

Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

Zutaten:

Biskuit

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

Creme

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

Zubereitung:

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten

Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

Tipp:

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



Pancakes - Variationen auch Vegan



Rezept und Foto von Hülya Braun

1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

Zutaten für zwei bis drei Personen:

3 Eier
3-4 Esslöffel Zucker
100 ml Milch
200 Gramm Naturjogurt
150 Gramm Mehl
1 gehäuften Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebeisen). Milch und Jogurt dazugeben, weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig



Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber



Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

Zutaten für vier Stück:

200gr Buchweizen

100gr Dinkelmehl

Zwei sehr reife Bananen

bei Bedarf etwas Pflanzenmilch

Agavendicksaft

Zubereitung:

Buchweizen mahlen (Getreidemühle).

Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu....Bringt Power

für den ganzen Vormittag

3. Rezept Amerikanische Pancakes



Zutaten:

1 1/2 cups Mehl
3 1/2 tsp Backpulver
1/2 tsp Salz
1/4 cup Zucker
1 1/4 cups Milch
1 Ei
3 tbsp geschmolzene Butter

Zubereitung:

Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:

Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter.

Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😊)
Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 😊

Multivitamintorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen

Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen

Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:

Biskuitboden

4 Eier

4 Essl. Wasser

100g Zucker

Vanillezucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme

500ml Multivitaminsaft

2 Beutel Tortenguss weiss
2 Essl. Zucker
1 gr. Dose Pfirsiche
2 Becher Sahne
2 Btl. Sahnesteif
250 ml Multivitaminsaft
Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)
150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Biskuitboden

Mit dem Ballonschneebeesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker, Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme

Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebeesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsiche mit Banane.

[Feines Joghurtbrot](#)



Foto und Rezept von Franziska Fischer

Für 2 Brote oder 3 große Baguette

Zutaten:

1000 g Mehl

80 g Weizenvollkornmehl

60 g Roggenmehl

6 El Joghurt

4 El Öl

2 tl Salz

2 El Essig

2 Tl Zucker

40g Hefe

ca.600 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Hefe in etwas Wasser mit dem Zucker auflösen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben.

Nun die flüssigen Zutaten begeben.

Alles auf Stufe 1 gute 10 Minuten kneten (Knethaken).

Teig solange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brote formen und mit Wasser bestreichen. Wer mag gibt nun

Kerne auf die Brote.

Backen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-40 Minuten

Tipp GM:

Ich habe das Brot ausprobiert und mir ist der Teig nach einer knappen Stunde über die Schüssel gelaufen. Ich werde beim nächsten Mal probieren, die Hefe stark zu reduzieren, ggf. etwas Lievito Madre oder Sauerteig zugeben und die Gehzeiten verlängern.

Amarenaeis



Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

200 ml Amarenakirschen mit Saft

200 ml Sahne

200 ml / g Joghurt

2 Eßlöffel Vanillezucker

Bourbon-Vanille aus der Mühle

Zubereitung:

Alles zusammen verrühren und ca. 30 Minuten in die Eismaschine.

Joghurtbrötchen



Rezept und Foto von Karin AM, in der Mitte sind die Joghurtbrötchen

Zutaten:

400g Weizenmehl
100g frisch gemahlene Weizenmehl
100gr Joghurt
1/2 Würfel Germ (Hefe)
10gr Salz
5g Butter
5g Zucker
230 g Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten einwiegen und 10 Minuten kneten (Knethaken), dann 15 min ruhen lassen. Dann 9 Weckerl rundwirken, den Schluss mit Öl einpinseln, noch mal leicht rundwirken, dass der Schluss offen ist, nochmal Öl drauf und in frischen Weizenschrot tunken. mit dem Schluss nach unten 10 Minuten gehen lassen. Umdrehen und mit Schwaden (Wasserdampf) im vorgeheizten Ofen bei 230°C ca. 20 Minuten backen.

Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings
Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

350 g Dinkelmehl 630er
150 g Dinkelvolkornmehl
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)
240 g kaltes Wasser
10 g frische Hefe
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

Zubereitung:

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen

lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufform, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).



Frozen-Joghurt – Variationen



1. Rezept

Zutaten:

500 g Joghurt

100 g Zucker (alternativ Stevia oder was man möchte)

50 ml Sahne – kann auch durch Milch ersetzt werden

80 ml Milch

Zubereitung:

Einfach mit dem Löffel kurz vermischen und in den Eisbereiter geben. Dauert je nach Menge immer so um die 15-25 Minuten. Fertig

Variieren kann man Frozen Joghurt mit allem möglichen: Z.B. etwas Quark und/oder Buttermilch, kleingeschnittene Früchte, Karamelsirup, Mandelmus, ein TL Inulin, ein TL Magermilchpulver, Eiweißpulver, etwas Zimt, Pflaumenkompott oder oder oder. Gebt einfach das zu, was euch gefällt und schmeckt.