

Pfirsich-Rosmarintarte



Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:

Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.



Pfirsich-Tomatenketchup



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zubereitung:

800 Gramm Tomaten

1 Kilo Pfirsiche

6 Schalotten

1 Soloknoblauch

Ingwer

150 Gramm braunen Zucker

80 Gramm Rotweinessig (ich habe Apfelessig genommen)

1 TL Senfkörner

Piment gemahlen

1 Rote Chili oder mehr

Lorbeerblätter

Öl zum anschwitzen

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Im Kessel der CC mit Kochrührelement ein bisschen Öl mit der auf Ringe geschnittenen Chili anschwitzen.

Zucker zugeben und karamelisieren lassen.

Geviertelte Tomaten ohne Strunk und entsteinte Pfirsiche begeben. Mit dem Essig ablöschen.

Die restlichen Gewürze begeben und das Ganze 45 Minuten leise

köcheln lassen (ca. 80 Grad).

Im Blender pürieren und abschmecken.

Das Ketchup hat eine fruchtig süßlich scharfe Note und ist idealer Begleiter zu Fleisch, Fisch, Käse oder Kartoffeln. Heiss eingefüllt oder in vakuierten Gläser geschlossen sechs Monate haltbar. Es wird aber nicht so lange überleben!

Pfirsichlimes Nektarinenlimes



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

1950 Gramm Pfirsiche und/oder Nektarinen

900 ml Wodka

600 ml Wasser

750 Gramm Zucker

3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Das Wasser und den Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Zuckerwasser abkühlen lassen.

Die Pfirsiche entsteinen und schälen. Die Pfirsiche im Multi mit Messer (Stufe 6, ca. 2 Minuten) ganz fein pürieren.

Wodka, Zitronensaft und pürierte Pfirsiche im Zuckerwasser verrühren.

Den Pfirsich-Limes in Flaschen abfüllen.

Mit Eiswürfeln genießen

Im Kühlschrank sechs Monate haltbar.



Pfirsichröster



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sti Ne

Zutaten:

2 kg. Pfirsiche

2 EL Vanillezucker)

Zubereitung:

Ich habe 10 Pfirsiche entkernt, das waren ungefähr 2 kg und in Stücke geschnitten. Die Schüssel der CC war dann bis max gefüllt. Das Obst hab ich mit zwei Eßlöffeln Vanillezucker (selbst gemacht) bestreut. Die Menge im Verhältnis zum Obst sieht man auf dem Bild.

Koch-Röhrelement in die Maschine und auf Stufe 3 und 50 Grad erstmal Saft ziehen und Zucker auflösen lassen. Nach ca 20 -30 Minuten habe ich dann auf 75 Grad hochgeschaltet, die Rührstufe belassen. Wieder nach einer halben Stunde habe ich auf knapp unter 100 Grad hochgedreht, Rührstufe 2 und das ganze vor sich hin kochenlassen. so ca zwei Stunden.



Unsere Röster-Profis haben mir erklärt, dass Röster ein Zwischending aus Kompott und Marmelade ist. Das Obst kocht im eigenen Saft, ohne Flüssigkeit zuzufügen. Die Flüssigkeit im Topf soll sich deutlich reduzieren. Sieht man auf den Bildern.



Ich fülle nach dem Kochen in Twist off Gläser und sterilisiere noch im Topf, weil mein erster Versuch geschimmelt ist und das muss ja nicht sein.

Erdbeerpizzen mit Mozzarella

und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:

$\frac{1}{2}$ Block frische Bäckerhefe
500 gr. Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 EL Salz
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
500 gr. geputzte Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
2 Kugeln Mozzarella
1 Bd. Basilikum
4 EL gehackte Mandeln
4 EL brauner Rohrzucker
4-6 EL Arganöl

Zubehör: Knethaken, Pastawalze, Multizerkleinerer mit Flügelmesser, Flexirührelement

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe und 250 ml lauwarmen Wasser und dem Salz, 1 Prise Zucker und dem Olivenöl in die Rührschüssel geben, den Knethaken einsetzen und bei Geschwindigkeitsstufe 2 zu einem elastischen Teig kneten lassen. Danach den Knethaken entfernen, Temperatur auf 40 Grad stellen und bei Intervallrührstufe 3 40 Minuten den Teig gehen lassen. In der Zwischenzeit die Hälfte der Erdbeeren im Multizerkleinerer zu Püree verarbeiten.

2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, abdecktruhen lassen. Das Flexirührelement einsetzen und das Erdbeerpüree bei 110 Grad auf der 1. Intervallrührstufe 6-8 min köcheln lassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Nehmen Sie den Dampfschutz ab und setzen die Pastawalze auf Stufe 1 ein.

4. Formen Sie aus dem 4 gleichgroße Ballen, mehlen Sie diese ein und lassen sie erneut 20 min. abgedeckt gehen.
5. Drücken Sie die Teigballen platt und formen einen länglichen Fladen. Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitstufe 3 anlaufen und lassen den Teigfladen 1 x durch. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3x. Stellen Sie die Pastawalze auf Stufe 2 und wiederholen den Vorgang 1-2 x. Die Teiglinge sollten jetzt so lang wie ihr Backblech sein. Die fertigen Fladen auf die vorbereiteten Bleche legen und mit dem Erdbeerpüree gleichmäßig bestreichen. Mozzarella darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, die Basilikumblätter darauf verteilen mit dem Arganöl beträufeln und heiß servieren.

Mein TIPP:

Statt Mandeln können Sie auch Cashewnüsse nehmen. Erdnüsse funktionieren bei diesem Gericht wegen ihres mehligem Geschmacks nicht.

Wenn die Erdbeerzeit gerade vorbei sein sollten– probieren Sie Steinobst! Pfirsiche sind ein geeigneter Partner für die Kombination aus Mozzarella und Basilikum.

Ist kein Arganöl verfügbar kann auch Sesamöl aus dem Asiashop verwendet werden. Jedoch ist dieses Öl vorsichtiger zu gebrauchen, da es durch die Röstung der Sesamkerne vor dem Mahlen wesentlich intensiver ist.

Multivitaminorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen

Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen

Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:

Biskuitboden

4 Eier

4 Essl. Wasser

100g Zucker

Vanillezucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme

500ml Multivitaminsaft

2 Beutel Tortenguss weiss

2 Essl. Zucker

1 gr. Dose Pfirsiche

2 Becher Sahne

2 Btl. Sahnesteif

250 ml Multivitaminsaft

Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)

150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Biskuitboden

Mit dem Ballonschneebeesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker , Vanillezucker zugeben und schaumig

schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme

Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsiche mit Banane.

Bellini



Foto und Rezept: Gisela M.

Zutaten:

Pfirsiche

Prosecco

Zubereitung:

Gläser und Prosecco vorkühlen. Mit der Beerenpresse ein paar Pfirsiche zu dickflüssigem Saft verarbeiten. Den Trester ggf. noch ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Mit Prosecco verrühren, einschenken und ungehemmt geniessen.

Wenn Gäste kommen, kann der Pfirsichsaft im voraus gut vorbereitet werden.