Buttermilch Waffeln – dick, weich und fluffig

Für ca. 6 Stück :

125 gr Butter
125 gr Zucker
2 geh.TL selbstgemachter Vanillezucker
(alternativ 2 Pä.Vanillinzucker)
3 Eier
180 gr Buttermilch
250 gr Mehl
2 TL (Weinstein-) Backpulver
½ TL Natron

Zubereitung im Thermomix :

Butter , Zucker, Vanillezucker und die Eier in den Mixtopf geben und **20 Sek. / Stufe 5** verrühren.
Restliche Zutaten zufügen und **10 Sek. / Stufe 7** zu einem Teig verarbeiten.
Eventuell einmal mit dem Spatel alles nach unten schieben und nochmals kurz verrühren lassen.

Ohne Thermomix :

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut verrühren.
Mehl mit Backpulver und Natron mischen. Das Mehlgemisch abwechselnd mit der Buttermilch zur Zucker-Butter-Ei-Masse geben und kurz unterarbeiten.
Nicht zu lange, damit der Teig nicht zu zäh wird.

Je nach Gerät die Waffeln jeweils in ca. 4 Minuten backen.

Nach Geschmack und Belieben kann man dem Teig noch einen Schuß Rum oder etwas abgeriebene Zitronenschale beifügen.

Rezept drucken : Buttermilch Waffeln

---

weiche Brötchen – Dinner Rolls – ideal für pikante Füllungen

<u>Für 12 Stück :</u>

550 gr Weizenmehl, 405er
80 gr Butter
1 TL Salz
2 TL Zucker
300 gr Milch
1 Würfel frische Hefe

Zubereitung im Thermomix :

Butter und Milch in den Mixtopf geben und 2,5 Min. / 37°C / Stufe 1 erwärmen.
Restliche Zutaten zufügen und 2 Min. / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.
(Ohne Thermomix sollten Butter und Milch Zimmertemperatur haben und wie gewohnt zu einem homogenen Teig verarbeitet werden.)

Den Teig in einer Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.
Eine Auflaufform gut einfetten.

Den Teig in 12 Portionen teilen. Kleine Fladen formen, nach Belieben füllen, verschließen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen.
Abgedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Brötchen ca. 35 – 45 Minuten goldbraun backen lassen.

Die Brötchen können gefüllt werden z.B. mit : Schafskäse (mit Kräutern angemacht) , Landjäger, Salami, pikante Hackfleischzubereitung, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt
Verwendet man eine kleine, längliche Salami und formt das Brötchen zu einer Rolle,

schmeckt es wie „Bifi-Roll“ – nur besser !!!

Achtung : je dünner der Teig, desto kürzer die Backzeit !

Druckversion : weiche Brötchen – dinner rolls

Quelle : www.chefkoch.de

Zitronenkuchen

Zitronenkuchen gehört unbedingt mit zu den schönen Kindheitserinnerungen, die sicherlich viele andere auch kennen. Früher gab es oftmals zum Geburtstag entweder einen Sand- oder Zitronenkuchen in Kastenform.

Für 1 Blech oder 1 große rechteckige Springform oder 20 Muffins :

350 gr Butter

350 gr Zucker

350 gr Mehl

6 Eier

2 Bio Zitronen

2 geh. TL selbstgemachter Vanillezucker (alternativ 2 Pä. Vanillinzucker)

1 Pä. (Weinstein-) Backpulver

250 gr Puderzucker

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln gut unterrühren.

Die Schale einer Bio-Zitrone fein reiben und zufügen. Die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben.

Mehl mit Backpulver mischen und einrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes hohes Backblech (bzw. Springform) streichen oder in zwei mit Papierförmchen ausgekleideten Muffinformen (12-er) verteilen.

Muffins brauchen ca. 25 – 30 Minuten, ein Backblech länger.

Unbedingt Stäbchenprobe machen. Für ein Backblech habe ich auch schon mal 50 Minuten gebraucht.

Die zweite Zitrone fein abreiben und auspressen. Den Saft mit dem Puderzucker und der abgeriebenen Zitronenschale zu einem glatten, dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe colorieren.

Den vollständig ausgekühlten Kuchen mit Zuckerguss überziehen und mit bunten Perlchen oder Streuseln dekorieren.

Druckversion : Zitronenkuchen

Quelle : Chefkoch

---

gebrannte Mandeln

Eine schöne Idee für ein „Geschenk aus der Küche“ sind diese gebrannten Mandeln.

Für zwei kleine

Tütchen :

200 gr Mandelkerne, noch mit brauner Haut

125 gr Vollrohzucker „Mascobado“

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL selbstgemachter Vanillezucker (oder 1 Päckchen Vanillinzucker)

1 Stich Butter

50 ml Wasser

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Mandelkerne auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten im Backofen rösten.

Ein zweites Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen. Steht nur ein Backblech zur Verfügung, dann sollte dieses nach dem Rösten unter kaltem Wasser abgespült werden, damit es schneller abkühlt.

Die übrigen Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren langsam erwärmen und aufkochen lassen. Die Mandeln dazugeben und gut mit der Karamellmasse vermischen. Wenn alle Mandeln rundherum mit einer Zuckerkruste überzogen sind, auf ein kaltes mit Backpapier belegtes Backblech schütten und sofort mit zwei Gabeln voneinander trennen.

Abkühlen lassen und anschließend in Cellophanbeutelchen füllen.

Be

im Stöbern nach schönen Etiketten für kleine Geschenke aus der Küche bin ich auf die

Seite von „jamlabelizer“ gestoßen.

Hier kann man kostenlos (nur 2 Layouts, der Rest wird gegen Zahlung einer kleinen Gebühr erst freigeschaltet) seine eigenen Label gestalten.

Selbstklebendes Photopapier (z.B. hier) und ein Farbdrucker leisten dabei wertvolle Hilfe.

WWW.KOCHEN-BASTELN.DE
MANDELN
ZIMT & VANILLE
November 2012
WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

Druckversion : gebrannte Mandeln

Vanille Muffins

Bei „sweet trolley“ fand ich das Rezept für diese wunderbar leichten und duftigen Muffins.

Fü

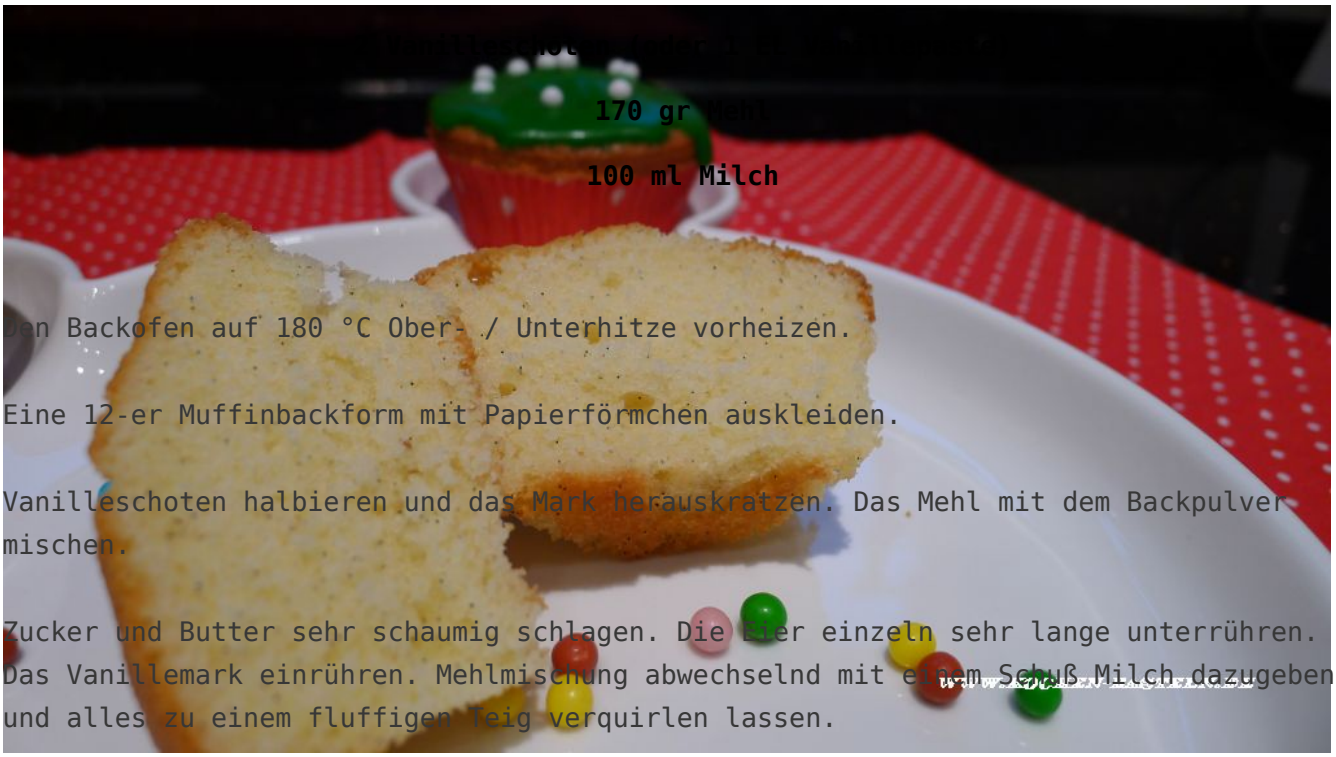
r 12 Stück :

2 Eier

150 gr Zucker

120 gr weiche Butter

1,5 TL Backpulver



170 gr Mehl

100 ml Milch

Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eine 12-er Muffinbackform mit Papierförmchen auskleiden.

Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Zucker und Butter sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln sehr lange unterrühren. Das Vanillemark einrühren. Mehlmischung abwechselnd mit einem Schuß Milch dazugeben und alles zu einem fluffigen Teig verquirlen lassen.

Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen lassen.

Diese kleinen Kuchen sind ganz zart und leicht. Die extra Portion Vanille sorgt für einen unglaublichen Duft und tollen Geschmack.

Da ich kein Fan von Cremes bin und am Liebsten saftige Rührkuchen mag, wurden aus unseren Muffins keine Cupcakes wie im ursprünglichen Rezept.

Luftdicht in einer Blechdose verpackt blieben sie sogar ein paar Tage frisch und saftig.

Rezept drucken : Vanille Muffins

Brokkolisalat mit Pinienkernen – aus dem Thermomix

Für ca. 4

Portionen :

1 Brokkoli, in Röschen zerteilt

1 großer Apfel, geviertelt

30 g Olivenöl

15 g weißer Balsamicoessig

1 TL Honig

1 TL Senf

1 TL Kräutersalz

1/2 Tl Pfeffer, frisch gemahlen

————————-

1 kleine Hand voll Pinienkerne, geröstet

250 g Cherrytomaten, halbiert

Bis auf die Pinienkerne und Tomaten alle Zutaten in den Mixtopf geben und ***5 Sekunden / Stufe 4*** zerkleinern.

In eine Schüssel umfüllen, Tomaten unterheben und mit Pinienkernen bestreuen.

St

att Tomaten kann man auch eine rote Paprika (in Stücken) direkt mit den Mixtopf geben.

Dieser Salat ist knackig, würzig und sehr schnell gemacht. Luftdicht (z.B. in einem Schraubglas) abgefüllt läßt er sich auch prima mitnehmen.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Erdbeerlimes

Es ist Wochenende, die Sonne ist da und die letzten Erdbeeren leuchten süß und prall um die Wette. Die perfekte Voraussetzung für einen süffigen „sundowner“ .

Für 4 – 5 Portionen :

600 g Erdbeeren

90 g Zucker

100 g Zitronensaft

120 g kaltes Wasser, mit Kohlensäure

350 g Vodka

Alle Zutaten in den Mixer (Thermomix) geben und *(1 Min. / Stufe 10)* mixen.

Unbedingt eisgekühlt genießen. Entweder pur oder mit Sekt.

Läßt sich sehr gut vorbereiten und zum Beispiel in kleine Flaschen abgefüllt auch mit zum Picknick, Party oder spontanem Zusammensein im Garten nehmen.

Außerhalb der Erdbeerzeit – oder wenn es richtig schnell gehen muß – können auch TK Erdbeeren verwendet werden.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Malzbiergulasch – aus dem Thermomix

Auf der Suche nach einem vollwertigen Gericht – welches sich quasi von alleine kocht – bin ich in dem Buch „Das Beste aus unseren internationalen Rezeptwelten“ schnell fündig geworden.

Dieser Gulasch steht in einer Stunde fix und fertig auf dem Tisch.

Für 6 Portionen :

200 g Zwiebeln, geschält, halbiert

1 Knoblauchzehe

30 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

800 g – 1.000 g Rinderbraten oder Rinderhüfte, in ca. 2 x 3 cm große Würfel geschnitten

1 TL Salz

etwas frisch gemahlener Pfeffer

etwas Cayenne-Pfeffer

1 TL Paprika edelsüß

500 g Malzbier (ich hatte nur 330 g, den Rest mit Pils aufgefüllt)

80 g Tomatenmark

100 g Ajvar, scharf

2 geh. TL gekörnte Brühe

1 gestr. EL feine Speisestärke (Mondamin)

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben. ***6 Sek. / Stufe 5*** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Öl dazugeben und ***3 Min. / Varoma / Stufe 1*** andünsten.

Fleisch zufügen und ***10 Min. / Varoma / Linkslauf / Sanftrührstufe*** garen lassen.

Alle übrigen Zutaten – bis auf die Speisestärke – mit in den Mixtopf geben und ***45 Min. / 100°C / Linkslauf / Sanftrührstufe*** kochen lassen. Anstelle des Meßbechers nur den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

3 Minuten vor Ende der Garzeit die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in den Mixtopf geben.

In der Zwischenzeit die Beilagen (z.B. Salat, Nudeln, Brot, Knödel) vorbereiten.

Das Fleisch war

wunderbar zart und die Sauce hat sogar dem kleinsten Genießer geschmeckt.

Am nächsten Tag haben die aufgewärmten Reste fast noch besser geschmeckt. Von daher läßt sich dieses Gericht auch sehr gut vorbereiten.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt + Buch

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.

Fü

r 4 – 5 Portionen :

4 Blätter Gelatine, weiß

1 Vanilleschote, ausgekratzt, Mark

500 gr Sahne

50 gr Zucker

1 Schälchen frische Himbeeren

Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

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

10 Min. / 90°C 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.

Bei 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

Wraps mit Lachscreme und Rauke

Endlich ist der Sommer hier – zwar nur für drei Tage, aber immerhin !!!

Um die ersehnten Sonnenstrahlen so ausgiebig wie möglich nutzen zu können, wird im Moment nicht viel gekocht. Da müssen leckere Kleinigkeit reichen, die schnell gemacht und Garten tauglich sind.

Für 6 Wraps :

6 Tortillafladen

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

1 Bund Rauke

1 Packung Frischkäse (z.B. Philadelphia 175 gr)

1 Packung geräucherter Lachs (150gr)

Meersalz, frischer Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern (***5 Sekunden / Stufe 8***).

Lachs, Frischkäse, Salz und Pfeffer zufügen und zu einer Creme aufschlagen lassen

(***10 Sekunden / Stufe 4***). Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fladen mit der Lachscreme bestreichen, Salat darauf verteilen und zu einem Wrap einrollen.

Um die Wraps gut transportieren zu können, habe ich sie zuerst in ein Stück Pergament- / Butterbrotpapier gewickelt und anschließend in eine Serviette

eingeschlagen. Anschließend aufrecht in eine Glasschüssel bzw. hohe Auflaufform gestellt – so konnte sich jeder nach Lust und Laune bedienen.