

Joghurt-Mousse mit geschmortem Rhabarber und Erdbeereis



Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>
(Für 4 Personen)

Zutaten:

Für das Mousse:

500g Joghurt

1 Vanilleschote

150g Puderzucker

5 Bl. Gelatine

250g geschlagene Sahne

$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für das Erdbeereis:

200g TK-Erdbeeren

2 EL Puderzucker

200ml Sahne oder Milch

Für den Rhabarber:

300g Rhabarber

200ml Wasser

100ml Weißwein

150g Zucker
5 St. TK-Himbeeren
1 EL Stärke

Zubereitung:

Für das Mousse:

Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft -und abrieb verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen. Zusammen mit einen Esslöffel der Joghurtmasse erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Gelatine unter Rühren zum Rest der Masse geben. Die Sahne mit dem Ballonschneebeesen in der Cooking Chef aufschlagen und unter die Masse heben. Das Joghurtmousse in Gläser füllen.

Für das Erdbeereis:

Für das Eis die TK-Erdbeeren mit den restlichen Zutaten im Multizerkleiner solange mixen, bis ein cremiges Eis entstanden ist. Ca. 15 Min. im Tiefkühler aufbewahren.

Für den Rhabarber:

Den Rhabarber schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Schalen in einen Topf mit Wasser, Weißwein, Zucker, Zimt, der ausgekratzen Vanilleschote und den TK-Himbeeren geben und aufkochen lassen. 20 Minuten ziehen lassen, mit Stärke abbinden und über die Rhabarberstücke passieren (z.B. Passieraufsatz), mit Alufolie abdecken und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten garen. (Rhabarber sollte weich sein)

Spargel - Erdbeer - Salat mit

Dijonsenf-Hollandaise



Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>

Für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Salat:

Ca. 800g grüner Spargel

3 EL Erdbeer-Balsam-Essig (Bei Backkonzepte erhältlich)

1 Zwiebel, in Würfel geschnitten

100ml Olivenöl

3 EL Spargelfond (Kochfond vom grünen Spargel)

1 Bund Schnittlauch

1 Schuss Zitronensaft

1 EL Butter

100g Erdbeeren, gewaschen und klein geschnitten

Salz und Zucker

Für die Dijonsenf-Hollandaise:

100ml Weißwein

1 Prise Zucker

4 Eigelbe

250g flüssige, nicht heiße Butter

1 Schuss Zitronensaft

1 Schuss Worcestersoße

1 TL grober, körniger Dijon Senf

schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Spargelsalat:

Den grünen Spargel schälen und halbieren. Die CC Schüssel mit 500ml Wasser, Salz und Zucker füllen und auf 100°C erhitzen. Den Spargel gar kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Aus Erdbeer-Balsam-Essig, Zwiebelwürfel, Olivenöl, Spargelfond und Zitronensaft eine Vinaigrette verrühren und mit Salz abschmecken (z.B. in Gewürzmühle). Den Spargel darin marinieren und mit geschnittenem Schnittlauch und den Erdbeeren abrunden.

Hollandaise:

Den Ballonschneebeesen einetzen, die Eigelbe, Weißwein und Zucker auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78 °C ca. 2 Minute zu einem festen Schaum schlagen. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft und Senf abschmecken. Die Hollandaise zum Spargelsalat reichen.

Für die Nicht-Vegetarier ggf. noch eine Scheibe Parmaschinken anrichten.

Tipp: Die Cooking Chef schaltet zur Ihrer Sicherheit automatisch bei Temperaturen über 60 °C von maximaler Rühr-Geschwindigkeit auf minimale Rühr-Geschwindigkeit um. Dies können Sie umgehen, wenn Sie die Impulsstufe „P“ gedrückt halten.

Erdbeer-Kokos-Tiramisu



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

(Die Werte von Erdbeeren und Löffelbiskuit sind geschätzt ☐)

Zutaten:

600g Erdbeeren

30g Kokosraspel

50ml Orangensaft (ich hatte frisch gepressten)

50ml Kokossirup

500g Mascarpone

100g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 EL Zitronensaft

50g weiße Schokolade

200ml Sahne

250g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten, bei Seite stellen und abkühlen lassen.

150g Erdbeeren mit Orangensaft und Kokossirup pürieren (in der Gewürzmühle besser auf zweimal).

Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, bei Seite stellen.

Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

350g Erdbeeren klein schneiden und Schokolade hacken. Schokolade mit den Kokosraspeln und der Sahne unter die Mascarpone Creme heben. Dann Erdbeeren untermischen.

Löffelbiskuit in eine Form legen mit Saft beträufeln und dann mit Creme bestreichen. Bei mir hat es für 3 Schichten in einer kleinen Auflaufform gereicht.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Schokobiskuit-Erbeer- Vanillemascarpone- Kastenformroulade



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Claudia's Kreation□

Konnte nicht warten. Morgen wird sie fester sein.

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
140g Zucker
120g Mehl
20g Kakao

Creme:

250ml Sahne
250g Becher Mascarpone
1 kl Pkg Qimiq

Ca 60 g Zucker – je nach Geschmack.

Wem es zu wenig Creme ist nimmt einfach mehr Mascarpone od Qimiq. Ich habe einfach etwas Vanillejoghurt noch dazu gegeben.

Erdbeeren

Zubereitung:

Biskuit herstellen (Eier mit Zucker mit Ballonschneebeesen ca. 15 Minuten aufschlagen, dann Mehl/Kakaomischung unterheben) und wie eine Roulade backen, d.h. auf Blech aufstreichen u ca bei 200C 10-12min backen. Stäbchenprobe.

Natürlich habe ich die Eier nicht getrennt.



Teig stürzen und noch warm mit gezuckerten Backpapier od Geschirrtuch über die Kastenform legen. Ich hatte es zuerst in die Form gelegt, dabei rutscht Rand immer runter daher geändert und Kastenform verkehrt aufgelegt und Biskuit drüber gestülpt. Auskühlen lassen.

Inzwischen Sahne für Creme schlagen. Mit Ballonbesen zuerst auf niedriger Stufe u dann auf Stufe 6 schlagen. Dabei stehen

bleiben sonst gibt es Butter. Achtung auch prüfen, ob die Temperatur aus ist, sonst gibt es auch Butter☐.

Qimiq mit Hand glattrühren u gleich Mascarpone u Zucker dazu. Dann unter die Sahne rühren. Evt nochmal süßen.

Nun Biskuit von der Form nehmen. Kastenform umdrehen u mit Frischhaltefolie auslegen. Relativ viel Rand auf beiden Seiten überstehen lassen. Biskuit in die Form legen. Ich habe das Biskuit etwas am Rand zugeschnitten. Die breiteten Ränder nehme ich dann zum abdecken am Schluss bzw wer möchte auch für die Seiten-Enden der Kastenform. Etwas Creme über "Boden" verteilen. Dann die Erbeeren mit der Spitze in die Creme stellen, da nach dem kühlen die Roulade gestürzt wird. Die ganze Form mit Erdbeeren auslegen u restliche Creme drüber geben. Ich habe an beiden langen Seiten noch Biskuit über gehabt und eingeschlagen sodass die Creme abgedeckt wird. Mit den geschnittenen Resten alles abecken sodass der Boden "geschlossen" ist. Jetzt die überlappende Frischhaltefolie jeweils recht straff ziehen und über den Teig ziehen und schließen. Etwas andrücken. Wenn möglich den Teig in der Kastenform mit etwas beschweren. Habe dafür einen Plastikgurkenhobel verwendet. ☐Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

Zum anrichten Folie aufklappen u Roulade auf Platte stürzen. In Scheiben schneiden u genießen ☐☐

Tipp: Wer kein Qimiq hat, kann auch nur mit Sahne u Mascarpone arbeiten u verwendet einfach Gelantine. Bei ca 500g sollten es (glaube ich) ca 6 Blatt sein. Bitte diesen Wert nochmal prüfen, müsste ich erst nachschauen.

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 Balsamicocreame drüber träufeln.

Erdbeermarmelade

Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Bettina Kciuk

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Bettina Kciuk

Zutaten:

2 kg Erdbeeren

1 kg Gelierzucker 2:1

Saft von 2 Zitronen

4 ausgekrazte Vanilleschoten (mehr ist besser, 6 Schoten oder Vanilleextrakt)

Zubereitung:

Aufkochen mit den ausgekrazten Schoten bei voller Temperatur mit dem Flexi und Rührintervall 1.

3 Minuten kochen lassen.

Ich püriere das Ganze dann, weil ich keine Stücke mag. Natürlich ohne die Schoten.

In ausgekochte Gläser (Spülmaschine reicht) füllen bis zum Rand, Deckel drauf und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Ob das nötig ist, daran scheiden sich die Geister.

Kühl und dunkel lagern.

Wenn die Erdbeeren sehr süß sind, reicht glaub auch der 3:1 Gelierzucker.

Meine könnte etwas weniger süß sein.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Simon Stuber

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

100 gr. Zucker

20 gr. Pektin

600 gr. Zucker

Zubereitung:

Im Kessel die Erdbeeren mit 100g Zucker und 20g Pektin aufkochen (je nachdem wie püriert man die Erdbeeren will mit Flexielement oder K-Haken).

600g Zucker hinzufügen und auf 104°C kochen, es sollte 73 Brix auf dem Refraktormeter haben.

Ich geb immer noch Erdbeeren dazu als Einlage.

Tipp Manfred Cuntz:

Gläser NICHT umdrehen. Das ist kontraproduktiv.

1. Es ist unnötig. Der Raum über der Konfitüre wird auch so heiß genug

2. Es kann zwischen Deckel und Glasrand dringen, verkleben und einen Scheinverschluß erzeugen.

3. Es kann Weichmacher aus dem Gummi lösen

4. Wenn man gekaufte T0 Gläser verwendet können die Deckel mit Fungiziden behandelt sein die man sich dabei in die Konfitüre holt.

Schokoladenbrownie mit Mandeln und Erdbeerslush

Rezept von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Erdbeerpizzen mit Mozzarella und Arganöl

Rezept von Stefan Dardas:

Zutaten für 4 Pizzazungen:

½ 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 Flexiröhrelement 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.

Erdbeereis – Variationen

1. Rezept

von Manuela Neumann

Zutaten:

400 g Erdbeeren (oder auch anderes Obst ☐)

200 ml Sahne

75 g Puderzucker

etw. Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren pürieren (z.B. mit Multizerkleinerer), Zucker, Sahne und Zitronensaft unter das Püree rühren. Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen, Wenn die Mischung kühl ist, in den Eisbereiter der CC geben.

2. Rezept

von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

300 g Erdbeeren (nach dem Putzen)

Saft von 1/2 Zitrone

80 g Zucker

200 ml Sahne

50 ml Milch

Zubereitung:

im Blender gut gemixt, dann in die Eismaschine

Tipp:

Man kann auch variieren und anstelle der Erdbeeren andere Früchte wie Kirschen, Himbeeren etc. verwenden. Dann ggf. die Sahnemenge reduzieren.

Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

6 Eier

150 g Puderzucker

120 g Mehl

3 TL Kakaopulver

75 g Schokolade (70%), geschmolzen

75 g Butter, flüssige

Zum Beträufeln:

75 g Zucker

75 ml Wasser

1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:

500 g Erdbeeren, kleine
10 Blätter Gelatine
400 ml Kokosmilch, ungesüßte
4 Eiweiß
100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)

100 ml Sahne
20 g Butter
100 g Schokolade (e 70%)
50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

Sonstiges:

n. B. Erbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebeisen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

Sirup:

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

Füllung:

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die Garnitur verwenden.



Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

Ganache:

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème fraiche dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Claudia's Abweichungen:

- 1) habe 26er Form genommen.
- 2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
- 3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
- 4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
- 5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

ACHTUNG Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.

Den Rest und Ablauf wie oben.