

Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

100g Hafer
350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt

2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirken, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen O/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...

Walnuss-Schäumchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

2 Eiweiß

150g.Puderzucker

3/4 Röhrchen Vanillearoma

250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebeisen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebrührelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen (bzw. trocknen).

Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin



Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

Zutaten:

Teig:

15 g frische Hefe

eine Prise Zucker

eine gute Prise Salz

6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),

250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

Belag:

ca. 250 g grüne Trauben

100 g Bacon

2 Zweige Rosmarin

30-50 g Walnüsse

Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:

280 g Mehl

260 g Zucker

2TL Natron

1TL Zimt

250 ml Pflanzenöl

3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert

110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi

75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen

200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter

200 g Frischkäse

2 TL abgeriebene Zitronenschale

2 TL Zitronensaft

500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auftragen und etwas kühlstellen.

Frosting:

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:

1. keinen Zimt und keine Rosinen

2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten

3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen,
amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!

Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

Feldsalat

Erdbeeren

Orange

Walnüsse/Pinienkerne

etwas Honig

Traubenkernöl (alt. Olivenöl)

Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreme drüber träufeln.

Engadiner Nusstorte



Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

1 Springform à 28 cm Durchmesser

Für den Teig:

80 g Zucker

200 g Mehl

100 g kalte Butter

1 kleineres Ei

Für die Füllung:

300 g Walnüsse

200 g brauner Zucker

50 g Honig

2 EL Wasser

125 ml Sahne

Sonstige Zutaten:

etwas Butter

etwas Mehl

20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

Für die Füllung:

Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf

verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Becherkuchen Schoko-Walnuss-Cranberry Gugelhupf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

- 1 Becher Sauerrahm (250ml) /Schmand/Joghurt (was halt da ist)
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 3 Eier
- 1/2 Becher Öl
- 1/2 Packung Backpulver od Speisesoda
- 1 Packung Vanillezucker (ich nehme 1 EL vom selbstgemachten Vanillezucker)
- 1 Becher geriebene Nüsse (Walnüsse, Mandeln od Haselnüsse
- 1 Becher Schokoflocken (ich nehme meistens 1/2 Becher Kakao u dann Schokoflocken, Drops oder Chunks, was gerade da ist)
- 1 Handvoll Cranberry (weiche, saftige)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Röhrelement nach Wahl (Claudia Kraft verwendete Schneebesen, K-Haken würde sicher auch gehen) vermischen, wobei die Schokodrops und Cranberries ganz zum Schluss hineingegeben und untergemischt werden.

Alles in eine befettete und mit Brösel bestreute Gugelhupfform gießen und bei 180c Umluft ca 40 min backen. Wenn man die grossen Schoko Chunks nimmt, kann es ohne Brösel passieren, dass der Kuchen unten kleben bleibt.

Stäbchenprobe machen, ggf. kann es auch etwas länger brauchen.

Erläuterung: 1 Becher = 250 ml

Walnusskuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zubereitung:

Teig 1:

350 g Mehl

$\frac{1}{2}$ gestr. TL Backpulver

100 g Zucker

2 Msp. Vanille

3 Eigelb

200 g Butter
etwas Safran (aufgelöst)

Teig 2:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
100 g frisch gemahlene Walnüsse
1 TL Orangenschalenpulver (Ingo Holland – optional)
50 g gehackte Schokolade

Topping:

3 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Teig 1:

Alle Zutaten mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. (Etwa 3 Minuten Stufe 1)

Auf Backpapier etwa 30×40 cm ausrollen. Teig mit dem Backpapier zusammen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Teig 2:

Eiweiß mit dem Ballonbesen auf höchster Stufe steif schlagen – dabei das Salz am Anfang zugeben und Puderzucker sowie Orangenschalenpulver nach und nach einsieben. Walnüsse im Multi fein mahlen (1/2 Minute) und zusammen mit der Schokolade unterheben.

Fertigstellung:

Teig 2 auf vorbereiteten Teig 1 streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen (E- Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C).

Erst auskühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird. Mit Kakao bestäuben und mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

Rotkohl Salat mit roter Beete und Walnüssen



Foto von Gisela Martin

Rezept aus Buch: "Kitchen Aid – Das Kochbuch" – leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

Halber Rotkohl

1-2 rote Beete (ich hatte eine fertig abgepackte und schon gekochte)

1 rote Zwiebel

75 gr. Walnüsse (Menge nach Belieben erhöhen)

lt. Rezept ca. 50 gr. Heidelbeeren (hatte ich keine)

Dressing:

2 EL Zitronensaft

4 EL Rotweinessig oder Balsamico

2 EL Honig

4 EL Walnussöl

4 EL Olivenöl

1 TL Kümmel

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Bei Rotkohl äussere Blätter und Strunk entfernen und im Multi oder in Schnitzler mit feiner Schneidscheibe (bei Multi ist es Nr. 4) zerkleinern. Rotkohl unter fließendem Wasser spülen bis Wasser klar ist und abtropfen lassen.

Rote Beete und geschälte rote Zwiebel mit grober Raspelscheibe (bei Multi Scheibe Nr. 3) reiben.

Walnüsse raspeln und zerkleinern.

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen.

Alle Zutaten (auch Heidelbeeren) vermengen und vor dem Servieren über Nacht durchziehen lassen.

Hähnchen-Walnuß-Dip



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Ma Rula

Zutaten:

250 g Hähnchenbrust

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe
100 gr. Walnüsse
25 gr. trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel)
20 gr. Walnußöl
Salz
Pul Biber (türkische Chilliflocken)
Paprikapulver
Zitronensaft

Zubereitung:

Hähnchenbrust mit 500g Wasser im Dampfgareinsatz ca. 20 Minuten dämpfen.

Das Fleisch beiseite stellen und die Garflüssigkeit umfüllen und ebenfalls beiseite stellen.

Zwei Schalotten schneiden und anschwitzen (ich habe es im Multi und dann im Topf mit Flexi gemacht).

Knoblauchzehe, Walnüsse und trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel) in den Multi geben und zerkleinern.

Dann das Fleisch, die angeschwitzten Zwiebeln, 250g der Garflüssigkeit, Walnußöl, Salz, Pul Biber (türkische Chilliflocken), Paprikapulver und Zitronensaft dazugeben und ordentlich durchmischen. Fertig.





Fotos von Ma Rula