Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:
2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
2 EL braunen Zucker
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)
1/2 TL Kurkuma
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver
2 Tl Paprika edelsüß
1 Tl Senfkörner (gehäuft)
1/2 halbe Tube Tomatenmark
1kg Aprikosen
100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1/2 rote Chilischote
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf
7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:
Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen,

würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierxucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse-Quark-Creme





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
Rezept für Teig:
150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:
1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose
50g Pistazien

Zubereitung:
Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebesen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Marillenchiliup Grillsoße Grillsauce





Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Diese Soße ist der der Megaburner!

Zutaten:
500g Marillen (auf Deutsch: Aprikosen)
1 gelbe Paprika
3 Tomaten
1 Zwiebel
2 Habaneros (Chili frisch)
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Limette
3 EL brauner Zucker
200 g 2:1 Zucker
Knoblauch 3-4 Zehen
3 – 4 EL Hesperidenessig (alternativ ggf. Essigessenz)
1 TL Meersalz , Pfeffer, 2 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung:
Marillen, Paprika, Habaneros, Knoblauch und Zwiebel klein

schneiden (z.B. Würfler). Tomaten würfelig schneiden.





Flexielement einsetzen. Den Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen Stufe 1 bei 140 Grad eingestellt , braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen (wer die Gourmet hat, kann von der Temperatur etwas höher gehen), ca 5 Minuten, ich hab das nach Gefühl gemacht .

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Diese Masse mit Essig und Limettensaft aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und leicht ca. 20 min weiterköcheln lassen, Stufe 1 bei 110 Grad Immer wieder gut umrühren, Danach mit einem Pürierstab durchmixen, bis die Früchte und das Gemüse bei 120 Grad Stufe 1 Den 2:1 Zucker hinzufügen. 3 Minuten kochen lassen und heiß abfüllen.





Anmerkung: Beachte, dass sich das volle Aroma der Zutaten erst nach 1-2 Wochen vollständig entwickelt hat. Kühl und dunkel lagern

Tipp: Diese Sauce passt besonders gut zu Steak, Hühnchen und Meeresfrüchten.

Im Origianalrezept steht 3:1 Zucker aber ich wollte es cremiger haben und nicht so flüssig.

Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Zutaten:
400-500g Süßkartoffel
½ Blumenkohl
ca. 10 getrocknete Aprikosen (eine Handvoll)
ca. 75g geröstete Cashewkerne
1 Dose Kokosmilch (400ml)
3 TL Ras el Hanout
2 kleine Chilis
2EL Erdnussbutter
Salz nach Belieben

1 Frühlingszwiebel
2 EL Kokosöl
2 EL Granatapfelkerne

Zubereitung:
Die Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Blumenkohl in kleine Röschen brechen.

Aprikosen grob würfeln, Chilis und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.

In die CC das Koch-Rührelement einsetzen.

Das Kokosöl in die Kochschüssel geben und erhitzen, dazu Temperatur auf 140 Grad stellen und Rührstufe 3.

Sobald das Kokosöl erhitzt ist, die Süsskartoffeln und die Blumenkohlröschen hinzugeben, scharf anbraten.

Das Ras el Hanout zugeben und kurz mit anrösten lassen, dann mit der Kokosmilch auffüllen.

Die Aprikosen, Chilis, Cashewkerne, Frühlingszwiebeln, Erdnussbutter und Salz dazugeben und dann bei 95 Grad köcheln lassen bis die Süsskartoffeln weich sind.

Fertiges Curry auf Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Guten Hunger 💞



Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
2 Eier
200 g Staubzucker/Puderzucker
1 P Vanillezucker
100 g Butter
Zitronenabrieb + Saft von halber Zitrone
1 Schuss Rum

250 g Topfen/Quark
400 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
300 ml Milch
1 kg Marillen/Aprikosen

Zutaten:
Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren (Ballonschneebesen).



Topfen einrühren, Rum und Zitronensaft dazu rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Marillen belegen.



Bei 180 Grad O/U, ca. 35 – 45 Minuten backen.



Mit Puderzucker bestäuben.

Marillenkuchen Aprikosenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
200 g Butter (weich)
200 g Zucker
200 g Vollkornweizenmehl oder Universalmehl
1 Pk. Vanillezucker (nehme selbstgemachten, ca 1 EL)

4 Stück Eier
1 Teelöffel Natron
1 Stück Bio-Zitrone (Schale und Saft)
1 Prise Salz
ca. 24 Stück Marillen (war ein Plastikkörbchen bei mir)

Zubereitung:
Da es eine spontane Aktion war, habe ich die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten und mit ca. 30 Grad in der CC erwärmt und mit dem (oh Wunder) K-Haken schaumig gerührt.

Trockene Zutaten vermischen und beiseite stellen.

Zucker und Vanillezucker zur Butter geben.

Nachdem es schaumig gerührt ist, wird 1 Ei nach dem anderen dazu gegeben und immer gut verrührt, bevor das nächste dazu kommt. Wenn es keine homogene Masse beim Einrühren der Eier gibt, einfach 1 Löffel von dem Mehl/Salz/Natrongemisch dazu geben.

Den Zitronenabrieb und Saft dazu geben. Meine Zitrone war gross, daher habe ich nur Saft einer 1/2 genommen. Mehl unterheben.

Wenn die Marillen nicht sehr süß sind, kann man die Zuckermenge etwas erhöhen (für mich hätte es einen Tick süßer sein können).

Die Masse auf ein Blech oder bei mir Backwanne streichen und mit entkernten Marillen belegen ohne sie in den Teig zu drücken.

Bei 180 Grad Umluft ca 25min backen.

Wir haben gerne etwas mehr Teig deshalb habe ich die Masse ca. 2cm dick aufgestrichen und mit einem Tortenrand ca. 5cm vor dem Blechende getrennt. Die Backwanne ist etwas kleiner als ein Einschubblech.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.





Aprikosen-/Marillen-/Zwetschgenknödel – Variationen –



Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

Zutaten:

75g Butter, zimmerwarm
4 Eier
4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten
175g Magerquark
½ TL Salz
2 EL Zucker
3 EL Sahne
180g Mehl
12 Zwetschgen oder Aprikosen
6 Würfelzucker
Paniermehl
etwas flüssige Butter
ev. Puderzucker

Zubereitung:
Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.
Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand in sehr kleine Würfel schneiden).
K-Haken einsetzen.
Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne beigeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.
Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit

der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.



Und weitere Varianten findet ihr hier.

Rezept 2

Marillenknödel mit Brandteig



Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

3/8l Milch
20g Butter
1 Prise Salz
250g Mehl
1 Ei

Zubereitung:

Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.
Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst.
Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.
Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.



Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.



Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.



Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.
Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr

geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben. Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.



l

3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch “So kocht Südtirol”, ausprobiert von Christine Mair



Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:
400gr Kartoffeln
2 Eigelb
1El Butter
120 gr Mehl
Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8 Marillen/Aprikosen
4 Würfelzucker

1Tl Zimt
50gr Zucker
100gr Weißbrotbrösel
50 gr Butter

Zubereitung:
Für den Kartoffelteig:
400 gr mehlige Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.



Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Knethaken einen Teig herstellen .



Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben Würfelzucker füllen .
Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .
Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).



100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen …



Low Carb Auewelle



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt, die das Rezept aus folgender Quelle und auf CC abgewandelt hat

Ursprünglich waren es ja mal LC Donauwellen, und zwar von der lieben Chris Marie Sieber = Erdbeerblüte …
http://www.erdbeer-bluete.de/einfache-donauwelle/

Zutaten:
10 Eier
160g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
200g gemahlene blanchierte Mandeln

1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl
2 Pk Weinsteinbackpulver
25g Backkakao
1 Glas ungezuckerte Aprikosen
1 Pk gemahlene Gelatine
200g Mascarpone
1 TL gemahlene Vanille
1 EL Monin Vanillesirup light
15g Pudererythritol
200g Sahne
125g Schokolade (mindestens 85%)
125g Sahne

Zubereitung:
Ofen auf 180°C OU vorheizen

10 Eier
160g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
20 Minuten auf max schaumig schlagen (Ballonschneebesen)

200g gemahlene blanchierte Mandeln
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl
2 Pk Weinsteinbackpulver
mischen, auf min langsam löffelweise unterheben

Die Hälfte des Teigs in eine Springform geben.
Zur anderen Hälfte
25g Backkakao
geben und 1 Minute auf min unterrühren. Vorsichtig Muster auf den hellen Teig “malen”.

1 Glas ungezuckerte Aprikosen
abtropfen lassen, in Würfel schneiden, und gut auf dem Teig verteilen

Laut Rezept 20 – 25 Minuten backen … bei mir sind es irgendwie immer 60 – 90 Minuten … am besten öfter mal eine Stäbchenprobe machen.

Kuchen komplett auskühlen lassen.

1 Pk gemahlene Gelatine
laut Beutel zubereiten. In der Quellzeit

200g Mascarpone
1 TL gemahlene Vanille
1 EL Monin Vanillesirup light
15g Pudererythritol
mit dem K-Haken 2 Minuten auf Stufe 3 verrühren. In der Zeit

200g Sahne
steif schlagen mit Ballonschneebesen.

Die Sahne unter die Mascarponecreme unterheben. Die Gelatine lt Beutel dazugeben. Die Creme auf den Boden streichen.

125g Schokolade (mindestens 85%)
am besten auf 200 Watt in der Mikrowelle kurz erwärmen. Wenn sie cremig ist

125g Sahne
zügig unterrühren und auf der Mascarponeschicht verteilen. Kalt stellen, nach frühestens 3 Stunden genießen.

Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

Zutaten für Piecrust:
360 g Mehl
50 g Zucker
90 g kalte Margarine
90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)
1 Eigelb
5 – 8 EL Eiswasser

Füllung:
6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten (Multizerkleinerer)
je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup
optional: eie Handvoll Rosinen
100 – 150 g brauner Zucker
1 TL Zimt
je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken
1 geh. EL Speisestärke
1 EL Butter in Flocken

Zubereitung:
Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen

2 Eier
150 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
150 g Mehl (100g Mehl 405 und 50 g VK-Mehl)
5 EL Milch
100 g Mandelstifte oder Mandel gehobelt
3 EL Aprikosen-Konfitüre
3/4 TL Backpulver
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:
Pfirsiche abgießen
Eier trennen.
Mit dem Ballonschneebesen Eiweiß mit Prise Salz zu Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Zitronenschalemit dem Schneebesen erst langsam dann schnell cremig rühren.

Eigelbe einzeln unterrühren, jedes Ei mind. 2 Minuten lang einarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch kurz unterrühren. Zuletzt 3/4 Mandelstifte unterheben.

Eischnee mit dem Unterrührelement oder K-Hacken vorsichtig unter den Teig heben.
Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben gleichmäßig darauf verteilen. Nicht andrücken! Sonst hängt die Frucht am Boden fest.
Mit der Konfitüre die Pfirsiche bestreichen. Mit den

restlichen Mandelstiften oder Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Temperatur : Umluft 180°C.

Ca. 20 Min. vor Backzeit Ende den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.

