rührintervall 1, aufkochen.

Sobald Wasser kocht Flexi einsetzen, weiterrühren lassen, Timer auf 20 Min setzen. Spritzschutz aufsetzen (= Deckelfunktion). Immer wieder mal Brühe zugießen (wie bei Risotto). Zum Schluss nicht mehr so viel Flüssigkeit zugeben.

Wenn Quinoa fertig ist noch 5 Minuten ausquellen lassen, dann alle restlichen Zutaten zugeben, kräftig würzen und mit Flexi vermischen.

In Pfanne etwas Bratfett geben, Temperatur zurückstellen und von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Schmecken warm und kalt .

Hunde-Leberwurstkeksi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

- 100gr grobe Haferflocken
- 100gr feine Haferflocken/Hafermark
- 1 Ei
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 125gr Leberwurst
- 150gr Hütten-/Cottage Cheese

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit K- Haken verkneten.

Wer Gewürzmühle hat, kann die groben Flocken selbst mahlen.

Kugeln formen, leicht flach drücken oder mit Keksausstecher ausstechen.

Bei 190C ca 30min backen

Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)

32 gr. Wasser

40 gr. Glukose

40 gr. Zucker

1 gr Johannisbrotkernmehl

2,5 gr. Zitrone

Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)

369 gr. Milch

225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)

40 gr. Dextrose

40 gr. Glucose

5 gr. Inulin

65 gr. Zucker

5 gr. Magermilchpulver

Zubereitung:

– Trockene Zutaten mischen

– Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse

10 gr. Zucker

20 gr. Brösel

50 gr. Butter

Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).

Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.



Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin