

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“ .



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

Nudel Muffins

Obwohl der Begriff „Reste-Muffin“ es eigentlich eher treffen würde.



Butter für die Förmchen

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. Den Schmand unterrühren.

Speck, Zwiebeln und Nudeln dazu geben und gut vermengen.

Die Förmchen mit etwas Butter gut einfetten und die Nudel-Schmandmasse einfüllen.

Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen lassen.



Di

ese kleinen, herzhaften Muffins schmecken warm und kalt.

Ob mit einem Salat zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für's Picknick.

Das Gericht ist ein dankbarer Resteverwerter. Alles, was von anderen Zubereitungen übrig geblieben ist, lässt sich hier wunderbar zusammenrühren. Kleinste Mengen reichen dafür schon.

Statt Nudeln könnte ich mir auch in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln vorstellen.

Statt Schmand geht sicherlich auch Sahne, Creme fraiche, Milch, Saure Sahne, Ricotta.

Knoblauch, Gemüsereste (Paprika, Zucchini, Erbsen, etc.) frische Kräuter sind auch eine tolle Ergänzung.



Tomatensauce aus dem Ofen

Diese einfache aber leckere Tomatensauce ist ideal, um viele Tomaten auf einmal zu verarbeiten.



Fü

r ca. 1 – 1,5 Liter :

2 KG Tomaten, geviertelt

6 Lorbeerblätter, etwas einreißen

2 TL Fleur de Sel

4 TL brauner Zucker

4 TL getrockneter Majoran

3 Knoblauchzehen, halbiert

Pfeffer

zum Abschmecken nach dem Passieren :

1 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig

einen Schuß gutes Olivenöl

einen Schuß guten Balsamico-Essig

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Tomaten, Lorbeerblätter, Knoblauch, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer in der Fettpfanne (tiefes Backblech) vermengen.

Für ca. 1,5 Stunden auf der mittleren Schiene backen lassen.

Nach der Hälfte der Zeit die Tomaten einmal umrühren / wenden.

Wenn die Tomaten etwas gebräunt und deutlich „verschrumpelt“ sind, herausnehmen.



vorher



nachher

Die Tomatenmasse und die entstandene Flüssigkeit durch eine Passiermühle in einen Topf drehen.



Di

e noch heiße Sauce mit gekörnter Brühe, Salz, Zucker/Honig, Olivenöl und Essig nach Belieben abschmecken.

Es ist eine schöne Basis-Tomatensauce, die auch so schon gut zu Nudeln passt.

Ich friere sie portionsweise ein und habe dann immer etwas, wenn es mal wieder schnell gehen muß. Die Sauce läßt sich dann auch sehr gut mit weiteren Zutaten aufpeppen.

Z.B. : krosse Speckwürfelchen, Chili, Frühlingszwiebeln, frische Kräuter, Sahne, Creme fraiche, etc.

Bratwurstschnecke mit Kartoffel-

Erbsen-Püree und Möhren

Weil die Bratwurstschnecke beim Metzger doch „so schön“ aussah, mußten wir sie unbedingt für unser Mittagessen mitnehmen !



Da

zu gab es leckeres Kartoffel-Erbsen-Püree und Möhren.

Püree für 2 – 3 Portionen :

- 3 große Kartoffeln**
- 2 Lorbeerblätter, etwas einreißen**
- 2 Knoblauchzehen, halbiert**
- 2 handvoll TK Erbsen**
- ein Schuß Sahne**
- etwas Milch**
- ein Stich Butter**
- Salz**

Die Kartoffel schälen, grob klein schneiden, waschen und in einen Topf geben. Soviel

Wasser zufügen, bis die Kartoffeln damit ca. 1 cm überdeckt sind.

Lorbeerblätter, Knoblauch und Salz dazugeben und kochen lassen.

Die letzten 4 Minuten die tiefgekühlten Erbsen zufügen und mit kochen lassen.

Wasser abgießen. Lorbeerblätter entfernen. Wahlweise Knoblauch mit entfernen. Ansonsten wird er mit zerstampft – ist sehr lecker !

Mit einem Kartoffelstampfer alles zerdrücken. Etwas Butter zufügen und weiter stampfen.

Mit Sahne und Milch die Konsistenz des Pürees bestimmen.

Die Kartoffeln sollten homogen und cremig sein mit groben Erbsenstückchen.

Möhren :

2 große Möhren

1 TL Salz

2 TL Zucker

1 Stich Butter

Die Möhren schälen und Scheiben oder kleine Stifte schneiden.

In einen kleinen Topf geben. Salz, Zucker und Butter zufügen.

Mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Konsistenz kochen lassen.

Wasser muß nicht hinzugefügt werden !!!

Die Möhren ziehen selbst Wasser und kochen im eigenem Saft.

Die Bratwurst mit ein wenig Butterschmalz in einer Pfanne braten.



Marmor-Guglhupf

Dieser Marmorkuchen ist so lecker, fluffig und saftig, dass ihn bisher wirklich jeder sehr gerne „verschlungen“ hat.

Sollte wider Erwarten doch etwas übrig bleiben, bleibt er – gut in Alufolie verpackt – auch ein paar Tage noch saftig.



Für einen Guglhupf :

250 gr. Butter

250 gr. feinsten Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

250 gr. Mehl

100 gr. Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

4 Eier, getrennt

2 EL Rum

250 ml Milch

3 EL Kakaopulver, gesiebt

Puderzucker

etwas Butter zum Einfetten der Backform

(n.B. 1/4 – 1/2 TL arabisches Kaffeegewürz von Schuhbeck)

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Guglhupfform gut mit Butter einfetten.

Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Rum schaumig rühren. Nach und nach die vier Eidotter unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse geben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Eischnee unterheben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Hälfte der Teigmasse in die gefettete Guglhupfform geben.

Den restlichen Teig mit Kakaopulver gründlich vermengen.

(Nach Belieben kann man in die dunkle Teigmasse etwas arabisches Kaffeegewürz einrühren.)

Den dunklen Teig in die Kuchenform füllen. Mit einem Holzstäbchen oder dem Kochlöffelstiel vorsichtig durch die zwei Teigschichten stechen und wieder nach oben ziehen. So oft wiederholen, bis man die Backform einmal so durchgezogen hat.

70 – 75 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen.

Quelle : chefkoch



Id

eal auch als Geburtstagskuchen !!!

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.



für ca. 35 Stück :

100 gr weiche Butter

100 gr Zucker

1 Päck. Vanillinzucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Pa. Vanillepuddingpulver

7 EL Milch

250 gr Mehl

1/2 Päck. 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 Zuckerperlchen 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 Raspel 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.