

# Pochierte Lachsklösschen auf Graupen-Lauch-Risotto



Foto Eva Ohrem/Deichrunners Küche

Rezept aus dem Laferkochbuch zur Kenwood CookingChef und von Eva Ohrem/Deichrunners Küche abgewandelt

Portionen: 4

## Zutaten

### *Für die Lachsklösschen*

- 350 g angefrorenes Lachsfilet (ohne Haut)
- 200 g eiskalte Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone (Eva: 1/2 Zitrone)
- 1 Bund Dill*Für das Graupen-Lauch-Risotto*
- 1 Stange Lauch (etwa 200 g)
- 100 g Butter
- 500 ml Geflügelfond
- 200 g mittelgroße Graupen
- 100 ml Weißwein
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

- einige Dillzweige zum Garnieren
- Benötigtes Zubehör
- Multi-Zerkleinerer
- Flexi-Röhrelement
- Glas-Mixaufsatz

## Zubereitung

- Für die Lachsklösschen den Lachs würfeln und im Multi-Zerkleinerer bei höchster Geschwindigkeitsstufe pürieren, dabei langsam die Sahne zugießen. Die Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Die Farce kühl stellen.
- Für das Risotto den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die hellen Teile klein würfeln, den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden. Das Flexi-Röhrelement in die Cooking Chef einsetzen und 50 g Butter bei 120°C, Intervallstufe 2, in der Rührschüssel erhitzen. Die dunkelgrünen Lauchstücke darin 1 Minute andünsten. In den Glas-Mixaufsatz umfüllen (evtl. 1\* Taste P drücken) und mit 100 ml Geflügelfond fein pürieren. Beiseite stellen.
- In der Rührschüssel die restliche Butter bei 115°C, Intervallstufe 2, mit dem Flexi-Röhrelement erhitzen. Den klein gewürfelten hellen Lauch darin 1 Minute andünsten. Die Graupen zugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den restlichen Geflügelfond zugießen, bis die Graupen nach etwa 15-20 Minuten knapp gegart sind. Das dunkelgrüne Lauchpüree und den Parmesan zufügen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen, wenn es kocht, herunterschalten. Aus der Fischfarce mit 2 EL Klösschen formen und in das siedende Wasser einlegen. Die Klößchen 10 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben. Dillzweige abrausen und trocken tupfen.

Die Klösschen mit Dill garniert auf dem Risotto servieren.

Anmerkung Eva zu den Mengen:

Die Risottomenge erachte ich für 4 Personen als zu wenig, die Klösschenmenge ist ausreichend (gibt zwischen 13 und 15 Klösschen). Die Risottomenge würde ich für 4 Personen um die Hälfte erhöhen.

---

## Gedämpfter Lachs auf Spinatbeet



Foto von Gisela Martin

Rezept von Gisela Martin

### **Zutaten:**

250 gr. Lachs frisch, wenn nicht verfügbar TK

abgeriebene Zitronenschale

1-2 Knoblauchzehen

100 ml Prosecco bzw. Wein

Butter/Öl zum Anbraten

1 Schalotte

2 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Brühe nach Bedarf (oder durch Wein/Prosecco ersetzen)  
Sahne nach Bedarf  
500 gr. Blattspinat  
Muskat, Pfeffer, Salz  
etwas Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe mit Messer im Multizerkleinerer klein schneiden lassen.

Spinat waschen und putzen

Ca. 100 ml Prosecco bzw. Wein mit abgeriebener Zitronenschale und áusgepresstem Knoblauch vermischen. Den Lachs mit einreiben und für mind. 30 Min. ziehen lassen. Dämpfwasser (ca. 500 ml) im Kessel mit Weißwein aromatisieren. Lachs in Dämpfeinsatz geben, 110 Grad, 18 Min bei TK, bei frischem Lachs 14 Min).

Öl und Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchgemisch andünsten (Kochrührelement) , Brühe (bzw. Wein, ich musste heute kinderfreundlich kochen) zugeben und eindicken lassen. Dann auch etwas Sahne zugeben und ebenfalls eindicken lassen.

Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, zusammen fallen lassen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Spinat mit Öl/Zwiebelgemisch vermischen, mit Muskat/Pfeffer und Salz und etwas Zitronensaft mischen.

Den Lachs mit frisch geriebenem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Servieren und fertig!

Dazu passen selbstgemachte Tagliatelle.

Beim Servieren zuerst die Tagliatelle anrichten, darauf

den Spinat und auf dem Spinat die Lachsstücke.

---

## Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

### 1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

#### **Zutaten:**

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

#### **Zubereitung:**

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

## 2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

250g Butter

325g Zucker

2 Eier

75ml Milch

200g gemahlene Mandeln

500 g Mehl

Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

### **Zubereitung:**

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

### 3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

#### **Zutaten:**

500 g Mehl Typ 550

250 g Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker oder  $\frac{1}{2}$  TL Vanillepaste

$\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)\*

125 g Margarine (gewürfelt)\*

(\* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor

der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

*Tipp:*

*Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.*

#### 4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)



4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

##### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

500 g Mehl

300 g Butter

230 g Eierlikör

120 g Speisestärke

120 g Puderzucker

1 Pk Vanillezucker

*Für den Guss:*

100 g Puderzucker

40 g Eierlikör  
etwas Zitronensaft

**Zubereitung:**□

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Gußauf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

**Hinweise:**

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog [elegant-backen.de](http://elegant-backen.de).

## [Aioli – Variationen](#)



Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

### 1. Rezept von Melanie Gläser

**Zutaten:**

1 Ei  
1 Knoblauchzehe  
1 gestr. TL Salz  
Pfeffer nach Belieben  
1 Spritzer Zitrone  
Rapsöl (kein Olivenöl!)

### **Zubereitung:**

Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl's hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

## **2. Rezept von *Fee Koch- und Backwelt***

### **Zutaten:**

3-4 Eigelb

300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)

2 Knoblauchzehen

Saft einer halben Zitrone

eine Prise Salz

eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein

Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren... so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:

– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

### 3. Rezept von Heike Kierstein

#### **Zutaten:**

3 Knoblauchzehen

1 Ei, 25 g Senf

250 ml Öl

Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Alles, außer Öl, in Multi geben. Das Öl zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Öl schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

### 4. Rezept Ina Richter



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

**Zutaten:**

- 1,5 Knoblauchzehen gestückelt
- 3/4 Tl Salz
- 150g Milch

**Zubereitung:**

In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.

---

## Chinesischer Nudelsalat



Rezept und Foto von Carmen Müller

**Zutaten:**

500 g Woknudeln

Salz

etwas Olivenöl

2 mittelgroße Stangen Porree

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)

*Dressing:*

2-3 EL Maggi

Ca. 10 EL Miracel Whip light

4 EL Currypulver

4 EL Sojasauce salzig

Ca.3 EL Wasser

Salz, Pfeffer

Saft einer ausgepressten Zitrone

**Zubereitung:**

Woknudeln in Salzwasser bißfest kochen, auf ein Backblech geben zum Auskühlen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Porree in feine Ringe schneiden

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g) mit den kalten Nudeln vermischen.

Die Zutaten für das Dressing in der Gewürzmühle vermischen und über den Salat geben.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!

---

## Grüner Smoothie – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Esther Witt

### ***1. Rezept – vertreibt Erkältungen von Esther Witt***

#### **Zutaten:**

2 Tassen frischer Spinat

12 Knoblauchzehen

Saft von einer Zitrone

1/2 Salatgurke ( oder mehr, wenn Ihnen die Suppe zu scharf ist )

1/4 Tl Cayennepfeffer

1/2 Tl Jalapeno-Schoto, klein gehackt

1 Tasse Wasser

#### **Zubereitung:**

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig. Wenn es zu scharf ist etwas mehr Gurke und Wasser dazugeben.



Foto: Gisela Martin/Rezept Nr. 2

## **2. Rezept von Diana Klumpp**

### **Zutaten:**

50 gr. Spinat  
1/2 Apfel  
1/2 Banane  
1 Schuss Zitronensaft  
einige Blätter Basilikum  
1 TL Matcha  
200ml Wasser (wichtig)

### **Zubereitung:**

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

## **3. Rezept von Diana Klumpp**

### **Zutaten:**

60 gr. kernlose helle Trauben  
25 gr. Spinat  
eine kleine Handvoll Petersilie  
1/8 Salatgurke  
100 ml Kokoswasser  
einige Eiswürfel

### **Zubereitung:**

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

---

# Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

## **Zutaten für ein Blech:**

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

## *Für das Pesto:*

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

## *Belag:*

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

### **Zubereitung:**

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel

darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

---

## Gugl Apfel-Zitrone



Foto Gisela Martin

Rezept aus Buch DERGUGL, Feine Gugl und auf CC abgewandelt

### **Zutaten für ca. 50 Gugl**

60 gr. Butter und Mehl für Formen

3 Eier

90 gr. Puderzucker

90 gr. Butter

3 Prisen Salz

165 gr. Mehl

75 ml Milch

1 unbehandelte Zitrone

165 gr. Äpfel

45 gr. geriebene Mandeln

### **Zubereitung:**

Zutaten sollten alle gleiche Temperatur haben, alles bereitstellen

Guglformen einfetten und mit Mehl bestäuben

Backofen auf 210 Gr Ober/Unterhitze vorheizen

Eier, Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen mit Ballonschneebeisen

Mehl mit Unterhebrührelement vorsichtig unterheben (alternativ

K-Haken)

Milch zum Schluss unterrühren

Schale von Zitrone abreiben. Achtung, nicht den weißen Teil, sonst wird es bitter)

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden oder raspeln

Alles zusammen mit Mandeln unter Teig heben.

Je einen EL in Guglform füllen. Formen nicht zu voll machen.

Im unteren Drittel vom Backofen ca. 12 Min. backen.

Abkühlen lassen, herauslösen, fertig!

---

## Neujahrschweinchen



Foto und Rezept von Soraya Nett

Sodele, hier wäre mal ein total einfacher Quarkteig der in 5 min. fertig ist.

**Zutaten:**

250 g Quark

100g Zucker

1 Ei

8 El Öl

6 El Milch

Abrieb einer Zitrone

400g Mehl

1/2 P. Backpulver

**Zubereitung:**

Alles ausser Mehl und Backpulver in die Kenny und gut mixen. Zum Schluss das Mehl dazu geben (Knethaken). Formen kann man daraus alles.

Bei 160°C ca. 18-20 Min. backen.

---

**Möhrenkuchen    Karottenkuchen**  
**Rüblitorte    Rüblikuchen    –**

# Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

## **1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme**

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

### **Zutaten:**

285 gr weiche Butter

285 gr. brauner Zucker

5 große Eier

abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange

170 gr. Mehl

2 TL Backpulver

115 gr. gemahlene Mandeln

115 gr Walnusskerne gehackt

1 TL Zimt gemahlen

1 Prise Nelken

1 Prise Muskatnuss

0,5 TL Ingwer

300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt

Meersalz

*Für die Limetten-Mascarpone-Creme:*

115 gr. Mascarpone

225 gr. Doppelrahmfrischkäse

85 gr Puderzucker

abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

## **2. Rezept Möhrenkuchen**

Rezept von Junipery, [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

## **Zutaten:**

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80g Paniermehl

## **Zubereitung:**

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebrührelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

## **3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat**

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend

auftauen.

**Zutaten:**

5 Eier  
225g Zucker  
250g Karotten  
250g geriebene Mandeln  
1 Zitrone, Saft und Schale  
1 Prise Salz  
80g Mehl  
1EL Backpulver

**Zubereitung:**

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B. mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft  
mischenErwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

*Tipp:*

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

**4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)**

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

**Zutaten:**

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

**Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/0-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./0-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

## 5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

### **Zutaten:**

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

### *Topping:*

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

### **Zubereitung:**

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement).  
Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig 😊

### **6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann**



### **Zutaten:**

300 g Karotten

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup  
130 g dunkle geraspelte Schokolade  
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)  
65 gr Puderzucker  
400g Frischkäse).

### **Zubereitung:**

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben,

evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

## 7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

### Zutaten:

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

### Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebeisen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:

