

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, längswirten, 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 0/U

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



En Guete...

Smoothieowl



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Zutaten:

100 Gramm Tiefkühl-Erdbeeren

Eine Banane

Einen Apfel

250 ml Alpro Kokosmilch

50 Gramm Haferflocken (bzw. Hafer im Flocker geflockt)

50 Gramm Naturjoghurt

Honig/Stevia/Zucker nach Bedarf

Toppings nach Belieben, in diesem Fall Chiasamen, Hanfsamen, Kokosraspeln, Banane, Cranberries und Kakaonibs

Zubereitung:

Alle Zutaten im Blender auf hoher Stufe cremig mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

In eine Schüssel füllen und fünf Minuten ziehen lassen. Dann mit den Toppings bestreuen und genießen.

Flapjack



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe

Zutaten:

200 gr. Butter

300 gr. Golden Syrup (Ersatzweise geht auch Zuckerrübensirup oder Honig (ich hab diesmal Zuckerrübensirup genommen, Honig ist mir immer zu schade)

450 gr. kernige Haferflocken (bzw. Haferkörner mit dem Flocker geflockt)

Obst oder Nüsse/Saaten nach Bedarf. Diesmal war es eine Handvoll Johannisbeeren. Banane geht auch gut.

Zubereitung:

200g Butter schmelzen

300g Golden Syrup dazu.

Mit dem K-Haken oder dem Flexi verrühren lassen.

450g kernige Haferflocken dazugeben, gut verrühren lassen

Nach Bedarf kann man noch Obst oder Nüsse / Saaten mit reingeben. Ich hab diesmal eine gute Handvoll Johannisbeeren mit reingeben. Banane geht auch gut.

In eine rechteckige Form geben, verteilen, mit der Rückseite eines Löffels die Masse etwas andrücken.

Bei 180°C (vorgeheizt) 25 min auf unterer Schiene backen, bis die Masse golden ist.

Nach dem Rausnehmen sofort in noch in der Form in Stücke schneiden.

Quinoabratlinge



Fotos von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Quinoa weiß

500 ml Brühe (oder Wasser mit selbstgemachter Gemüsepaste) – genaue Menge habe ich nicht gemessen, einfach nach Bedarf zugeben.

4-6 Karotten nach Belieben, geschält und im Multi grob gerieben

2 Eier

100 gr. Hüttenkäse oder Frischkäse

1 Hand voll Hafer (frisch im Flocker geflockt, alternativ eine Hand voll Haferflocken)

2 EL Speisestärke

Salz/Pfeffer/Paprika nach Belieben

Zum Ausbraten: Bratfett

Optional nach Belieben, was in der Küche gerade vorhanden ist:
z.B. geschnittene Zwiebel/Schalotte/Lauch, etwas Petersilie/Mais etc. etc.

Zubereitung:

Quinoa mit warmen Wasser waschen (wegen Bitterstoffen).

Einen Teil der Brühe in Kessel geben (bzw. Wasser mit etwas Gemüsepaste), Flexi einsetzen, Temperatur auf 110 Grad, Rührintervall 1, aufkochen.

Sobald Wasser kocht Flexi einsetzen, weiterrühren lassen, Timer auf 20 Min setzen. Spritzschutz aufsetzen (= Deckelfunktion). Immer wieder mal Brühe zugießen (wie bei Risotto). Zum Schluss nicht mehr so viel Flüssigkeit zugeben.

Wenn Quinoa fertig ist noch 5 Minuten ausquellen lassen, dann alle restlichen Zutaten zugeben, kräftig würzen und mit Flexi vermischen.

In Pfanne etwas Bratfett geben, Temperatur zurückstellen und von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Schmecken warm und kalt .

Dinkelvollkornbrot mit
Buttermilch nach plötzblog



Foto Gisela Martin

Rezept von hier
[https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkor
nbrot-mit-buttermilch/](https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkor
nbrot-mit-buttermilch/) und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

Quellstück 1

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl

300 g Buttermilch

12 g Salz

Quellstück 2

40 g Leinsamen

20 g Sesam

40 g Sonnenblumenkerne

30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte
Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe

150 g Buttermilch

Hauptteig

Quellstücke

300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl

6 g Frischhefe

115 g Buttermilch (zimmerwarm)

10 g Rohrzucker

Sonnenblumenkerne zum Wälzen

Zubereitung:

Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet

werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Rührelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.

Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstöße zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kruste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.

[Lieblingsfrühstücksrezept von](#)

Weight Watchers



Foto von Annika Klugkist

Lieblingsfrühstücksrezept von Weight Watchers aus der Broschüre "Mein einfacher Start"

Rezept zur Verfügung gestellt und auf CC umgeschrieben von Annika Klugkist

Zutaten:

6 Eßlöffel Haferflocken (bzw. ein paar Haferkörner und mit Flocker frisch geflockt)

250 ml fettarme Milch

1 kleingeschnittener Apfel oder Banane

1 TL Honig

etwas Zimt

Zubereitung:

Haferflocken und Milch zusammen in der Schüssel mit dem Flexirührer auf Rührstufe 1 auf 140 Grad zum Kochen bringen. Wenn es kocht, runterschalten auf 60 Grad.

Dann einen kleingeschnittenen Apfel oder eine Banane geben. Alles zusammen 6 Minuten bei 60 Grad rühren lassen.

Zum Schluss 1 Teelöffel Honig und Zimt nach Belieben dazu und

nochmal rühren lassen.

Schmeckt warm und kalt und wird mit der CC richtig cremig.
Lecker!! 8 Punkte sind es nach den alten Propoints.

Frühstücksmoothie



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dederä Crasha

Mein persönlicher, perfekter Start in den Tag! Was für viele der Kaffee am morgen ist, ist für mich dieser Smoothie.

Zutaten:

250 g Quark

2 EL Honig (ca. 40 g)

ca. 250 g Obst nach Wahl (heute war es Birne)

ca. 250 g Bananen

100 g Haferflocken (bzw. Haferkörner geflockt mit Flocker)

Die Mengen schwanken schonmal je nach Größe der Früchte.

Zubereitung:

Alles außer den Haferflocken in den Blender. Bei der Kombination von heute hat es keine 20 Sek. gedauert. Die Menge reicht für 2 große Gläser. Eins ist für morgens, eins wandert in den Kühlschrank für den Abend.

Die Haferflocken gebe ich erst kurz vor dem Essen drauf, damit sie nicht zu matschig werden.

Das Ganze bringt mich gut bis zum Mittagessen durch ohne das Gefühl zu haben ständig etwas Essen zu müssen.

Varianten:

Claudia Balicki: einen Schuss Mineralwasser zugeben, dann wird es cremiger. Auch Walnüsse beimischen.

Gisela Martin: einen Löffel Mandelmus beimischen

Hinweis:

Obst wie Kiwi, Ananas oder Papaya sollten nicht genommen werden, außer man ist es sehr schnell oder überbrüht sie mit heißem Wasser. Ansonsten wird der Smoothie sehr bitter.

Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

Zutaten

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)

30 gr. Butter

3 EL Rosinen

2 EL Rum

5 EL brauner Zucker

3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit

Flocker geflockt
5 EL Sahne
für katalanische Creme:
200 ml Milch
200 ml Sahne
1,5 Stangen Zimt
abgeriebene Schale halbe Zitrone
60 gr. brauner Zucker
4 Eigelb

Zubereitung:

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

Katalanische Creme (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

Porridge mit Flockeraufsatz



Foto und Rezept von Gisela Martin – Porridge

Zutaten:

1 paar Löffel Nackthafer (alternativ Weizenkörner, Dinkelkörner, Emmerurkorn oder andere Körner).

1 Löffel Mandelmus

Obst nach Belieben

Zubereitung:

Hafer durch Flockeraufsatz zur Kenwood direkt in ein Minitöpfchen jagen (dauert nur wenige Sekunden)

Etwas Wasser dazugeben, aufkochen und wenige Minuten auf niedriger Stufe ziehen lassen

Zusammen mit Mandelmus und etwas Obst vermischen.

Bei diesem Frühstück gibts vor der Mittagspause garantiert keinen Hunger! Guten Appetit!

Tipp: Sehr gerne gebe ich auch etwas Hirse dazu, siehe unten eine Variante mit Emmerurkorn/Hirse/getrockneten Blaubeeren und Pfirsich

