

Buttermilch Waffeln – dick, weich und fluffig



Für ca. 6 Stück :

125 gr Butter
125 gr Zucker
2 geh.TL selbstgemachter Vanillezucker
(alternativ 2 Päckchen Vanillinzucker)
3 Eier
180 gr Buttermilch
250 gr Mehl
2 TL (Weinstein-) Backpulver
 $\frac{1}{2}$ 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

Käsekuchen ohne Boden – locker und leicht

Manchmal bringt langes Warten auch etwas Gutes mit sich. So habe ich beim Durchblättern einer Zeitschrift im Wartezimmer dieses Rezept entdeckt und gleich mit dem Handy ein Foto davon gemacht. Auf dem Heimweg konnte ich so gleich alle Zutaten

besorgen und am Wochenende Familie und Freunde mit diesem sommerlich, leichten Kuchen begeistern.

Da er weder Fett noch Mehl enthält ist er nicht so mächtig wie herkömmlicher Käsekuchen.



Für eine 26 cm Springform :

1 Biozitronen – Schale abreiben, Saft auspressen

5 Eier (L) , Eiweiß und Eigelb getrennt

500 gr Magerquark

500 gr Schmand

225 gr Zucker

100 gr Weichweizengrieß

1 Vanilleschote, das ausgekrazte Mark oder 1 TL Vanillepaste

Den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft sehr steifschlagen. Zum Schluß 125 gr Zucker einrieseln lassen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht.

Kühl stellen.

Quark, Schmand, Eigelb, 100 gr Zucker, Grieß, Vanille, Zitronensaft, Zitronenschale glatt rühren.

Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und gleichmäßig einarbeiten.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

Auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen lassen.

Danach mit Backpapier abdecken und bei 150 °C weitere 20 Minuten backen lassen.

Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe 30 Minuten ruhen lassen.

Herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen (so fällt er später nicht zusammen).

Mit einer Fruchtsauce servieren.

Hierfür z.B. 300 gr (gefrorene) Himbeeren oder Erdbeeren in einem Topf erwärmen, evtl. mit etwas (Puder-, Vanille-) Zucker süßen und pürieren.



Am gleichen Tag serviert schmeckt er fast wie ein Soufflee. Durchgekühlt am nächsten

Tag ist er erfrischend.



Druckversion : Käsekuchen ohne Boden

schneller Schokoladen-Dip mit frischen Früchten

Eigentlich wurde ganz dringend ein warmes Schokoladenfondue gewünscht – aber dies ließ sich so auf die Schnelle nicht herzaubern. Alternativ gab es stattdessen einen kühlen Schokodip.



Fü

r 2 Portionen :

2 geh. EL Nutella

2 geh. EL griechischer Joghurt 10 %

frische Früchte nach Wahl

Nutella mit Joghurt gut zu einem cremigen Dip verrühren und zusammen mit frischen Früchten servieren.

Alle – groß wie klein – waren glücklich !

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 Päckchen Vanillinzucker)

1 Päckchen (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

Schokoladen-Dessert-Creme Thermomix

Wieder einmal habe ich beim Stöbern auf Marias Blog „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ ein tolles Rezept gefunden. Ihre Einleitung war so schön geschrieben, dass mich der Wunsch nach einem Becher lauwarmen Schokoladenpudding in die Küche trieb.

Alle Zutaten waren vorhanden und es ließ sich problemlos auch mit dem Thermomix zubereiten.



Für 4 kleine Gläser oder Espressotassen :

75 gr Edelbitter mild 70% (z.B. von Lindt)

125 gr Milch

125 gr Sahne

2 EL Zucker

1 TL selbstgemachter Vanillezucker

1 TL Kakaopulver

15 gr. Speisestärke (z.B. Mondamin)

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf **5 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern.

Sahne und die Hälfte der Milch dazugeben und die Schokolade darin **2,5 Minuten / 90°C / Stufe 2** auflösen lassen.

Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und mit der übrigen Milch verrühren. Dem Schokoladengemisch zufügen und **6 Minuten / 100°C / Stufe 3** kochen lassen.

Die Masse sollte nun eine noch fließfähige Pudding Konsistenz haben und in kleine Gläser oder Espressotassen gefüllt werden.

Abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladencreme ist am nächsten Tag stichfest und zergeht zartschmelzend auf der Zunge. Da sie jedoch auch sehr gehaltvoll ist, reicht eine kleine Portion als Dessert gut aus.

Als Variante könnte ich mir einige Verfeinerungen auch gut vorstellen :

etwas Cointreau, eine Prise frisch geriebene Tonkabohne, etwas Instant
Espressopulver, eine Prise Fleur de Sel oder etwas Rum

Den warmen Schokoladenpudding direkt zu genießen ist allerdings auch nicht zu verachten und wie von Maria beschrieben „*Soulfood par excellence*“ . Da reichte die Menge nur für zwei Portionen !!!



Rezept drucken : Zartschmelzende Schokoladen-Dessert-Creme

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 Vollrohrzucker „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

Druckversion : gebrannte Mandeln

Vanille Muffins

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

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.



Di

ese 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

Apfelkompott (mit und ohne Thermomix)

Einfach – schnell – lecker !



Fü

r 4 – 6 Portionen :

1 Kg Äpfel

1 Vanillezucker (8 gr – 10 gr)

1 Zimtstange

2 Scheiben Zitrone

1 Stich Butter

etwas Wasser

evt. Zucker, Süßstoff

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Alle Zutaten in einen Topf geben und nur so viel Wasser dazugeben, bis der Topfboden gerade bedeckt ist.

Deckel aufsetzen und die Äpfel weich dünsten lassen. Zitronenscheiben und Zimtstange entfernen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Mus zerstampfen und mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Heiß in sterile Twist-off Gläser füllen, fest verschließen und ca. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Benutzt man den Thermomix, kommen alle Zutaten in den Mixtopf und werden

10 Min. / 100 °C / Linkslauf / Sanfrührstufe gegart.

Anschließend die Zitronenscheiben sowie Zimtstange entfernen und **5 Sek. / Stufe 5** ohne Linkslauf pürieren.

Rezept drucken : Apfelkompott

Klebreis mit Mango – thailändisches Dessert (aus dem Thermomix)



Auf dem Blog „Thai & Lao Food“ fand ich dieses Rezept und ein entsprechendes Video.

Für 4 Portionen :

500 gr Klebreis

1 L Wasser

Bei dem Reis sollte man unbedingt darauf achten, dass es ein Produkt aus Thailand ist und tatsächlich als Klebreis (glutinous rice) gekennzeichnet ist.

Den Reis in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Den Reis waschen und dabei zwischen den Handflächen immer wieder reiben. Das Wasser wird dadurch milchig trüb werden.

Vorsichtig das Wasser wieder abgießen und mit frischem Wasser auffüllen und den Vorgang solange wiederholen bis das Wasser klar bleibt.

Zum Schluß mit lauwarmen Wasser auffüllen und abgedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Reis abschütten und im Varoma und auf dem Varoma-Einlegeboden gleichmäßig verteilen.

1 Liter Wasser in den Mixtopf geben.

Varoma aufsetzten, Einlegeboden auflegen und mit dem Deckel verschließen.

20 Min. / Varoma / Stufe 2 garen lassen.

Den Reis aus dem Einlegeboden auf den Deckel stürzen. Mit Hilfe des Deckels den „Reisfladen“ wieder auf den Einlegeboden zurückgleiten lassen, so dass er nun mit der Oberseite nach unten liegt. (Quasi wie das Wenden eines Pannekuchens).

Das gleiche geschieht mit dem Reis aus dem Varoma.

Nochmals **5 Min. / Varoma / Stufe 2** weiter garen lassen.

Umfüllen und mit einem Holzspatel auflockern.

400 ml Kokosnußmilch

ca. 70 – 100 gr feinen, weißen Zucker

1 Prise Salz

2 frische, reife Mangos

Die Kokosnußmilch in einem Topf erwärmen und den Zucker mit einer Prise Salz darin auflösen lassen. Nach und nach den Klebreis so lange einrühren bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde und eine fluffige, milchreisartige Masse entsteht.

Mangos schälen, in Streifen schneiden und mit dem Reis servieren



Rezept drucken : Klebreis mit Mango

Vanille-Nudeln mit Erdbeeren

Das bringt kleine Genießer zum Strahlen und wenn man ehrlich ist, die großen manchmal auch noch !!!



Fü

r eine kleine Portion :

1 Stich Butter

2 handvoll gekochte Nudeln (z.B. vom Vortag)

1 – 2 TL echter Vanillezucker

3- 4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Butter in einem Topf zergehen lassen. Vanillezucker einrühren. Nudeln zufügen und erwärmen. Die Erdbeeren dazugeben und auch warm werden lassen. Sofort servieren.



Si
nd vom Vortag noch Nudeln übrig, dauert es keine 5 Minuten dieses kleine Gericht auf den Tisch zu zaubern. Statt Erdbeeren schmecken auch sämtliche anderen frischen Früchte dazu Blaubeeren, Himbeeren, Apfel- oder Birnenstückchen, Mango, Kiwi, Ananas, und und und