

Low Carb Pfannkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:

200g Frischkäse (Ich bevorzuge geschmacklich den Fettarmen von Exquisa)

6 Eier

Süße nach eigenem Gusto

45 gr. Eiweißpulver

25 gr. geschmolzene Butter

Zubereitung:

Im Blender Frischkäse und Eier und Süße auf Stufe 1 gründlich mixen. Eiweißpulver (nach eigenem Geschmack, ich habe dafür das champ Protein 90 Vanille) und geschmolzene Butter langsam während des Mixens durch die Deckelöffnung zufügen. 10 Minuten ruhen lassen.

Bei niedriger Temperatur abbacken (mit etwas Fett zum Ausbacken).

Ergab bei mir 9 große Pfannkuchen, die wir mit meiner LC Schokocreme (Rezept bereits im Blog vorhanden) genossen haben.

Nuss Nougat Cake Pops



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Haselnüsse, gemahlen

7 Eier

240 g Zucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

80 g Stärke

185 g Mehl

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

50 g zerlassene Butter

(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder
Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):

250g schnittfestes Nougat

50g Butter

100g Frischkäse

1 EL Vanilleextrakt

Verzieren nach Belieben!

Ich habe verwendet:

300g weiße Kuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

150g Zartbitterkuvertüre

Kokosraspel

Krokant

Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte
(Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:

Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebeisen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)

Bei mir waren es ca 35min Backzeit.

Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)

Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben.

Wasser in der CC ohne Röhrelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.

Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.

Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.

Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserrand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen ☐

Rote-Beete-Aufstrich

Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber:

Zutaten:

1 Packung Frischkäse (auch gern von der Ziege)
1-2 Knollen gegarte geschälte rote Beete
3-4 EL Kren/Meerrettichcreme (den cremigen)
Salz, Pfeffer, Zitrone

Zubereitung:

Ab in den Multi (mit Messer)
Tolle Farbe, toller Geschmack!

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 Ballonschneebeisen 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!

Käsekuchen im Glas

Rezept von Sylvia Hofmann zur Verfügung gestellt

Rezept stammt ursprünglich von gofeminin.de und wurde von Sylvia Hofmann auf CC abgewandelt.

Ihr esst gern Süßes, habt aber keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen? Perfekt!

Zutaten (für 2 große oder 4 kleine Gläser):

Für den Teig

$\frac{1}{2}$ Tasse fein zerkrümelte Butterkekse

3 EL geschmolzene Butter

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

Für die Cheesecake-Creme

230 ml Schlagsahne

250 g Frischkäse

4 EL Zucker

$\frac{1}{2}$ Pk Vanille-Zucker

Und

Früchte und Schlagsahne nach Belieben zum Dekorieren

Zubereitung:

Die zerkrümelten Kekse zusammen mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker in einer Schüssel vermischen (z.B. mit Multi und Messer, sollte sich in etwa so anfühlen wie nasser Sand).

Die Masse dann auf 2 große Gläser (oder 4 kleine) verteilen, leicht andrücken und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit macht ihr die Cheesecake-Creme. Dafür gebt ihr den Frischkäse zusammen mit dem Zucker und dem Vanille-Zucker in eine große Schüssel und vermixt alles (Flexi). Dann schlägt ihr die Sahne steif (Ballonschneebeisen oder wer keine

zweite Schüssel hat in zwei Portionen in der Gewürzmühle) und zieht sie mit einem großen Löffel vorsichtig unter die Frischkäse-Masse.

Die fertige Creme verteilt ihr dann auf die Gläser und dekoriert sie nach Belieben mit Sahne und/ oder Früchten.

Universal-Gemüsesuppe (Kürbis – oder Blumenkohl-Brokkoli – Gemüsesuppe)



Rezept und Foto von Michael Kölbl

Zutaten:

Variabel:

1/3 Hokkaido Kürbis

1/3 Butternut Kürbis

oder

1/3 Blumenkohl (weisse Bäumchen)

1/3 Brokkoli (grüne Bäumchen)

Fix:

6-8 Kartoffeln (je nach Grösse)

1/2 Stange Lauch

2 Petersilwurzeln

5x2x2cm grosses Stück Sellerie (ca.)
1-2 Zwiebeln (je nach Grösse)
6-8 Gelbe Ruam (Karotten) (je nach Grösse)

Salz, Pfeffer, Paprika (Edelsüss)
Muskatnuss (je nach Wunsch)

1 Becher Sahne
oder
1/2 Becher Frischkäse (200g)

Zubereitung:

Hokkaido nur waschen und Kerne entfernen.

Butternut schälen und Kerne entfernen.

Oder

Blumenkohl und Brokkoli waschen und in 2-4cm Stücke schneiden

Gemüse waschen und schälen

Gemüse entweder mit dem Würfelschneider würfeln oder dem Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.

Gemüse (inkl. Kürbis oder Bäumchen) in den Topf und mit Wasser auffüllen,

bis das Gemüse fast mit Wasser bedeckt ist.

Ist die Füllgrenze des Topf überschritten, das Gemüse ohne Röhrelement bei 120 Grad 10min köcheln lassen.

Ist die Füllgrenze nicht erreicht oder das Gemüse hat schon 10 Min geköchelt,

das Kochröhrelement einsetzen und das Gemüse ca. 25-30 Min (-10Min wenn schon vorgeköchelt)

bei ca. 105 Grad köcheln lassen.

Im Anschluss entweder das Gemüse auf 2x im Blender Mixen oder mit dem Mix-Stab im Topf pürieren.

Mit Gewürzen und Sahne(oder Frischkäse) abschmecken, nochmal aufkochen lassen...

Mit getostetem Brot und/oder kleingeschnittene Wienern servieren...

An Guadn...

Blätterteigschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Cc-Zubehör:

Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk

Zutaten:

Eine Rolle Blätterteig

Eine Packung Frischkäse mit Kräutern

Eine halbe Packung geriebenen Käse (oder Käse zum selber reiben)

Eine Scharlottenzwiebel

Gemüse nach Wahl (super funktionieren z.B. Paprika, Zucchini, Möhrchen)

Fettarme Baconwürfel

Ein Ei

Etwas Milch

Zubereitung:

Das Gemüse mit der kleinsten Scheibe von Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk in kleine Scheiben bzw Stücke schneiden.

Den Frischkäse mit dem Käse vermischen, das Gemüse und die Baconwürfel unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen, die Käsemasse auf 3/4 des Teigs streichen. Den unteren Rand frei lassen, damit sie sich besser schließen lässt. Den Teig wieder zusammen rollen. Nun in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittstelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ei und die Milch miteinander vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca 20-30 Minuten backen

Man kann die Baconwürfel auch gut weg lassen, dann sind sie vegetarisch.

Tipp: Schmecken kalt und warm.

Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

$\frac{1}{2}$ Cup Mozzarella gerieben

$\frac{1}{2}$ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliausstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen

2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

$\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

$\frac{1}{4}$ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls

weggelassen „*smile*“-Emoticon

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Lachs Lachsmousse Lachsrolle – Variationen –



Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

Zutaten *Lachsmousse:*

200g Räucherlachs

200 g Frischkäse

50ml Sahne

kleine Scharlotte oder Jungzwiebel

etwas Zitronensaft

Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:

Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.

Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

Zutaten *Lachsrolle:*

Palatschinken/Pfannkuchen

Frischkäse

Kräuter

Lachs

Zubereitung:

Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.

In Frischhaltefolie wickeln u kühlen.

Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.



Fotos Claudia Kraft

Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

Teig

300g Mehl

1 Prise Salz

200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Eigelb

225g kalte Butter

Füllung

50g Zucker

80g Honig

50g Butter

75g Walnuskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.

Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.