

Buttermilch Waffeln – dick, weich und fluffig



Für ca. 6 Stück :

125 gr Butter
125 gr Zucker
2 geh.TL selbstgemachter Vanillezucker
(alternativ 2 Pö.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

**weiche Brötchen – Dinner Rolls –
ideal für pikante Füllungen**



Für 12 Stück :

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

Hummercremesuppe



Für 4 Portionen:

3 Schalotten (oder eine mittel große Zwiebel)

20 gr Butter

50 gr Weißwein

1 Glas Fischfond

150 gr Sahne

1/4 TL Salz

50 gr Hummersuppenpaste

Zubereitung mit dem Thermomix :

1. Schalotten in das laufende Messer fallen lassen **3 Sek. / Stufe 5**
2. Butter zugeben und **3 Min. / Varoma / Stufe 1** dünsten
3. Den Weißwein zugeben und **4 Min. / 100°C / Stufe 1** köcheln lassen
4. Fischfond, Sahne und Salz zugeben und **8 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.
5. Die Hummersuppenpaste zugeben und nochmals **10 Min. / 100°C / Stufe 2** ohne Messbecher weiterkochen lassen.
6. Anschließend **15 Sek. / Stufe 8** pürieren.

MESSBECHER VORHER WIEDER AUFSETZEN !!!

Nach Belieben abschmecken und (evtl. mit gebratenen Garnelen-Spießen und Baguette) heiß servieren.

Ohne Thermomix läßt sich diese Suppe natürlich auch in einem Topf zubereiten.

Quelle : Rezeptwelt

Rezept drucken : Hummercremesuppe

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

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.

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 austauschen.)

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.

WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

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.



Druckversion : Knusprige Ausstechplätzchen

Spaghetti mit Salbeibutter

Ein einfaches und schnelles aber dennoch sehr leckeres Gericht.



Fü

r 4 Portionen :

125 gr Butter

15 – 20 große, frische Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert

Fleur de Sel

500 gr Spaghetti

250 ml Nudelwasser auffangen

frisch geriebener Parmesan

Die Butter in einer großen Pfanne erwärmen. Die halbierte Knoblauchzehe und die Salbeistreifen zufügen und bei kleiner Hitze in der Butter ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe bißfest garen. Nudeln abschütten und dabei 250 ml Nudelwasser auffangen.

Die Nudeln sofort in die Pfanne zur Salbeibutter geben gut vermengen. Nudelwasser dazugeben und kurz köcheln lassen bis die Sauce etwas sämig wird.

Alles nochmals gut vermengen und mit Parmesan bestreut servieren.

Die Knoblauchzehe vorher entfernen !

Ricotta-Vanille Kuchen

Zum ersten Mal ausprobiert und schon in meinen Ordner für „Lieblingsrezepte“ gewandert ist heute dieser saftige, fluffige Ricotta-Vanille Guglhupf.



Fü

r einen Guglhupf :

350 gr Mehl

200 gr Zucker

250 gr Butter

250 gr Ricotta

4 Eier

2 TL Backpulver

1 geh. TL Vanillepaste (oder das Mark einer Vanilleschote)

1 Pä. echten Vanillezucker

1 EL Rum (Pott 54 %)

Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren, Vanille und Vanillezucker zufügen. Die Eier einzeln, nacheinander unterrühren.

Ricotta und Rum einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Den Teig in eine gefettete Guglhupfform (oder kalt ausgespülte Silikon Guglhupfform) füllen und ca. 50 Minuten backen lassen. Stäbchenprobe machen.

Den ausgekühlten Guglhupf mit Puderzucker bestäuben.



Di

e Vanillepaste und der echte Vanillezucker verhelfen diesem Rührkuchen zu einem wohligen, vanilligen Geschmackserlebnis.

Am nächsten Tag soll er sogar noch ein bisschen besser schmecken – also läßt er sich sehr gut vorbereiten und für ein Picknick einpacken.

Quelle : chefkoch