

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

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

Schweinefilet mit Bresso-Sauce

Thermomix

Dieses Gericht benötigt zwar 45 Minuten aber dafür kocht es sich fast von selbst und läßt genügend Zeit für andere Dinge.



für 4 Portionen :

ca. 600 gr Schweinefilet für 8 – 10 Medaillons

1 – 2 EL Butter

2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten

8 – 10 Scheiben Frühstücksspeck

1 – 2 EL scharfer Senf

200 g Schlagsahne

150 g Kräuterfrischkäse (Bresso)

60 gr Sahne-Schmelzkäse

1 EL eingelegter grüner Pfeffer

frisch gemahlener Pfeffer

1/2 TL Salz

WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten und die Zwiebelringe darin verteilen.

Das Schweinefilet waschen, gut trocken tupfen und in möglichst gleich große Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und von beiden Seiten mit Senf einstreichen.

Medaillons auf die Zwiebeln legen und mit jeweils einem Butterflöckchen belegen. Pfeffer darüber mahlen.

30 Minuten im Ofen braten lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Entweder traditionell im Kochtopf oder im Thermomix.

Dafür die Sahne mit dem Kräuterfrischkäse, Schmelzkäse, grünem Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben und **8 Minuten / 100 °C / Stufe 3** kochen.

Die Sauce über das Fleisch geben und weitere 10 Minuten im Ofen weiter braten lassen.

Als Beilage passt ein frischer Salat (z.B. mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing).

Ebenso wie Spätzle, Nudeln oder Baguette.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Druckversion : Schweinefilet mit Bresso-Sauce

gebrannte Mandeln

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



WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

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.

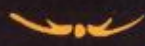
Selbstklebendes Photopapier (z.B. [hier](#)) und ein Farbdrucker leisten dabei wertvolle Hilfe.



WWW.KOCHEN-BASTELEN.DE



MANDELN
ZIMT & VANILLE



November 2012

WWW.KOCHEN-BASTELEN.DE

Druckversion : gebrannte Mandeln

knusprige Plätzchen zum Ausstechen – ideal für Kinder

Die Vorweihnachtszeit beginnt und damit auch die gemütlichen Nachmittage, an denen gemeinsam leckere Kekse gebacken werden.

Dieser Teig ist ein altes Familienrezept einer lieben Freundin und läßt sich hervorragend verarbeiten. Er klebt nicht und Kinder können sich daran nach Herzenslust als große Plätzchenbäcker auslassen.



Fü

r ca. 4 – 5 Backbleche :

750 gr Mehl, 405

250 gr Zucker

250 gr Butter

3 Eier

2 TL selbstgemachter Vanillezucker (ansonsten 2 Päckchen Vanillinzucker)

8 gr Hirschhornsalz

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

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.

(Benutzt man eine Küchenmaschine sollte man den Schneebesen nun gegen den Knethaken auswechseln.)

Das gesiebte Mehl zusammen mit dem Hirschhornsalz zufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen.

Den Teig mit den Händen zu einer großen Kugel formen und gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 1,5 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig in breite Scheiben schneiden, etwas mit den Händen weich kneten und auf einer leicht bemehlten Unterlage ca. 3 – 4 mm dick ausrollen.

Die ausgestochenen Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 13 Minuten backen.

Nach Belieben die abgekühlten Plätzchen mit Zuckerguß und Streuseln dekorieren.



Nett verpackt freuen sich auch andere über so ein Mitbringsel.



WWW.KOCHEN-BASTELN.BE

Druckversion : Knusprige Ausstechplätzchen

Vanillezucker – mit dem Thermomix

Sehr schnell gemacht, viel günstiger als gekaufte und um ein vielfaches besser als fertige Produkte.



20

0 gr Zucker

1 Vanilleschote, in drei Stücken

Den Zucker zusammen mit der Vanilleschote in ein Schraubglas geben und mindestens 3 Tage trocknen lassen.

Alles in den Mixtopf geben und **15 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren. In einem luftdichtem Gefäß aufbewahren.

TIPP :

Ein gehäufte Teelöffel entspricht ca. 1 Päckchen Vanillinzucker

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

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

2 Vanilleschoten (oder 1 EL Vanillepaste)

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 / Sanftrührstufe gegart.

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

Rezept drucken : Apfelkompott

einfache Kürbissuppe

Herbstzeit = Kürbiszeit !!!

Aus den tollen Früchten lassen sich so viele wunderbare Leckereien zaubern. Eine einfache Suppe hat dieses Jahr bei uns die Kürbissaison eingeläutet.



Für 4 Portionen :

ca. 1.000 gr Kürbisfleisch, geschält, in kleine Würfel geschnitten (z.B. Hokkaido)

1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

2 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

1 rote Chilischote, in feine Ringe geschnitten (oder eine getrocknete Chilischote)

1 L Brühe

3 EL weißer Essig

Salz, Pfeffer,

1 Prise Muskat

etwas Sahne (oder Schmand, Creme fraiche)

Kürbiskerne, geschält, in einer Pfanne trocken angeröstet

Kürbiskernöl

In einem ausreichend großen Topf Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Kürbisfleisch dazugeben und unter Rühren kurz anbraten.

Mit Essig ablöschen und mit Brühe auffüllen. Chili zufügen.

Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und nochmals kurz pürieren.

Mit einem Klecks Sahne, gerösteten Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl anrichten und servieren.

Die Suppe läßt sich auch sehr gut einfrieren.

Rezept drucken : Kürbissuppe

Klebreis mit Mango – thailändisches Dessert (aus dem Thermomix)



Au

f 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 aufsetzen, 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 Pfannekuchens).

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

