

Panna Cotta mit Himbeermark – aus dem Thermomix

Wie bereits erwähnt, wurden die Sommertage gut ausgenutzt und ab und zu gab es etwas Schnelles vom Grill. Um dennoch ein bisschen Glanz auf unseren Tisch zu bringen, habe ich zum ersten Mal Panna Cotta ausprobiert.



r 4 – 5 Portionen :

4 Blätter Gelatine, weiß

1 Vanilleschote, ausgekratzt, Mark

500 gr Sahne

50 gr Zucker

1 Schälchen frische Himbeeren

WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in den Mixtopf geben und

10 Min. / 90° / Linkslauf / Stufe 2 ohne Messbecher köcheln lassen.

Vanilleschote entfernen, Mixtopf aus dem Gerät nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Sollte man den Linkslauf vergessen haben oder dennoch unschöne Vanillefasern in der Sahne schwimmen, die Sahnemischung einfach durch ein Sieb abgießen und in den kalt ausgespülten Mixtopf zurückgeben.

Mixtopf wieder einsetzen. Wenn die Resttemperatur max. 50 °C anzeigt, die Gelatine gut ausdrücken und zufügen. **45 Sek. / Linkslauf aus / Stufe 3** gut durchmischen lassen.

4 oder 5 kleine Gläser mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Sahnemischung befüllen.

Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. (Mindestens jedoch ca. 6 Stunden)

Vor dem Servieren die Himbeeren in den Mixtopf geben und pürieren **10 Sek. / Stufe 6**. Eventuell etwas Puderzucker / Vanillezucker dazugeben.

Sollten die kleinen Kerne stören, kann man das Püree einfach durch ein feines Sieb streichen.

Alternativ können natürlich auch andere Früchte (Erdbeeren, Mango, etc.) püriert und vielleicht durch einen Schuß vom Lieblingslikör aufgepeppt werden.



Be

i uns hat das kühle, fruchtig, süße Dessert allen sehr gut geschmeckt – egal ob groß oder klein !

Da es sich sehr gut vorbereiten und transportieren läßt, ist es auch prima für eine Party oder ein Picknick geeignet.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Himbeereis – aus dem Thermomix



We

niger als 1 Minute mußte ich für dieses cremig, fruchtig leckere Eis aufwenden.

So war ich im Handumdrehen der „King“ in meiner Familie !!!

Für ca. 4 Portionen :

80 gr Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

300 gr gefrorene Himbeeren (oder andere gefrorene Früchte)

200 gr Sahne (oder Buttermilch, Joghurt)

Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen und evtl. ein Küchentuch darüber legen – es staubt sehr !!! **5 Sekunden / Stufe 10**

Gefrorene Himbeeren und Sahne zufügen und alles **18 Sekunden / Stufe 8** mixen lassen. Falls nötig mit Hilfe des Spachtels.

Wird das Eis sofort serviert hat es eine sehr cremige Konsistenz. Es kann aber auch sehr gut ein oder zwei Tage tiefgefroren werden. Es bekommt in dieser Zeit keine „Kristalle“ .



Frappuccino – aus dem Thermomix



www.kochen-basteln.de

Auch wenn es naß

und kalt ist eigentlich haben wir doch Sommer.

Die wenigen Sonnenstrahlen, die es heute durch die grauen Wolken geschafft haben mußten dann reichen, um endlich dieses Rezept auszuprobieren.

Zugegeben, ich war sehr skeptisch. Bisher habe ich schließlich richtigen Kaffee zubereitet, abkühlen lassen, um ihn dann mit Vanilleeis und einem Schuß Kaffeelikör aufzupeppen.

Diese neue Variante ist aber dank der enormen Mixkraft vom „Wunderkessel“ so dick und cremig wie ein reichhaltiges Milchshake. Der Geschmack kommt absolut an die Frappuccinos der bekannten Kaffee-Ketten heran.

Ein anderer starker Mixer wird bestimmt auch ein tolles Ergebnis hervorbringen.

Für 3 Gläser :

70 gr Zucker

3 EL löslicher Kaffee

250 gr Eiswürfel

500 gr Milch

Zucker und Kaffeepulver **10 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen – es staubt !

Eiswürfel zugeben und **20 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern.

Milch einfüllen und **15 Sekunden / Stufe 6** schaumig schlagen.

Wer mag könnte zusammen mit der Milch auch noch einen guten Schuß von seinem Lieblingskaffeessirup hinzufügen.



Milchreis – aus dem Thermomix



Me

in neues, liebstes Küchengerät ist eingetroffen und ich mußte es gleich (ohne vorherige Einweisung !) mit etwas Unkompliziertem einweihen.

Zum Glück lag auch ein Buch mit Basisrezepten bei und so war schnell ein Grundrezept für eine große Schüssel „Soulfood“ gefunden.

Natürlich lassen sich die Thermomix-Rezepte auch auf herkömmlich Weise zubereiten. Aber so ist es unschlagbar komfortabel !!!

Da der Thermomix über eine integrierte Waage verfügt und die Zutaten direkt in den Mixtopf gefüllt und gewogen werden, sind auch die Flüssigkeitsangaben in Gramm angegeben.

Für ca. 4 Portionen :

1000 gr Milch

50 gr Zucker

1 Pä. Vanillezucker (oder Vanilleschote + ausgekratztes Mark)

1 Prise Salz

230 gr Milchreis

Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **8 Minuten/100°C/Stufe 1** mit aufgesetztem Messbecher aufkochen lassen.

Den Milchreis zufügen und **30 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1** ohne Messbecher garen lassen.

Danach den Milchreis in eine Schüssel umfüllen und noch 15 Minuten ausquellen lassen.



www.kochen-basteln.de

gebackene Apfelringe

Beliebt bei groß und klein sind diese gebackenen Apfelringe. Statt Kuchen am Nachmittag oder als Dessert.

er ca. 12 – 16 Ringe :



Etwas Butter oder Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Apfelingelinge portionsweise in den Teig tauchen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier kurz ablegen, damit überschüssiges Fett aufgesogen werden kann.

Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Eine Kugel Vanilleeis oder etwas Vanillesauce schmecken sicherlich auch sehr gut dazu.

Quelle : chefkoch

Café Latte Eiscreme

Wer – so wie ich – Kaffee auch in Kuchen, Schokolade und anderen Leckereien mag, wird dieses Eis lieben.



Entdeckt habe ich das Rezept bei „bakingbites“ . Da ich glücklicherweise auch „cups“ (amerikanische Messbecher) habe, brauchte ich gar nicht lange umrechnen. Stattdessen habe ich die Cups befüllt und entsprechend gewogen bzw. in einen Meßbecher umgefüllt.

Für ca. 1 Liter fertige Eiscreme :

350 ml Vollmilch

350 ml Schlagsahne

150 gr. Zucker

20 gr Espresso- oder Kaffeebohnen (alternativ Instantpulver)

1 1/2 TL Vanilleextrakt

Die Kaffeebohnen grob mahlen (im Blitzhacker oder mit einem Mörser) und mit der Sahne vermischen. Langsam zum Kochen bringen. Topf von der Platte ziehen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Kaffeesahne durch ein feines Sieb abgießen (z.B. in ein großes Glas, Messbecher, etc).

(Benutzt man löslichen Kaffee entfällt dieser Schritt. Das Instantpulver wird dann lediglich in die Flüssigkeiten eingerührt und mit erwärmt.)

Milch und Zucker in den Topf geben und so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kaffeesahne zufügen.

Topf zur Seite stellen, Vanilleextrakt einrühren und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend in die Eismaschine füllen.

Das Eis war nach 50 Minuten in der (Kompressor) Eismaschine noch nicht richtig fest. Daher habe ich es über Nacht im Gefrierfach stehen lassen – perfekt !!!

Es schmeckt so lecker, cremig nach gutem Kaffee – man kann gar nicht aufhören es auf der Zunge zergehen zu lassen.

Eiscreme aus verschiedenen Beeren

Vorausgesetzt man hat eine Eismaschine zur Hand, ist dieses fruchtige und cremige Eis schnell hergestellt.



Fü

r 4 – 5 Portionen :

300 gr tiefgekühlte Beerenmischung

200 ml Sahne

3 EL feinen Zucker (z.B. Mascobado)

1 TL Vanillepaste (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer homogenen Masse verquirlen. In die Eismaschine füllen und ca. 30 – 40 Minuten rühren lassen.



Mini Donuts



Ur

sprünglich war ich auf der Suche nach Rezepten für schnelle Cake Pops. Dabei kam natürlich irgendwann auch ein Cake Pop Maker ins Spiel mit all seinen „Vorteilen“. Allen voran die Tatsache, dass in diesem Gerät ein ganz normaler Rührkuchenteig direkt zu kleinen Bällchen gebacken wird und dadurch viel Arbeit und Kalorien spart.

Das erinnerte mich an meinen Mini Donut Maker, den ich ja unbedingt vor einigen Jahren haben mußte aber nie wirklich gebraucht habe – der ein oder andere kennt dieses Phänomen sicherlich auch !!!

Als ich bei „Wolkenfees Küchenwerkstatt“ auf ein Rezept für Mini Amerikaner gestoßen bin kam dann eins zum anderen.



Fü

r ca. 35 Stück :

100 gr weiche Butter

100 gr Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Pa. Vanillepuddingpulver

7 EL Milch

250 gr Mehl

1/2 Pä. Backpulver

250 gr. Puderzucker

1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

nach Belieben bunte Zuckerperlen, Kuvertüre, etc. zum Verzieren

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Vanillinzucker, Eier, Salz und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

Das Vanillepuddingpulver mit Milch glattrühren und unter den Teig mischen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, unter den Teig heben und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Mit zwei Teelöffeln den Teig portionsweise in den Donutmaker füllen und gemäß Gerätebeschreibung abbacken.

Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einem weißen Guß verrühren. Wer mag kann mit einem Tropfen Lebensmittelfarbe für noch mehr Abwechslung sorgen.

Die abgekühlten Donuts mit Zuckerguß bestreichen und direkt bunte Zuckerperlen darüber streuen.



Ne

tt verpackt sind diese kleinen, saftigen Kringel auch ein nettes Mitbringsel für Kinder.



Lu

ftdicht in einer Blechdose verpackt – wobei die einzelnen Lagen mit Butterbrotpapier getrennt werden sollten – sind sie auch gut 2 Tage haltbar.

Quarkpuffer

Auf der Suche nach einem süßen Hauptgericht bin ich mal wieder bei „Chefkoch.de“ fündig geworden.



Fü

r ca. 10 – 12 Stück :

250 gr Quark

2 Eier

1/2 TL Salz

60 gr Zucker

1 Pä. Vanillezucker

100 gr Mehl

2 TL Backpulver

1 EL Zitronensaft

etwas Butter zum ausbacken

Eier und Zucker schaumig rühren, Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Salz hinzufügen.

Mehl und Backpulver mischen, unterheben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und mit einem Eßlöffel portionsweise die Quarkmasse hineingeben. Bei kleiner Hitze die Puffer auf beiden Seiten goldbraun backen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passen Früchte, Apfelmus oder jedes beliebige Obstkompott.

schokoladige Schokomuffins

Inzwischen habe ich einige Food Blogs gespeichert, die ich regelmäßig „besuche“ und von denen ich mich sehr gerne inspirieren lasse.

Einer davon ist „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ . Hier habe ich auch dieses wunderbare Rezept für die schokoladigsten Schokoladenmuffins überhaupt entdeckt.

Da



s Rezept reicht für 12 Muffins

90 gr Butter

165 gr Zucker (ich habe braunen benutzt)

2 Eier

150 gr Mehl

5 gr Backpulver

1/2 TL Natron

40 gr Kakaopulver (ich habe ungesüßtes, reines Kakaopulver verwendet)

140 ml Buttermilch

100 gr Schokoladendrops

100 gr Schokoladenraspel

www.kochen-basteln.de

(Da ich weder Drops noch Rasper hatte, gab es je eine 100gr Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade)

Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier dazugeben und gut verrühren, Buttermilch zufügen.

Die Schokolade mit einem großen Küchenmesser fein hacken und unterrühren.

(ansonsten werden die Schokoladenraspel unter den Teig gehoben und die Drops

anschließend vor dem Backen auf den einzelnen Muffins verteilt)

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron, Kakaopulver) mischen und unterrühren.

Papierförmchen in ein 12-er Muffinblech stellen und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Für ca. 20 Minuten (mein Ofen brauchte 30 Minuten) backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen.



Di

ese leckeren Minikuchen sind auch ein willkommenes Mitbringsel zu ganz vielen Gelegenheiten.