

Osterwichtelrezepte2010

Rezepte von Heike1276

Balsamico – Salz

**50ml Balsamessig
3EL Meersalz**

Den Balsamessig bis auf 3EL einkochen. Das Meersalz auf Backpapier streuen und mit dem Essig beträufeln. Bei 130°C im Ofen ca. 30 Minuten trocknen. Ab und zu mit einer Gabel mischen. Bei offener Ofentür austrocknen lassen.

Toll zu Tomate mit Mozzarella!

Erdbeer – Limetten - Konfitüre

**850g Erdbeeren
Saft von 3 – 4 Limetten
500g Extra – Gelierzucker 2:1**

Erdbeeren grob würfeln. 800g Fruchtfleisch abwiegen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. 150ml Saft abmessen. Zucker, Erdbeeren und Limettensaft in einem großen Topf gut vermischen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in Gläser füllen und verschließen. Auf dem Kopf stehen auskühlen lassen.

Himbeer - Likör

**400g Himbeeren (TK oder frisch)
400g Kandiszucker
500ml Schnaps (Korn oder Wodka)
1 Vanilleschote**

Himbeeren und Zucker in ein sauberes Gefäß geben. Die Vanilleschote halbieren, dazugeben und mit dem Schnaps auffüllen. Verschlossen ca. 4 Wochen (bis sich der Zucker aufgelöst hat) ruhen lassen. Abfiltern und in Flaschen füllen.

Papageien - Glaskuchen

250g Margarine

5 Eier

250g Mehl

1 Pck. Backpulver

250g Zucker

2 EL Sahne

1 Pck. Vanillesaucenpulver

1 Pck. Götterspeise Waldmeister

1 Pck. Götterspeise Himbeere

Margarine, Eier, Mehl, Backpulver, Zucker und Sahne zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig in drei Teile teilen und die unterschiedlichen Tüten untermischen und in vorbereitete Gläser füllen.

Den Teig zu 2/3 in die Gläser füllen und im Backofen bei ca. 180°C ca. 30 Min. backen.

Das Rezept ist auch gut für eine Kastenform geeignet.

Mr. Tom`s Erdnusscookies

75g Margarine

100g Zucker, braun

100g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Tropfen Buttersvanille - Aroma

1 Ei

125g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

200g Mr. Tom`s (Erdnusssnacks)

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Rührteig fertigen. Die Mr. Tom`s etwas kleinhacken und unterrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwas flach drücken.

Die Kekse bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Schafskäse, provenzalisch eingelegt

200g Schafskäse

1 Knoblauchzehe

1 TL Kräuter der Provence

1 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer, aus der Mühle

Schafskäse würfeln, Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch halbieren. Alles Schichtweise in Einmachgläser schichten. Mit Olivenöl aufgießen und mindestens 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Vorsicht nicht zu kalt!

Lecker auf Baguette oder als Antipasti, zu gegrillten Fleisch oder im Salat.

Rezepte von Angy2706

Karottenkuchen

300 g geriebene Karotten

180 g Zucker

4 Stück Eier

120 ml Pflanzenöl

350 g Mehl

1 Paket Backpulver

In einer Rührschüssel Zucker und Eier aufschlagen. 5 Minuten rühren, danach das Öl hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Die Walnüsse, Karotten verrühren und mit einem Holzlöffel unterheben.

Teig in die Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft 35-40 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Exotischer Vanillezucker

100 g Kokosflocken

10 g Zitronensäure

1 Vanillestange

Alles zusammen im Mixer fein mahlen und dann mit ...

100 g Zucker vermischen und luftdicht verschließen und ziehen lassen.

Verwendung: In Obstsalaten und Desserts!

Grüne Knoblauchpaste (von schoferle aus der CK-DB)

1,5 Knolle/n Knoblauch

1 Bund Petersilie

½ Bund Kräuter, frische (Sellerieblätter, Liebstöckel, Thymian, Rosmarin, Basilikum)

2 TL Zitronensaft

2 TL Kräutersalz

1 TL Zucker

2 TL Kräuter, getrocknete für Salat

100 ml Olivenöl

Knoblauch und Kräuter im Mixer pürieren. Die anderen Zutaten zugeben und pürieren, bis eine homogene Paste entsteht. Evtl. mehr oder weniger Olivenöl zufügen.

In ein Schraubglas mit Twist-off-Deckel füllen und im Kühlschrank lagern.

Hält Wochen und Monate. Die Paste ist sehr ergiebig. Man nimmt 1 Tl davon und verrührt wieder mit Olivenöl für folgende Zutaten:

Salatsauce, zum Fleisch einlegen (Grillen), auf Rouladen streichen, Braten und Lammfleisch bestreichen, Tomatensauce, verschiedene Suppen, unter Quark oder Schmand als Grillsauce, in herzhaftes Gebäck (Grissini).

Möhren-Chutney

300 g Zwiebel, klein gerieben

4 Äpfel, gerieben

1 P. Zitronensäure

200 ml Weißweinessig

200 g Zucker

Die Möhren putzen und raspeln. Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen und ca. 20-30 Min. köcheln lassen.

Heiß in Schraubgläser füllen und verschließen.

Tonkabohnen-Sirup

100 g brauner Zucker
150 g weißer Zucker
1 1/2 Stück Tonkabohnen
250 ml Wasser

Die Tonkabohnen fein reiben und mit dem Zucker und dem Wasser in einen Topf geben und zum köcheln bringen, dabei immerwährend rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Den Herd soweit runter stellen, bis es nur noch köchelt und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, durch ein feines Haarsieb seihen und in ein Fläschchen ca. 250 ml abfüllen und kalt werden lassen.

Verwendung:

Zur Aromatisierung im Kaffee! Geschmack - Vanille-Marzipan

Schokoladen - Gewürz

2 TL Vanillepulver (Bourbonvanillepulver)
100 g Schokolade, bittere, mind.70 % Kakao
¼ TL Zimt, evtl. weniger
2 Prisen Muskat
3 EL Kaffee, löslicher
evtl. Puderzucker

für Kaffee, Cappuccino, Eis und Dessert

Alles zusammen in einen Mixer geben, fein mahlen und in einen Streuer geben. Wer mag, kann 2 EL Puderzucker darunter mischen.

Pizza-Gewürz

5 g Basilikum
5 g Majoran
3 g Bohnenkraut
10 g Paprikapulver, edelsüß
10 g Paprikapulver, rosenscharf

Alles zusammen in einem Mixer groß mahlen und auf die heiße Pizza streuen.

Käsegewürz

4 g Paprikapulver, edelsüß
¼ TL Kümmel, gemahlen
¼ TL schwarzer Pfeffer
1 EL rosa Beeren (Pfefferbeeren)
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Curcuma
4 EL Meersalz
¼ TL Fenchel, getrocknet
¼ TL Zimt

Alle Zutaten zusammen fein mahlen.

Verwendung: Auf Hart-, Weich- oder Frischkäse streuen und genießen!

Currywürzmischung für (Curry-)Bratwurst

leicht scharf

2 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Paprikapulver, rosenscharf
1 EL Currypulver, süß
½ TL Currypulver, scharf
1,5 TL Zucker, sehr feiner
¼ TL Pfeffer, schwarz
1 TL Korianderpulver

Alle Zutaten miteinander vermischen und in einem Streuer oder einem aromadichten Glas aufbewahren.

Verwendung: Über die heiße Bratwurst streuen oder als Gewürz in Soßen verwenden!

Zitronen-Öl

3-4 Zitronen

500 ml einfaches, geschmacksneutrales Öl (ich nehme Raps-Öl)

Von den Zitronen die Schale abschaben, ohne das weiße, denn das ist bitter, sehr bitter und das Öl schmeckt dann nicht mehr! Am Besten ein Gemüseschaber dafür nehmen! Die Schalen in die Flasche geben und das Öl ausgießen und mindestens 2-3 Wochen stehen lassen, dann durch ein einfaches Papierküchentuch mind. 2 mal filtern und in einem dunklen Fläschchen aufbewahren oder dunkel stellen.

Verwendung zu Obstspeisen, Quark und als Dressing!

Rosmarin-Öl

3-4 Zweige frischer Rosmarin

500 ml einfaches, geschmacksneutrales Öl (ich nehme Raps-Öl)

Die Rosmarinzweige gut abwaschen und abtrocknen.

Die Zweige in die Flasche geben und das Öl ausgießen und mindestens 2-3 Wochen stehen lassen, dann durch ein einfaches Papierküchentuch mind. 2 mal filtern und in einem dunklen Fläschchen aufbewahren oder dunkel stellen.

Verwendung: zu Bratkartoffeln oder als Dressing!

Brombeer-Likör mit Früchten

1 Kg Brombeeren

500 g Zucker

2 Vanillestangen

1 Flasche (750 ml) Nordhäuser Doppelkorn

Brombeeren waschen, abtropfen und den Saft auspressen, auffangen.

Einfacher ist es mit ca. 100 ml Wasser aufkochen und dann durch ein Sieb seihen.

Den Saft mit Zucker verrühren. Die Vanilleschoten aufritzen, das Mark ausschaben und zusammen mit den Stangen in den Brombeersaft geben, den Doppelkorn zugießen und in

sterilisierte Flaschen füllen. Mind. 1 Monat ziehen lassen, luftdicht verschließen, immer mal zwischendurch schütteln.

Die Flüssigkeit filtern und in eine Karaffe füllen.

Süß-Bitteres Lemongele

250 g Mini-Lemonen

300 g Zucker

250 g Gelierzucker 2:1

1 Vanillestange

Die Lemonen in Scheiben schneiden und mit dem Zucker und den in 4 Stücke geteilten Vanillestangen mischen und ca. 2 Stunden stehen lassen, dann auf dem Herd aufkochen und ca. 250 ml Wasser dazu geben, ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Gelierzucker dazu geben und nochmals aufkochen lassen, die Scheiben herausnehmen (ein paar über lassen für die Glaser als Deko) und die heiße Masse in Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Apfel - Vanille - Kompott

1,2 kg Äpfel, geschält und in Würfel geschnitten

¼ TL Vanillepulver, Bourbon

2 Vanilleschote(n), ausgekratzt und halbiert

200 g Zucker

100 ml Wasser

Die Äpfel mit allen Zutaten außer Wasser mindesten 1 Stunde ziehen lassen, das Wasser dazugeben und aufkochen, ca. 4 Minuten köcheln lassen, die Äpfel dürfen nicht glasig werden.

Sofort und heiß mit Saft in sterilisierte Gläser füllen (ca. 350 ml-Gläser) und verschließen und umdrehen. Erst wieder richtig stellen, wenn sie erkaltet sind.

Das Apfelkompott sollte mind. 2 Wochen ziehen.

Haltbarkeit mind. 6 Monate.

Verwendung als Dessert, zu Eis, Grieß- oder Vanillepudding.

Entweder die Apfelstücke nochmals kurz köcheln lassen und als Dessert mit verwenden oder in den Kuchenteig geben!

Rezepte von Julchen

Anti-Aging-Öl

500 ml Rapsöl

50 g Walnüsse

50 g Gojibeeren , getrocknet

1,5 EL milden Sherry

Walnüsse und Gojibeeren im Sherry ca. 2 h einweichen. Das Öl erwärmen und die Nüsse und die Beeren hingeben. Alles in eine Flasche geben und 4 Wochen reifen lassen.

Karamellzucker

6 weiche Karamellbonbons

300 g Zucker

Bonbons fein mahlen und mit dem Zucker vermischen und noch einmal mahlen.

Yogurette-Brotaufstrich

200 g Yogurette

50 ml Sahne – Kochsahne -

50 g Butter – Joghurtbutter –

Yogurette zerkleinern und mit den anderen Zutaten schmelzen und weitere 5 Min. bei ca. 90°C erwärmen. In Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Bananen-Walnuss-Aufstrich

100 g geraspelte Walnüsse

500 g Bananen –ohne Schale gewogen –

Saft von 3 Orangen

Saft von 1 Zitrone

1kg Gelierzucker 2:1

etwas weißen Rum

Bananen zu Mus drücken und mit den Walnüssen, den Säften sowie dem Gelierzucker aufkochen lassen. Dann den Rum hinzufügen und in Gläser füllen.

Asiatisches Pilzgewürz

20 g getr. Asiatische Pilze

100 g Meersalz

Pilze fein mahlen und dann das Salz hinzufügen und noch einmal mahlen und mischen.

Apfelaufstrich

1 gr. Zwiebel

1 kleiner Apfel

auf Stufe 5, 3 Sec. zerkleinern

1 TL Butter

dazugeben, wenn 100°C erreicht sind, dann Stufe 1 für 1 Min. dünsten.

10 g Sonnenblumenkerne, 100 g Butter

½ TL Senf scharf, 1 Prise Salz, 1 TL Paprikapulver

vermischen auf Stufe 4 – 5 ca. 5 Sec. Dann kühl stellen, damit die Masse fest wird.

Eierlikör

8 Eigelb

200 g Zucker

250 g Sahne

250 g weißen Rum

2 EL Vanillezucker – selbst gemacht –

Alle Zutaten werden in dem Mixtopf vom TM gegeben und bei 90° auf Stufe 3 10 Min. vermischt.

Walnuss-Schoko-Gewürz

100 g Schokolade - fein gerieben -

50 g Walnüsse -anrösten und fein geraspelt -

3 EL Kaffee löslich

2 EL Puderzucker

1 Prise Muskatblüte

¼ TL Zimt

1 Vanilleschote –komplett fein geraspelt -

1 Prise Salz

Alles miteinander vermischen und kühl aufbewahren.
Lecker zu Pudding, Grießbrei, Kaffee, Kakao und Süßspeisen.

Zitronen-Walnuss-Salz

1 TL Zitronenschale
100 g gemahlene Walnüsse
30 g Meersalz
Alles zusammen mischen und im TM fein mahlen.

Marzipan-Walnuss-Zucker

200 g Zucker --braun --
100 g Walnüsse
100 g Marzipan
Alles im TM fein mahlen und gut mischen, dann kühl aufbewahren.

Paprikaöl

3 EL Paprikaflocken
1 EL Pfefferkörner
1 EL Kräuter der Provoence
etwas Knoblauch
500 ml Rapsöl
100 ml Öl, Paprikaflocken, Pfefferkörner, Kräuter und Knoblauch
kurz erhitzen dann mit dem restlichen
Öl vermischen und ca. 2 Wochen reifen lassen.

Walnussgeist

20 grüne Walnüsse
1 Stücke Zimtstange
1 Vanilleschote
¾ l weißen Rum
500 g Zucker
¼ l Wasser

Nüsse und die Gewürze in ein großes Glas geben und den Rum drübergießen.
Das Glas verschließen und 4 Wochen stehen lassen. Danach den Likör filtern.
500 g Zucker und ¼ l Wasser aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist.
Zuckerwasser abkühlen lassen und mit dem Rum mischen.
Alles in Flaschen füllen.
¼ l Nussgeist, ¼ l süße Sahne, 2 EL Kaba. Vermischen – schmeckt wie Baileys –

Gewürzmischung „Steffis Sünd“

100 g Rohrzucker
4 TL Zimt
1 TL Zitronenschale
1 Vanilleschote – ganz –
½ TL Orangenschale
¼ TL Ingwer
Salz
Alle Zutaten 20 Sec. / St. 10 mahlen Diese Gewürzmischung
passt gut zu allen Apfelgerichten.

Feigensenf

200 g getrocknete Feigen in 100 ml Orangensaft 6 – 8 h einweichen
Immer wieder umrühren-
Die Feigen ohne Saft im TM pürieren.
Jetzt 250 g guten französischen Senf hinzugeben und mit den Feigen mischen.
Alles in Gläser füllen.

Gewürztes Paniermehl

90 g geröstet Zwiebeln
2 EL bunten Pfeffer – ganz-
5 EL getr. Petersilie
6 alte, getrocknete Brötchen
Alles im TM mahlen und dann gut mischen.

Curry-Reis-Mix

1 Tasse Langkornreis

2 EL Brühe – instant

1EL Zwiebelpulver

¼ Tasse Rosinen

½ TL Curry

Zutaten bis auf die Rosinen miteinander vermischen. Dann in 2 Schichten, die Rosinen dazwischen, in einer Klarsichttüte schichten .

Rezept:

2 ½ Tassen Wasser kochen und

1 Tasse Curry-Reis-Fix dazugeben und bei gringer Hitze ca. 20 Min. köcheln. Lecker zu Geflügel.

Apfel-Kiwi-Chutney

3 Äpfel (säuerlich, 700g)

6 Kiwi

2 Zwiebel

20 g Ingwer, frisch

150 g Zucker, braun

1 TL Salz, (bis 2 TL)

1 TL Pfeffer, ganz, weiß

1 EL Senfkörner

250 ml Essig, (Weißweinessig)

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Kiwis schälen, ebenfalls würfeln.

Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Alles mit Zucker, Salz, Gewürzkörnern und Essig aufkochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Heiß in saubere Gläser füllen und mit Cellophan verschließen. Gekühlt ca. 4-6 Wochen haltbar.

Verfasser:Dragonfly-Lady

Trauben-Bananen-Chutney

750 g Trauben hell, kernlos

500 g Bananen

1 pflaumengroßes Stück Ingwer

150 g Kandiszucker, braun

1/8 l Obstessig

Salz und Pfeffer

2 Tütchen Safranfäden

Trauben, Bannen und Ingwer in kleine Stücke schneiden. Alles mit Essig und Gewürzen ca. 15 Min. einkochen lassen. Dann alles pürieren und in Gläser füllen.

Verfasser: Dragonfly-Lady

Kiwis und Mandeln in Obstwasser

3 Kiwis

50 g geschälte Mandeln

100 g Einmachzucker

Etwas Ingwerwurzel

150 ml Korn

Kiwis in Scheiben schneiden und mit den Mandeln und dem Zucker und dem gewürfelten Ingwer in eine Schüssel geben und Saft ziehen lassen und ab und zu schütteln.

Dann alles in ein Schraubglas geben und mit Korn übergießen bis die Scheiben bedeckt sind.

Zu Vanilleeis sehr lecker.

Heidelbeerlikör

250 g Heidelbeeren

1 Vanilleschote

3 EL Karamellzucker

500 l weißen Rum

Heidebeeren leicht andrücken und mit den anderen Zutaten mischen und in den weißen Rum geben.

Nach mindestens 8 Wochen filtern, wenn länger der Likör länger steht, wird er nicht schlechter.

Rezepte von Kattekind

Heidelbeerkonfitüre mit Vanille

6 –7 Gläser, je 200 ml

1 kg TK-Heidelbeeren

½ l Orangensaft

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille-Aroma

1 Päckchen Super Gelierzucker 3:1 (500 g)

Zubereitungszeit: 15 Min. (ohne Auftau- und Abkühlzeit)

Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt, ca. 1 Jahr

Heidelbeeren auftauen lassen, dabei den entstehenden Saft auffangen

Die Heidelbeeren mit Saft, Orangensaft und Vanille-Aroma in einem großen Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und für ca. 5 Min. auf den Deckel stellen.

Möhrenbrot im Glas

Für ca. 6 Gläser à 400ml

500 g Möhren

50 g Butter

2 El Zitronensaft

Salz

Zucker

750 g Mehl

40 g Hefe

1 Tl Zucker

3/8 l lauwarme (Soja-)Milch

1 El Salz

Fett für Backblech oder Gläser

Etwas Milch und Zucker zum Bestreichen

Die Möhren putzen und grob raffeln. Die Butter schmelzen, die Möhren zugeben, unterrühren und kurz andünsten. Mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken und auskühlen lassen.

Für den Hefeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde hinein drücken. Hefe, Zucker und Milch verrühren und in die Mulde gießen, mit wenig Mehl vom Rand verrühren. Das Salz darüber streuen und die Möhren dazugeben. Von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten, evtl. Noch etwas Milch zugeben. Kräftig kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis das Teigvolumen deutlich größer geworden ist (Ca. 1 Std.).

Wieder durchkneten, einen großen oder zwei kleine Laibe formen. (Für die Glas-Brote kleine Kugeln Teig abstechen und in die gefetteten Gläser geben.) Nochmals 30 Min. gehen lassen. Mit gezuckerter Milch dünn bestreichen und im vorgeheizten Backofen – mittlere Schiene – bei 200 – 220°C 40 – 50 Min. backen.

Die Gläser sofort nach dem Backen verschließen.

Achtung: Die Brote gehen im Glas noch stark auf, lieber „zu wenig“ Teig einfüllen!

Trinkschokolade am Stiel mit Chili und Vanille

Für ca. 30 Portionen

2 Vanilleschoten

100g Bitterschokolade (70 – 85% Kakaoanteil)

100g Vollmilkschokolade

1 Msp. Chilipulver

30g Zucker

Kokosfett für die Förmchen

Ca. 30 Eisstäbchen aus Holz

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. (plus Abkühlzeit)

Haltbarkeit: ca. 3 Wochen

Die Vanilleschoten längs aufritzen und das Mark herauskratzen. Die beiden Schokoladensorten zusammen mit dem Vanillemark, dem Chilipulver und dem Zucker im Wasserbad schmelzen und auf 40°C erhitzen. Dann auf 25°C abkühlen lassen.

Herz-Eiswürfelbehälter (oder andere Formen) mit Kokosfett dünn einfetten. Die Schokolade unter Rühren erneut auf 32°C erwärmen und dann in die Eiswürfelformen gießen. Sobald die Masse beginnt, fest zu werden, in jedes Herz einen Holzstiel stecken. Schokolade erstarren lassen.

Die Trinkschokoladenherzen aus den Förmchen drücken und mit einem Satinband zu einem Strauß zusammenbinden. Kühl und trocken lagern.

Tipp:

Für eine heiße Schokolade einfach ein Trinkschokoladenherz in heiße Milch halten, warten und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Lavendelsirup

Für 4 Fläschchen (à 250 ml)

200g Zucker

½ Tasse frische, unbehandelte Lavendelblüten

oder 2 El getrocknete, unbehandelte Lavendelblüten (aus der Apotheke)

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. (plus Koch- und Ziehzeit)

Haltbarkeit: ca. 3 Monate

Den Zucker mit 1 l Wasser unter Rühren aufkochen. Dann bei milder Hitze 10 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein dünner Sirup entstanden ist. Vom Herd nehmen, die Lavendelblüten einstreuen und abgedeckt über Nacht an einem kühlen Platz ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Sirup mithilfe eines Trichters durch ein Mulltuch in sterilisierte Flaschen abfüllen und die Fläschchen gut verschließen. Kühl und dunkel lagern.

Tipp:

Dieser Blütensirup verleiht Obstsalaten, oder schwarzem Tee ein ganz besonderes Aroma und verfeinert trockenen Crémant zu einem unwiderstehlichen Aperitif.

Karotten-Kardamom-Glaskuchen

Für ein großes Weckglas oder 1 Form (500ml Inhalt)

120g brauner Zucker

2 Eier

90g Mehl

1 TL Backpulver

100g Möhre (fein geraffelt)

60g gehackte Haselnüsse

1 Msp. Gemahlener Kardamom

Mark von 1 Vanilleschote

1 Prise Salz

60g flüssige Butter und wenig Butter für das Glas oder die Form

etwas Puderzucker

Zucker und Eier schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten dazugeben und glatt rühren. Den Teig in das ausgebutterte Weckglas oder die Form füllen. Im Ofen bei 170° mit Umluft 40 Min. backen, mit Puderzucker bestäuben.

Osterhäschens Abendtrank

Möhrenlikör

400 g Möhre

200 g Apfel, (z.B. Cox Orange)

200 g Kandiszucker, braun

700 ml Weinbrand

Die Möhren und Äpfel schälen, grob raspeln und in ein ausreichend großes Glasgefäß geben.

Den Kandiszucker hinzugeben und alles mit dem Weinbrand aufgießen. Gründlich umrühren.

Der Likör muss dann mindestens 4 Wochen ziehen. Dabei immer mal wieder umrühren.

Nach der Reifezeit den fertigen Likör durch ein Tuch filtern und in Flaschen abfüllen.

Nach renkleov

Karotten-Honig-Konfitüre

1 kg Möhren

1/4 l Orangensaft; frisch gepreßt

1 Orange; Schale davon

50 g Honig

1 1/4 kg Gelierzucker

1 Teelöffel Zimt; gemahlen

Karotten streifig schneiden. Orangensaft erhitzen, Karotten zugeben, ca. 15 Minuten weich kochen. Honig zufügen, auflösen. Orangenschale in feine Streifchen schneiden. Karotten pürieren, mit Orangenschale und Gelierzucker mischen, langsam unter Rühren zum Kochen bringen. Zimt einstreuen, 4 Min. sprudelnd kochen. Vom Herd nehmen und in Gläser füllen, verschließen. Ca. 8 Monate haltbar.

Karottenessig

400ml Karottensaft

2 EL Honig

1/2l Apfelessig

Die Karotten waschen und ungeschält entsaften.

Den Apfelessig erwärmen und den Honig darin auflösen. Mit dem Karottensaft mischen und auf Flaschen füllen.

Dieser Ansatz sollte dunkel für 2 Wochen ziehen. Er wird nicht mehr gefiltert !

Indikation

Karottenessig ist eine Vitaminbombe.

Bei drohender Grippewelle täglich 1 EL voll davon stärkt die körpereigenen Abwehrkräfte.

Gleichzeitig sorgt er für eine ausgewogene Säure-Basen-Verhältnis.

Eine Körperübersäuerung wird abgebaut und die Darmflora gesundet !

nach Renate1

Osterhase im Schafspelz

Leckere, super süße Osterplätzchen

Für den Teig:

300 g Butter

140 g Puderzucker

1 Prise Salz

340 g Mehl

160 g Kokosraspel

Zum Verzieren:

Ca. 50 g Schokolade, weiße
Ca. 50 g Kokosraspel
Schokolade oder Zuckerschrift

Butter mit Puderzucker und Salz sehr cremig schlagen.
Mehl mit Kokosraspeln vermischen und zusammen mit der Buttermischung zu einem festen Teig verkneten. Etwa 30 min kalt stellen.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und große Hasen ausstechen.
Bei 200°C etwa 5-10 min hellgelb backen (keine braunen Ränder!)
Auskühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und die Kokosraspel auf einem Teller ausbreiten.
Die erkalteten Hasen mit etwas Schokolade bepinseln und sofort in die Kokosraspel drücken, sodass diese an der Schokolade kleben bleiben. vorsichtig abklopfen und antrocknen lassen.

Man kann nach Belieben auch noch ein Gesicht mit Vollmilchkuvertüre oder Zuckerschrift aufmalen.

nach alina1st (etwas abgewandelt)

Osterlämmchen im Kokosfell

zarte Butterplätzchen mit Kokosmakronenbelag

Für den Teig:

150 g Butter
50 g Puderzucker
250 g Mehl
2 EL Wasser

Für den Belag:

3 Eiweiß
150 g Zucker
150 g Kokosraspel

Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Mehl zugeben und mit dem Wasser unterrühren, dann den Teig mit den Händen zusammenfassen, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für den Belag die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker nach und nach einrieseln lassen und dabei weiter schlagen, bis die Masse wieder fest wird. Anschließend die Kokosraspel darunter heben.

Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze oder 160°C Umluft heizen.

Den gut gekühlten Teig zwischen zwei Lagen Folie etwa 3 mm dick ausrollen. Daraus nun Lämmchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Kokosmasse auf den Lämmchen verteilen, sodass der Teig möglichst ganz bedeckt ist. 10-12 Minuten goldgelb backen, sie sollten allerdings nicht zu sehr anbräunen.

Bei Umluft kann man auch beide Bleche auf einmal backen!

nach alina1st

Ostermuffins

für 12 Portionen:

2 Äpfel

100 ml Waldmeister - Sirup

75 g Schokolade, Pfefferminz

250 g Mehl (Weizenmehl Typ 405)

2 TL Backpulver

½ TL Natron

80 g Butter

130 g Zucker

1 Ei

200 g saure Sahne

Puderzucker

etwas Waldmeister - Sirup

Schokodekor (österliche Schokoladenhasen oder Zucker-Eier)

Äpfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Schokolade ebenfalls in möglichst kleine Stückchen schneiden oder hacken. Äpfel und Schokolade mit dem evtl. leicht verdünnten Waldmeistersirup für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffin-Blech gut einfetten und kühl stellen. Mehl, Backpulver, Natron in einer Schüssel mit Schneebesen vermischen. In einer zweiten

Schüssel Butter, Zucker, Ei und saure Sahne mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Apfel-Schokoladen-Waldmeistermischung mit einer Gabel unterheben. Mehlgemisch dazugeben und mit einem Kochlöffel locker unterrühren. Den Teig in die Form füllen und ca. 25 Minuten backen.

Aus Puderzucker und etwas Waldmeister-Sirup eine Glasur rühren und die Muffins in diese kurz eintauchen. Zur Dekoration kleine Schokohasen, Zucker-Eier oder ähnliches verwenden.

Die Muffins werden sehr locker und haben durch die in Waldmeister getränkten Apfelstückchen eine interessante grüne Farbe. Sind die Muffins nur für Erwachsene gedacht, kann man selbstverständlich den Sirup ganz oder teilweise durch grünen Pfefferminzlikör ersetzen.

nach maeuseturm

Vanilla Flowers

250 g Butter

250 g Frischkäse

175 g Zucker

3 Pck. Vanillinzucker

½ Fl. Buttervanille-Aroma

325 g Mehl

2 TL Backpulver

Butter mit Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker und Vanillearoma sehr cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig die Gebäckpresse füllen und mit einem Blütenaufsatz kleine Blüten auf ein ungefettetes Blech spritzen.

Bei 180°C ca. 10-12 min hellgelb backen.

Nach Belieben verzieren.

nach alina1st

Zitronige Ostereier - Kekse

ergibt ca. 18 große Doppeldecker

150 g Butter

etwas Zitronenschale, abgeriebene

etwas Vanillezucker
75 g ,Puderzucker
1 EL (Soja-)Milch
150 g Mehl
75 g Speisestärke
n. B. Zitronensaft
Aprikosenkonfitüre

Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Dann Mehl, Speisestärke, (Soja-) Milch und Zitronensaft unterrühren. Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und kalt stellen.

Mit einer eierförmigen Keksform ausstechen und aus der Hälfte der Kekse noch zusätzlich ein kleines rundes Loch ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 11 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Hälfte der Kekse(die mit den Löchern) mit Zitronenguss bestreichen und trocknen lassen. Auf die andere Hälfte jeweils einen Klecks Aprikosenkonfitüre streichen. Dann jeweils 2 verschieden Kekse zusammensetzen - fertig sind die Spiegeleier.

nach Jockelchen

Obstgewürz

1 EL Zimt
1 TL Kardamom
1 TL Ingwerpulver
5 Piment - Körner
6 Gewürznelken
2 Vanilleschote(n)
200 g Rohrzucker
1 Zitrone, unbehandelt, den Abrieb davon

100 g vom Rohrohrzucker mit den Gewürzen mischen, den Rest so unterrühren.

Passt zu Obstsalaten, Kuchen, Kompott und zu allen Herbstfrüchten.

Lagerung: ca. 6 Monate im luftdicht verschlossenen Behälter!

Hasenöhrchen

mit Blätterteig, süß und herzhaft

Zutaten für 1 Portionen:

1 Paket Blätterteig (pro Variante)

Süße Variante:

50 g Honig

120 g Walnüsse oder Mandeln, gehackt

100 g Crème fraîche oder Schmand

1 Eigelb

Herzhafte Variante:

80 g Speck

1 Zwiebel, sehr fein gewürfelt

1 Zehe Knoblauch, sehr fein gewürfelt

50 g Frischkäse

2 EL Kräuter, gemischte, evtl. TK

1 Handvoll Walnüsse, gemahlen

Salz und Pfeffer

½ TL Kümmel

Die Blätterteigplatten nebeneinanderlegen, auftauen lassen und dann die Ränder miteinander verkleben.

Für die süße Füllung den Honig schmelzen, die gehackten Nüsse unterrühren, auch die Crème fraîche und das Eigelb untermischen. Auf den Teigplatten verstreichen, rundum einen schmalen Rand lassen.

Jede Platte von beiden Seiten her aufrollen, sodass sich beide Rollen in der Mitte treffen. Die Rolle insgesamt ein wenig stauchen, damit ihr ovaler Querschnitt wie Hasenohren wirkt. Sollte die Rolle jetzt zu weich sein, in Folie wickeln und für eine halbe Stunde kaltstellen.

Dann quer in kleinfingerdicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zusätzliches Einpinseln wird nicht nötig sein, weil die Füllung genügend Saft abgibt. Bei 180°C (Heißluft) im vorgeheizten Ofen etwa 10 - 15 Minuten backen.

Für die herzhaften Hasenöhrchen den Speck in Streifen, diese quer in Würfel schneiden. Mit der sehr fein gewürfelten Zwiebel anschwitzen. Erst wenn diese weich ist, den gehackten Knoblauch unterrühren und kurz mitdünsten – er soll weich werden, darf aber nicht bräunen.

Schließlich den Frischkäse sowie die Gewürze unterrühren. Diese Masse auf der Teigplatte verstreichen und wie oben beschrieben weiter verfahren.
nach pitdieerste

Rezepte von AK

Salatdressing - Mischung

2 EL Oregano, getrocknet, 1 EL Salz, 1 EL Zucker, 1 EL Zwiebelpulver

1 EL Petersilie, getrocknet, 1 TL Basilikum, getrocknet

1 TL Thymian, getrocknet, 1 TL Selleriepulver

1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Alles mischen, evtl. mahlen.

Verwendung: Essig und Öl in einer Schüssel verrühren,
Dressing-Mischung nach Geschmack dazugeben.

Gewürzsalz

2 TL Korianderkörner, 1 TL weiße Pfefferkörner,

2 TL getrockneter Oregano

½ TL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL Chilipulver, frisch gemahlen,

250 g grobes Meersalz

Korianderkörner, Pfefferkörner und Oregano fein zermörsern oder mahlen, mit
Paprikapulver, Chilipulver und grobem Meersalz mischen,
oder alles mahlen.

*zu Steaks, Putenschnitzeln, Thunfisch und Lamm.

Chili – Öl

50 g getrocknete Chilischoten in eine Schraubflasche geben,
mit 700 ml Öl nach Geschmack auffüllen.

6-12 Monaten ziehen lassen,

ab und zu schütteln,

abfiltern und die Chilischoten wieder mit Öl auffüllen,

wieder 6-12 Monate ziehen lassen.

Das kann sooft wiederholt werden,

bis sich die Chilinote nicht mehr bemerkbar macht.

Zur Verwendung:

!Tropfenweise!

Zum Verschenken:

**In kleine Flaschen abfüllen,
ein paar getr. Chilischoten dazugeben!**

Erdbeer-Senf

Ein fruchtiger Senf

**zu Käse, Geflügel, Rostbeef, Fondue und Raclette,
gibt jedem Salatdressing eine besondere Note.**

80 g gelber Senf

20 g brauner Senf

einige Std. in den TK geben, gefroren weiterverwenden,

5 Pimentkörner

1 TL Korianderkörner

40 g Zucker

2 TL Salz

**in der Kaffeemühle portionsweise möglichst fein mahlen,
darauf achten, daß die Mühle nicht überhitzt,**

50 ml roter Balsamico

(Schummel-Balsamico)

50 ml Rotwein

100 ml Erdbeerpüree (aus dem TK-Vorrat)

mit dem Gemahlenen verrühren,

mit dem Mixstab gründlich zu einem Brei verrühren,

bei Bedarf etwas Erdbeerpüree zugeben,

den Senf bei Raumtemperatur 12 - 24 Stunden offen stehen lassen,

nur mit einem Küchentuch leicht abdecken,

ab und zu umrühren,

in Schraubgläschen füllen und 2 – 4 Wochen reifen lassen.

Apfel – Zwiebel – Chutney

1 kg Zwiebeln

1 kg Äpfel, (Boskop)

beides geschält, in 8tel und in Scheiben geschnitten,
abgewogen,

300 ml trockener Weißwein

100 ml weißer Balsamico

4 EL Zucker, n. B. auch mehr

100 g Rosinen

1 rote Chilischote, entkernt, gehackt

2 EL Honig

zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, Curry, Essig, Zucker,
Worcestershiresauce

Zwiebeln, Äpfel, Flüssigkeit,
und Zucker in einem großen Topf aufkochen und
unter Rühren ca. 30-40 Minuten köcheln,
bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist,
die restlichen Zutaten nach Gefühl
ca. 10 Minuten vor Kochende dazugeben.

Heiß in vorbereite Schraubgläser füllen und gut verschließen.

Zur längeren Haltbarkeit:

einkochen, in dem Fall im SKT 5 Minuten

Die Zwiebel- und Rosinenmenge ist Geschmackssache,
die Menge von Wein/Essig richtet sich nach den Äpfeln!

Pflaumen - Essig

gibt Salaten und Saucen eine fruchtig-süße Note

600 ml Rotweinessig *

250 g Pflaumen, getrocknet

Die Pflaumen evtl. kleinschneiden,
mit dem Essig in einem Topf aufkochen lassen.
Abgekühlt in ein großes Schraubgefäß füllen und

an einem warmen Ort wenigstens 2 Wochen stehen lassen.

Gelegentlich schütteln.

Erst grob filtern, dabei etwas ausdrücken,

dann durch ein Sieb, ausgelegt mit einem Küchentuch,

-das kann dauern-

in Flaschen abfüllen und dunkel lagern.

Pflaumenessig hält sich ca. 4–6 Monate.

*in diesem Fall Rotweinessig

eigene Produktion mittels einer Essigmutter

Möhren – Orangen - Marmelade

mit Cashewkernen

500 g Möhren, nach Geschmack feiner oder grober geraspelt

500 g Orangenfilets

Schale von 1 unbehandelten Orange

oder Orangenschalen Aroma

3 EL Cashewkerne, ungesalzen, grob gehackt

(Cashewkerne in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen,
mit dem Fleischklopfer draufhauen)

1 P. Gelierzucker 2:1

evtl. Zitronensaft

Alles in einen Kochtopf geben und

nach Packungsanleitung kochen,

in vorbereitete Schraubgläser füllen und verschließen,

während des Abkühlens ab und zu umdrehen,

damit sich die Nüsse gleichmäßig in den Gläsern verteilen.

Apfelkuchen im Glas

6 – 7 kleine Sturzgläser (- 9 Stück)

150 g weiche Butter

150 g Zucker + 1 EL Vanillezucker

3 Eier

1 EL Calvados oder Apfelsaft

200 g Mehl* + 1 Msp. Backpulver

6 - 7 kleine Äpfel, à 90 g oder
2 große Äpfel passend schneiden

ein paar Mandelblättchen
etwas Puderzucker
Flüssige Margarine für die Sturzgläser,
zum Ausstreuen: Kokosflocken, gemahlene Nüsse,
Semmelbrösel oder Grieß

Gläser einfetten und ausstreuen.

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren,
Calvados oder Apfelsaft dazugeben,
Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

oder *1 P. Puddingpulver + Mehl
auf 200 g abwiegen

evtl. noch 150 g Joghurt unterrühren

Die Gläser zur Hälfte mit dem Teig füllen.
Äpfel schälen, vierteln, entkernen,
jeweils 4 Viertel in die Mitte der vorbereiteten Gläser setzen.
Mandelblättchen überstreuen

Gläser auf den Rost in den kalten Backofen, 2. Schiene, stellen,
Gläser sollten sich nicht berühren.

Nur zur Vorsicht!

Auf die unterste Schiene ein Blech schieben,
falls doch mal ein Glas kaputt geht.
bei 175°C Umluft ca. 30 Minuten backen, Stäbchenprobe.
Gläser aus dem Ofen nehmen.
Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen.
Mit Puderzucker bestäuben.

Dazu servieren:

Schlagsahne, Vanillesauce mit einem Schuß Eierlikör,
Nusseis und Karamellsauce.

Vorratshaltung:

mit Deckel backen oder
Deckel sofort nach dem Backen aufschrauben

Eierlikör, falscher

1 Dose Kondensmilch, gezuckerte (Milchmädchen)

Alkohol nach Geschmack

(Korn-Wodka-Rum-Cognac-Weinbrand-Whisky)

Zutaten 1:1 gut verrühren,

in eine dekorative Flasche füllen und Prost!

Evtl. mit gelber Lebensmittelfarbe färben

Rezepte von Elderberry

Eierlikör- und Kaffee-Eierlikör-Pralinen

200 g dunkle Kuvertüre

50 ml Kaffeesirup

100 ml Eierlikör

Kuvertüre hacken und in der Mikrowelle schmelzen, aufpassen, das geht ruckzuck.

Pralinenförmchen oder Silikonform Kronjuwelen mit Kuvertüre auskleiden, gut kühlen.

Mit Eierlikör und mit Kaffeesirup und Eierlikör füllen.

Pralinen mit flüssiger Kuvertüre verschließen.

Eierlikör (Pralinenfüllung)

8 Eigelb

250 g Puderzucker

350 ml Kondensmilch

250 ml Primasprit

Die Eigelbe schaumig schlagen, den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Primasprit unterrühren. Das Ganze wird nun im Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 50°C erhitzt. Solange rühren, bis der Eierlikör schön dickflüssig ist, aufpassen, daß er nicht zu heiß wird, sonst gerinnt das Ei und es gibt Rührei. Noch warm in sterilisierte Flaschen abfüllen. Ich nehm immer Sahneflaschen, da geht der Likör besser wieder raus

Kaffeesirup (Pralinenfüllung)

500 g gemahlene Kaffee

1,5 l Wasser

800 g Zucker

Kaffee und Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und eine Stunde köcheln lassen. Kaffee filtern. Es bleiben etwa 650 ml übrig. Zucker hinzufügen. Alles ca. 2 Stunden auf zu einem dicklichen Sirup einköcheln lassen. Noch heiß in sterilisierte Flaschen füllen.

Schmeckt wunderbar zu VanilleEis und in Pralinen.

Lavendelzucker

60 g getrocknete oder 120g frische Lavendelblüten

500 g Zucker

Die Blüten zusammen mit dem Zucker in ein Glas füllen und für mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Anschließend die Blüten aussieben und den Zucker wieder verschließen.

Ich streue den Lavendelzucker gern auf Eierkuchen, Fasching hab ich die Pfannkuchen (Berliner) darin gewälzt.

Sauerkirschlikör

500g Sauerkirschen

400g brauner Kandiszucker

½ Liter Wodka

Sauerkirschen und Zucker in ein Glas geben, mit Wodka auffüllen und fest verschließen. 4 Wochen an einem warmen, aber dunklen Ort ruhen lassen. (Kandiszucker muß sich gelöst haben).

Abseihen und in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Die sauberen Flaschen stelle ich zum Sterilisieren in den Backofen und heize auf 150° C.

Trockenes Tomaten - Pesto

100 g getrocknete Tomaten
200 g geschälte Mandeln
2 Eßl. Knoblauchflakes
1 Eßl. Pfefferkörner
1,5 Eßl. Meersalz
5 Tl. getrockneten Oregano
5 Tl. getrockneten Basilikum
2 Tl. getrockneten Thymian

Die getrockneten Tomaten und die Mandeln im Blitzhacker so fein wie möglich hacken. Die Mandeln sollten danach die Konsistenz von Mandelgrieß haben. Die Knoblauchflakes, die Pfefferkörner, sowie das Meersalz im Mörser oder einer Kaffeemühle ebenfalls fein mahlen. Die Hälfte der Kräuter zufügen und weiter mahlen.

Die Gewürzmischung nun mit den Mandeln, Tomaten und den restlichen Kräutern vermischen.

Das Trocken-Pesto hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Wir streuen dieses Pesto gern direkt auf die Spaghetti. Ich verwende es auch gern in Dips aus Creme fraiche, Feta oder Joghurt.

Schokocreme

100 g Zartbitterschokolade
150 g weiche Butter
200 ml gezuckerte Kondensmilch
3 Tropfen Vanillearoma

Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen, Butter dazugeben und glatt rühren. Kondensmilch und Aroma einrühren.

Im verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

für Karamelcreme die Kondensmilch am Vortag in der verschlossenen Dose 2 Stunden mit Wasser bedeckt kochen (nicht gleich öffnen, die heiße Masse spritzt sonst heraus).

nach Belieben geröstete, gehackte Mandeln oder Nüsse einrühren.

Holunderblütenlikör

Holundersirup und Wodka zu gleichen Teilen mischen, schütteln, trinkfertig.
Den Blütensirup hab ich letztes Jahr nach folgendem Rezept hergestellt.

Holunderblütensirup

3 unbehandelte Zitronen
15 – 20 Holunderblütendolden
600 ml Wasser oder Weißwein
600 g Zucker

Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Blüten mit den Zitronenscheiben in ein Gefäß geben und leicht einstampfen, damit etwas Saft aus den Zitronen austritt. Mit Flüssigkeit begießen und zugedeckt an einem kühlen, dunklen Platz 2 Tage ziehen lassen oder 4 – 6 Tage im Kühlschrank.

Danach die Flüssigkeit abseihen und mit dem Zucker kräftig durchkochen, in sterilisierte Flaschen füllen und verschließen.

Eisteesirup

100 g Ingwer
8 Limetten
3 Bund Minze
400 g Kandis
4 El. schwarzer Tee (im TeeEi)

Ingwer und 4 Limetten in dünne Scheiben schneiden, restliche Limetten auspressen. Alles mit $\frac{3}{4}$ l Wasser und dem Zucker zum Kochen bringen. Den Tee und die Minzezweige zugeben und bei schwacher Hitze ca. 7 Min. ziehen lassen.

Den Sirup abseihen und in sterilisierte Flaschen füllen.

Variieren lässt sich der Sirup mit aromatisierten Tees oder mit Grüntee.

Zwiebelkonfitüre

1 kg weiße Zwiebeln
600 g Zucker
3 grüne Kardamomkapseln
je 1 gehäufte Eßl. weiße und schwarze Pfefferkörner
10 Pimentkörner
1 gehäufte Tl. gelbe Senfsaat
3-6 getrocknete Chilischoten
Schale und Saft einer Zitrone
1/8 l Apfelessig

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln. Mit dem Zucker vermischen, kurz Saft ziehen lassen, dann aufkochen. Die Zitronenschale und die Chilischoten am Stück unterrühren. Die Gewürze in einem Mörser zerkleinern und hinzufügen (Kardamom vorher aus der Kapsel lösen).

Langsam köcheln lassen, bis der entstandene Saft eingekocht ist, das dauert etwa eine halbe Stunde. Dabei immer wieder rühren, damit nichts ansetzt. Den Zitronensaft sowie den Essig unterrühren und noch einmal durchkochen lassen.

Die Zitronenschale und Chilischoten herausfischen und wegwerfen. Das Zwiebelchutney in Gläser füllen, dabei die Gewürze gerecht verteilen.

Holunderbeerengelee

1,2 l Holundersaft (aus dem Dampfentsafter)
500 g Gelierzucker 3:1

Saft mit Gelierzucker ca. 4 Minuten sprudeln kochen lassen, in sterilisierte Gläser füllen, verschließen.

Löwenzahnhonig

1 l Löwenzahnblüten (locker im Litermaß)
¾ l Wasser
1 kg Zucker
1 Zitrone, Saft und Schale

Wasser zum kochen bringen und die Blüten ca. 10 min auskochen. Abseihen und den Zucker, den Saft und die Schale einer Zitrone zugeben und leise simmern lassen bis die Konsistenz von Bienenhonig erreicht ist. In kleine Gläschen abfüllen.

Gemüsebrühpulver

500 g Karotten
500 g Sellerie
500 g Petersilie
500 g Lauch
200 g Meersalz

Das geputzte Gemüse durch den Fleischwolf drehen und dann das Salz untermischen. Im Backofen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ausbreiten und ca. 8 Stunden trocknen lassen bei 100°C. Dann nochmals in der Moulinette zerkleinern zu Pulver, absieben und die groben Stücke noch mal blitzen.
In Twist-Off-Gläser abfüllen. Hält jahrelang.

Carstens Knoblauchpaste für Faulpelze

1 kg Knoblauch, chinesischer Solo-Knoblauch
200 ml Rapsöl
2 EL Salz

Knoblauch pellen, mit dem Solo-Knoblauch ist das fast keine Mühe. Mit Öl und Salz mit dem Zauberstab fein pürieren und in kleine Twist-Off Gläser füllen.

Ich verwende dafür die kleinsten Gläser, so ca. 50 ml.

Mit lose aufgelegtem Deckel 30 Minuten einkochen, dann die Deckel heiß zuschrauben.

Die Paste lässt sich fast überall als Ersatz für frischen Knoblauch nehmen, ich verwende sie in Dressings, Marinaden, Bratenansätzen, Gemüse,.....

Sauerkirschkonfitüre

1,5 kg Sauerkirschen, entsteint
500 g Gelierzucker 3:1

Sauerkirschen mit Zucker mischen, ein bißchen zerstampfen und 3 bis 4 Stunden Saft ziehen lassen, dann 3 bis 4 Minuten sprudelnd kochen lassen (ein paar Kerne zerklopfen und im Tee-Ei mitkochen). Nach Belieben pürieren und kochend heiß in Twist-Off-Gläser füllen.

Carstens Blitz-Zitronengrasöl

75g Zitronengrasstängel
20g frische Zitronenblätter
2 l Rapsöl

Alles im Mixer zerkleinern und 4 Tage bis 1 Woche ziehen lassen.

Dann durch ein feines Sieb abgießen und danach unbedingt über Papier filtrieren.

Ich war total enttäuscht, als ich am fertigen Öl geschnuppert hab, es riecht gar nicht nach Zitronengras. Ich wollte es schon wegschütten, aber als ich es dann probiert hab, war ich völlig begeistert, denn es schmeckt herrlich nach Zitronengras.

Rezepte von Renate¹

Steakgewürz

250 g Salz grob
2 TL Bärlauch getr.
1 TL Zitronenschale
1 TL Chiliflocken
¼ TL Koriander
1 TL Majoran
2 TL schwarzen Pfeffer

Alles im TM vermengen und fein mahlen.

Fleischwürzer

200g Jodsalz
2 EL Paprikapulver
1 EL weißer Pfeffer
1 EL schwarzer Pfeffer, grob
1 EL Curry
1 EL Thymian, getrocknet
1 EL Majoran, getrocknet

Alle Gewürze gut miteinander vermischen. Bei trockener Lagerung hält die Gewürzmischung ca. 1 Jahr.

Gewürzsalz

Zutaten

1 Tasse Salz

1 Eßl. Weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Eßl. Paprika E delsüß

1 Eßl. Curry

Alles vermischen und ins Schraubglas füllen.

Chilisalz

150g Meersalz

3 rote Chilischoten getrocknet

30g Pfeffer

Chilischoten fein mahlen und mit dem Meersalz mischen. Alles zusammen noch einmal mahlen.

Vanillezucker

1 Vanilleschote

200 g Zucker

Vanilleschote im Mixer zerkleinern und mit dem Zucker mischen.

Zitronenzucker

200gr.Zucker

2geh.TL getrocknete Zitronenschale

Zucker und Zitronenschale fein mahlen

Hegewapsi für Sekt

steht in der Datenbank

Hasenfrühstück

250gr. Äpfel

250gr. Möhren

250ml Orangensaft

Saft von 4 Zitronen

2:1 Gelierzucker

Äpfel schälen, mit dem O-und Zitronensaft pürieren. Möhren schälen, raspeln und dazugeben.

Mit dem Gelierzucker mischen und ca. 4 min. sprudelnd kochen lassen.

Sofort in heiß gespülte Gläser füllen.

Curry-Reis-Mix CK-Rezept von Putzi74

1 Tasse Langkornreis

1-2 EL Hühnerbrühe (instant)

2 EL getrocknete, gehackte Zwiebeln

1/4 Tasse Rosinen

1/2 TL Curry

Der Reihenfolge nach in ein großes Glas schichten. Gut verschließen.

Zum Verschenken dann folgende \"Gebrauchsanweisung\" am Glas befestigen:

2 1/2 Tassen Wasser

1 Packung Curry-Reis-Mix

Das Wasser in einem mittelgroßen Topf zum kochen bringen. Die Reismischung dazugeben und bei geringer Hitze für ca. 20 Minuten weiterkochen.

Paßt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Bratkartoffelöl

1 l Rapsöl

40 Pigmentkörner

40 Pfefferkörner schwarz

40 Rosa Beeren
2 EL scharfer Paprika
1 TL Chilipulver
2 TL Thymian
2 TL Rosmarin
2 TL Oregano
2 TL Basilikum

In einem Topf auf ca. 160° erhitzen, die Temperatur ist ungefähr erreicht wenn die Pigmentkörner anfangen zu jammern, quietschen und pfeifen. Abkühlen lassen und über ein Sieb mit einer doppelten Lage Küchenpapier filtrieren.

Schokoladensirup

Zutaten für 8 Portionen:

250 ml Wasser
200 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Kakaopulver (ohne Zuckerzusatz, keine Kaba oder ähnliches)
1 Vanilleschote(n) (das Mark oder 1 Päckchen Vanillezucker)

Verfasser: inalina

Wasser, Zucker, Salz und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen.

Das Kakaopulver mit einem Schneebesen einrühren und alles unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen.

Kann entweder warm/heiß über Eis gegeben werden oder kalt für alle möglichen Desserts als Soße/Sirup verwendet werden.

Nach dem Abkühlen wird der Sirup dann schön dickflüssig.

Kann man auf Vorrat machen und im Kühlschrank z.B. in einer leeren Ketchupflasche aus Plastik aufbewahren.

Möhrenkuchen im Glas

(nach 4pattes)

350 g Möhre(n)
4 Ei(er)
200 g Zucker
250 g Mandel(n), gemahlen
1 EL Kirschwasser

1 TL Speisestärke
Butter, für die Gläser
Semmelbrösel, für die Gläser
1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

Die Möhren schälen und mit einer Reibe fein reiben. Die Gläser einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Der Rand muss unbedingt sauber und fettfrei bleiben. Den Backofen auf 175° vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Masse muss dicklich werden. Zitronensaft und -schale, Mandeln, Kirschwasser, Speisestärke und die Möhren dazugeben und verrühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in die Gläser füllen, aber nicht mehr als 2/3 vom Glas. Auf den Rost im Backofen stellen und den Kuchen bei 175°C 45 Min. backen.

Sobald die Kuchen fertig sind, die Stürzgläser schließen.

Die Kuchen sind bis zu 6 Monate haltbar. Diesen hier, kann man mit einer Zuckerglasur (2EL Zitronensaft + 100gr Puderzucker) dekorieren.

Sturzgläser sind am besten geeignet, denn aus ihnen lassen sich die Kuchen am leichtesten lösen.

Basilikum-Essig

3 frische Stiele Basilikum
2 Charlotten (Knobi mögen wir leider nicht)
500 ml Balsamikum –Essig (Aldi Balsamico Bianco)

Die gewaschenen und getrockneten Basilikumstiele und die geschälten Charlotten mit dem Essig übergießen und mindestens 14 Tage ziehen lassen.

Zwischendurch leicht schwenken. Den Essig filtern und in kleine Flaschen abfüllen.

Apfel –Nektarinen -Chutney

1kg Nektarinen
½ kg Äpfel
300g Zwiebeln, klein schneiden

200g brauner Zucker
0,35l Weißwein
4 Esslöffel Öl
100ml Kräuternessig
je 1 Msp. Ingwer, Thymian, Salz
1 kleine Chilischote

Nektarin und Äpfel klein schneiden.(Äpfel ohne Schale)
Zwiebel in Öl glasig anbraten, Obst und die anderen Zutaten dazugeben.
Die Masse etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen ,bis es eingedickt ist.
Nochmals abschmecken und heiß in Gläser füllen und verschließen

Pflaumen- Marmelade

1000gr. entsteinte Pflaumen
Saft einer Zitrone
500gr.Gelierzucker 2:1

Marmelade nach Packungsvorschrift herstellen, abfüllen, auf Kopf stellen und die
abgekühlten
Gläser beschriften

Rezepte von Padora

Vanille-Chili-Knoblauch-Salz

100 g Meersalz
3 Chilischote(n), getrocknet
3 Knoblauchzehe(n)
1 Scheibe/n Ingwer
1 EL Paprikaflocken, grüne
1 Vanilleschote(n)

Die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen, in Stücke schneiden und im Backofen trocknen.

Die Vanilleschote auskratzen. Vanillemark und Schote mit dem Meersalz im Blitzhacker vermischen. Evtl. verbliebene Schotenreste entfernen. Chilischote, Knoblauch und Ingwer mit dem Salz vermischen und alles fein mahlen. Nach Geschmack noch Paprikaflocken dazugeben.

Die Zugabe von Chili, Knoblauch und Ingwer kann je nach Vorliebe variiert werden. Man kann auch bereits getrockneten Knoblauch und Ingwer (evtl. als Pulver) verwenden, das Ergebnis bei selbst getrockneten Gewürzen ist jedoch besser.

Das Salz passt sehr gut zu Scampi und gebratenem Fisch.

Zitronenlikör

Saft von 3 Zitronen

Schale von 1 Zitrone, unbehandelt

200 g Zucker

1 Vanillezucker

½ Liter Korn

Zucker, Vanille und Zitronensaft vermischen, aufkochen. Rühren bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen und die fein gehackte Zitronenschale sowie den Korn dazugeben.

Nach etwa 10 Tagen abseihen und in eine Flasche füllen

Der Likör sollte dann noch mind. 3 Monate ziehen

Er schmeckt pur, aber gut gekühlt mit Sekt aufgegossen

Eingelegter-Feta-oder-Schafskaese

2 Scheibe/n Feta-Käse oder Schafskäse

2 Zwiebel(n), rot

4 Zweig/e Rosmarin, frisch

4 Knoblauchzehe(n)

150 ml Chilisaucе, Thai (scharf und süß)

½ Liter Öl (Sonnenblumenöl)

Pizzagewürz

Zwiebeln in Ringe schneiden, Feta oder Schafskäse in Würfel. In eine große Schüssel erst die Hälfte der Zwiebeln schichten, darauf den Käse und den Rosmarin. Knoblauch darüber pressen, mit Pizzagewürz kräftig würzen. Darüber die Thai-Chilisaucе geben. Dann die restlichen Zwiebeln drauf verteilen und mit Sonnenblumenöl aufgießen (es sollte alles bedeckt sein). Nochmals Pizzagewürz darüber.

Das Ganze ca. 3 Tage durchziehen lassen.

Schmeckt zu einem kräftigen Bauernbrot, aber auch zum Grillen oder als Vorspeise mit Salat und Weißbrot.

In Gläser gefüllt auch lange haltbar, gut als Geschenk geeignet.

Amarena-Kirschen

- 1 Glas Schattenmorellen
- 350 g Zucker
- 100 ml Amaretto
- 1 Spritzer Limettensaft
- 2 Schuss Aroma (Vanillearoma)
- 1 Schuss Bittermandelöl

Die Kirschen gut abtropfen lassen (der Saft wird nicht benötigt), in einen Topf mit dem Zucker geben und bei nicht zu heißer Flamme den Zucker schmelzen lassen - immer wieder umrühren. Unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Gewürze und den Amaretto dazugeben (nach Geschmack - manche nehmen etwas weniger, aber ich mag so am liebsten). Das Ganze noch 15 - 25 Minuten leise köcheln lassen, je nachdem, wie man den Sirup haben möchte. In Gläschen abfüllen.

Hält sich ziemlich lange - wie lange genau, kann ich nicht genau sagen, denn bei mir sind sie immer ziemlich schnell weggeputzt. Die angegebene Rezeptmenge reicht für 2 Gläser. Das Rezept stammt von meiner italienischen Schwiegermutter und ist einfach köstlich.

Erdnusskekse Mr.Tom

- 75 g Margarine oder Butter, weiche
- 100 g Zucker, braun
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 5 Tropfen Buttersvanille-Aroma
- 1 Ei
- 125 g Mehl
- 1 TL, gestr. Backpulver
- 200 g Erdnüsse, gehackte, gesalzene

Margarine oder Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse kurz unterrühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen mit großem Abstand (Vorsicht, Teig läuft sehr auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Ober-/Unterhitze bei 180°C (vorgeheizt) oder Umluft 160°C etwa 10 Minuten backen. Ergibt ca. 50 Kekse.

Tipp: Wenn man die Kekse lieber etwas mürbe mag, einfach ein paar Tage in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.

Müslikekse

300 g gemischte Nüsse und Kerne
ich habe Kürbiskerne, Mandeln gestiftet, Sonnenblumenkerne, Melonenkerne und gehackte Haselnüsse genommen.

1 Packung Knuspergold (das bekomme ich bei mir in der Mühle)

Das Knuspergold mit den Kernen mischen. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 180 Grad 10-15 Min. goldgelb abbacken. Noch warm mit einem scharfen Messer in Streifen oder Rauten schneiden

Milder Kräutersenf – Idee aus Carstens Senfsammlung

200 g gelber Senf
10 Pimentkörner
2 TL Salatkräuter
in der Kaffeemühle portionsweise möglichst fein mahlen

300 ml Weinessig
100 ml Weißwein
3 EL Bärlauch frisch oder TK
½ Bund glatte Petersilie
1 TL Knoblauchpulver

75 g Zucker

4 TL Salz

zugeben und zu einer homogenen Masse vermengen. Mit dem Zauberstab untermischen bis breiig. Offen über Nacht stehen lassen, Oxidation und Fermentation entwickelt die Schärfe.

Mediterraner Brotaufstrich

Irgendwo im CK gefunden

1 Pck. Schafskäse

5 Tomate(n) - Stücke, getrocknete

5 Oliven, schwarze, entsteinte

1 EL Tomatenmark

1 TL Basilikum, gerebelten oder frischer wenn vorhanden

Olivenöl, gute Qualität

1 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

1 kleine Chilischote(n), getrocknete, wer's scharf liebt

Die getrockneten Tomaten in heißem Wasser einweichen bis sie weich sind.

Alle Zutaten in einem Blender/Mixer gut vermischen/pürieren, soviel Olivenöl dazu geben, dass es eine geschmeidige Masse gibt. Vorsicht! nicht zuviel! Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die getrocknete Chilischote gibt dem Aufstrich noch den richtigen Pep. Muss aber nicht sein.

Die Masse in ein Schraubglas füllen und verschlossen in Kühlschrank stellen. Hält sich mind. 14 Tage

Kräutereier

12 Eier

1,2 Liter Wasser

50 g Salz

5 Körner Piment

10 Körner Pfeffer

1 Zweig Oregano, frischer

1 Zweig Liebstöckel (oder 1TL getrockneter)

1 Zweig Rosmarin (oder 1TL getrockneter)

3 Zweige Thymian, frischer oder 2 TL getrockneter

Eier 10 Min. hart kochen und abschrecken, mit einem Teelöffel rundherum leicht anschlagen, dass sie kleine Risse bekommen und in ein hohes Gefäß stapeln. Kräuter waschen und zusammen mit den Gewürzkörnern zu den Eiern geben.

Die 1,2l Wasser mit Salz aufkochen und heiß aber nicht mehr kochend über die Eier geben.

Die Eier min. 3 Tage durchziehen lassen.

Sie können wie Soleier mit Essig und Öl gegessen werden, oder aufs Brot geschnitten oder einfach so.

Falscher Amaretto – CK Rezept von Herta

500 ml Zwetschgenkerne

200 g Zucker

700 ml Korn, mind. 30 %

Die Zwetschgenkerne gibt man in eine weite Literflasche, (Milchflasche) dazu den Zucker und den Korn. Flasche verschließen, an einen warmen Ort stellen. Nach drei bis vier Monaten abseihen und in Flaschen füllen.

rotes Pesto für Nudeln

1 EL Tomatenflocken

1 EL Salz

1/4 TL Chiliflocken

1 TL Basilikum

1/2 TL Thymian

1 TL Paprika, rosenscharf

mit Olivenöl und Nudelwasser vermischen und über die Pasta geben

Bauernsalz

20 g Bärlauchblätter

10 g Majoran

10 g Oregano

60 g Salz

alles im Mörser vermischen

Salz-Ersatz

5 g Beifuß

3 g Basilikum

2 g Thymian

2 g Rosmarin

alles getrocknete Gewürze. Zusammen im Mörser vermischen

Oliven-Käse-Bällchen

250 g geriebener Käse

200 g Mehl

120 g Butter

2 TL Paprikapulver

Salz, Pfeffer, Muskat

Oliven ohne Stein

Aus den Zutaten einen Teig kneten und zu einer Rolle formen. Davon Stücke abschneiden und in jedes Stück eine Olive stecken. Zu einer Kugel formen.

Bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen.

Die Kugeln sind ganz spontan noch im Paket gelandet, weil mir das Rezept erst Freitag über den Weg gelaufen ist. Daher war das Rezept auch nicht dabei, weil ich hier zu Hause keinen Drucker habe. Der Teig ist ziemlich krümelig und ließ sich schwer verarbeiten. Aber das Ergebnis war sehr lecker.

Rezepte von renkleov

Stachelbeer-Ketchup

1kg Stachelbeeren

350-450g Zucker

1 Pck. Gelfix super

250ml Holunderblüten-Essig

1 Knoblauchzehe

½ TL Zitronenschale
½ TL Orangenschale
2 TL Curry, grün
1 TL Salz
Pfeffer
Rosenpaprika

Die Stachelbeeren pürieren und zusammen mit dem Essig in einen großen Topf geben.

Den Zucker mit dem Gelfix gut vermischen und ebenfalls in den Topf geben. Mit den Stachelbeeren verrühren.

Knoblauch sehr fein hacken und zusammen mit den Gewürzen zufügen.

Wenn die Stachelbeeren sehr sauer sind, evt. noch Zucker zufügen.

Alles zum Kochen bringen und unter gelegentlichem umrühren ca. 6 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und diese umgehend verschließen.

Heidelbeer-Vanille-Likör

700g Heidelbeeren
0,7l Wodka
175g Rohrzucker
2 Vanilleschoten

Alles zusammen in ein Gefäß geben. Mindestens 6 Wochen ruhen lassen. Ab und zu umrühren damit sich der Zucker löst. Dann filtern und in Flaschen füllen.

Poudre fine

Eine mittelalterliche Gewürzmischung

5g gemahlener Ingwer
25g gemahlener Zimt
1-2 Msp Nelkenpulver
1-2 Msp gemahlener Kardamom
25g brauner Zucker

Alle Gewürze miteinander gut vermengen, Den Zucker fein mahlen und ebenfalls zufügen.

Die Gewürzmischung luftdicht aufbewahren, damit das Aroma möglichst lange erhalten bleibt.

Poudre fine war im Mittelalter eine beliebte Gewürzmischung. Sie passt sehr gut zu Geflügelgerichten oder in Desserts, wie z.B. Milchreis, Apfelkompott, gedünstete Pflaumen oder Birnen.

Haselnuss-Knobi-Krokant

Salat-Topping

100g gehackte Haselnusskerne

5 geschälte Knoblauchzehen

2 gehäufte El Zucker

Rosenpaprika nach Geschmack

Salz nach Geschmack

Die Knoblauchzehen hacken und auf einem Brettchen zusammen mit dem Salz mit einer Gabel feinst zerquetschen. Die Haselnüsse in einer vorgewärmten, beschichteten Pfanne (Mittelhitze) zusammen mit dem Paprika leicht anbräunen.

Die Haselnüsse auf ein Tellerchen geben, mit dem Knoblauchmus gut vermengen.

In die Pfanne nun den Zucker geben und diesen ebenfalls bei Mittelhitze hellgelb karamelisieren lassen.

Schnell die Mischung mit den Nüssen hinzufügen und gut unterrühren. Das muss flott gehen; der in der Mischung befindliche Knoblauch soll nicht rösten (insgesamt so vielleicht 30 Sekunden). Den Pfanneninhalt auf ein bereitgestelltes Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Danach zerbröseln

Den Krokant kann man in einem Twist-off-Glas ca.2 Wochen verwahren.

Schmeckt lecker als Salat-Topping.

Aber auch über Hähnchen-, Lamm- und sogar Fischgerichte kann man es als knuspriges Topping geben.

Brühpulver

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

4 Möhren

1 Stg. Porree

½ Sellerie

½ Bd. Petersilie

2 EL Salz
Pfeffer
Muskat
1 Prise Zucker

Das Gemüse putzen, Zwiebeln vierteln, Sellerie in Stücke schneiden und die Petersilie von den Stängeln zupfen.

Alles zusammen durch den Fleischwolf (feine Scheibe) geben oder im Blender fein zerkleinern. Die Gewürze zugeben und alles gut vermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen.

Im leicht geöffneten Backofen bei 70°C (umluft) ca. 8 Stunden trocknen lassen.

Anschließend im Blender kurz zerkleinern.

Senf

50g gelbe Senfkörner
5g Salz
10g Zucker
30g Weinessig (5%)
40ml Wasser

Die Senfkörner in der Mulinette oder Kaffeemühle sehr fein mahlen (Während des Mahlens in der Mulinette das Senfmehl immer wieder auflockern und darauf achten dass es sich nicht über 30°C erhitzt).

Das Senfmehl und die Zutaten werden nun mit dem E-Mixer verrührt. Das Rühren der Zutaten sollte 4-5 Min. dauern. Je länger gerührt wird, desto besser wird der Senf.

Den Senf abfüllen und mindestens 3 Tage reifen lassen. In dieser Zeit verliert er seine beißende Schärfe und der anfangs noch recht flüssige Senf bekommt die richtige Konsistenz.

Pizzoccheri

300g Buchweizenmehl
150g doppelgriffiges Mehl (Dunst)
½ TL Salz
300ml Wasser

Buchweizenmehl, Dunst und Salz trocken vermischen. Wasser hinzufügen und verkneten, wenn nötig, noch mehr Mehl unterkneten, so dass ein glatter Nudelteig entsteht. Dieser Nudelteig benötigt keine Ruhezeit.

Zubereitung mit dem Nudelholz:

Den Teig vierteln und jeweils zu 2 mm dicken Teigplatten ausrollen. Die Teigplatten mit Buchweizenmehl bestäuben und in 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen aufeinander legen und Nudeln von ca. 0,5 cm Breite herunterschneiden.

Zubereitung mit der Nudelmaschine:

Den Teig vierteln und jeweils in der Nudelmaschine auf ca. 2 mm Dicke ausrollen. Die gut bemehlten Teigstreifen auf die gewünschte Länge schneiden und mit dem Bandnudelaufsatz schneiden.

Die Nudeln auf einem Küchentuch zum Trocknen auslegen.

Rezepte von Wildkraut

Leinsamenaufstrich

250 g Kokosfett oder Palmöl

2 m.-große Zwiebel(n)

4 Knoblauchzehe(n), durchgepresst

1,5 EL Hefe - Extrakt (Vitam R)

2 EL Suppengewürz

2 TL Paprikapulver, rosenscharf

1 EL Kümmelpulver

2 EL Sesam, gerösteter mit Meersalz (Gomasio)

3 EL Leinsamen, frisch gemahlen

3 EL Öl, (Distelöl)

Zuerst ca. 100 g Kokosfett erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln darin goldbraun rösten. Den Topf vom Herd nehmen, den Knoblauch und das restliche Fett unterrühren und dann die restlichen Zutaten untermischen.

Im Kühlschrank fest werden lassen, dabei öfter umrühren.

Kaum jemand wird merken, dass es sich um einen vegetarischen Aufstrich handelt.

Sauerrahm-Mürbeteig-Plätzchen

500 g Mehl

2 TL Backpulver

125 g saure Sahne (stichfest)

1 Msp. Salz

350 g Butter, sehr kalte

1 Eigelb

1 EL Schlagsahne

Mehl zum Ausrollen

Zucker (Hagelzucker) zum Bestreuen

Mehl und Backpulver mischen, saure Sahne, Salz und Butter in Flöckchen zufügen. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Ausstechformen wählen (z. B. Adventszeit = Tannenbäume; Ostern = Eier und Hähne). Die ausgestochenen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 15 Minuten backen.

Zitronigen-Ostereierkekse

150 g Butter

etwas Zitronenschale, abgeriebene

etwas Vanillezucker

75 g Puderzucker

1 EL Milch

150 g Mehl

75 g Speisestärke

n. B. Zitronensaft

n. B. Kuchenglasur (Zitrone) und n.B. Lemoncurd

Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Dann Mehl, Speisestärke Milch und Zitronensaft unterrühren. Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und kalt stellen.

Mit einer eierförmigen Keksform ausstechen und aus der Hälfte der Kekse noch zusätzlich ein kleines rundes Loch ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 11 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Hälfte der Kekse(die mit den Löchern) mit Zitronenguss bestreichen und trocknen lassen. Auf die andere Hälfte jeweils einen Klecks Lemoncurd (siehe Rezept in meinem Profil) setzen. Dann jeweils 2 verschieden Kekse zusammensetzen - fertig sind die Spiegeleier.

Am besten bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern - schon alleine wegen des Lemoncurds.

Shortbread mit Ingwer

220 g Butter, (weich)

1 TL Salz

155 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

350 g Mehl

50 g Ingwer, kandiert

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen und eine 24 cm Springform mit Backpapier auslegen.

Die weiche Butter mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt verrühren.

Den kandierten Ingwer mit etwa 100g von dem Mehl in einem Mixer möglichst klein häckseln (etwa 1 Min.)

Den Rest Mehl unter die Butter/ Zuckermischung rühren. Dann das Mehl mit dem Ingwer unterkneten, bis alles gut miteinander verbunden ist. Den Teig nun teilen, er reicht für zwei 24 cm Springformen.

Die eine Hälfte nun zu einer Kugel formen etwas flach drücken und in die Springform legen. Dort den Boden damit auskleiden, schauen, dass die Oberfläche möglichst glatt ist. Am besten mit einem kleinen Wellholz glätten (muss aber nicht sein). Ihn dann mehrmals mit einer Gabel einstechen und in dem vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 Min. backen. Der Teig sollte noch hell sein und an den Rändern eine leicht braune Farbe haben. Ihn herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Dann vorsichtig auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit einem Pizzaroller oder einem scharfen Messer in 8 Stücke schneiden. Das sollte im warmen Zustand gemacht werden. Die einzelnen Stücke, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren wie mit der schon gebackenen

Getrocknete Minzetomaten in Öl

400 g Tomate(n), getrocknete

1 EL Meersalz, grobes

1 EL Zucker

2 EL Minze, getrocknete

½ Liter Öl

Minze im Mörser zermahlen, Zucker und Salz zugeben, alles gut vermörsern.

Tomaten in ein Glas schichten, immer wieder etwas von der Gewürzmischung dazwischen geben.

Alles mit Öl auffüllen. Die Tomaten müssen von einer Schicht Öl bedeckt sein.

Das Öl kann hinterher abgeseibt und für Salate verwendet werden.

Schmeckt zu Wein, Käse, Salami, Nudeln, Risotto....

Eingelegter Ingwer

100 g Ingwer, frischer

100 ml Reissessig

1 TL Salz

g Rohrzucker

Eingelegten Ingwer kann man recht einfach selbst herstellen. Bei mir in der Küche wird er für vielerlei Gerichte verwendet. Japaner essen ihn auch sehr oft zu Shushi.

Zuerst muss der Ingwer geschält werden, das geht eigentlich gut mit einem normalen Kartoffelschäler oder einem Küchenmesser. Dann muss der Ingwer in feine Streifen geschnitten werden. Ich mache das meistens mit meinem Kartoffelschäler, aber das klappt nicht mit jedem Modell.

Den Ingwer zusammen mit dem Salz in einer Schüssel mischen und gut eine Stunde ziehen lassen.

Derweil den Essig und den Zucker zusammen in einen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann einmal aufkochen.

Den Ingwer in ein heiß ausgespültes ausreichend großes Glas mit Metaldeckel drapieren und mit dem Essiggemisch übergießen. Dabei kann der Ingwer einen etwas rosa Farbstich bekommen. Das ist normal. Nun den Deckel aufschrauben, das Glas auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Danach noch etwa 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Bei mir hält sich der eingelegte Ingwer etwa 3-4 Wochen (dann ist er immer weg). Was darüber hinaus geht, kann ich leider nicht sagen.

Würzmischung für Ofenkartoffeln

25 g Reismehl und Hartweizengrieß, je zur Hälfte
12,5 g Salz, grobes
1 g Pfefferkörner, schwarze
2,5 g Paprikapulver, edelsüß
2,5 g Knoblauch oder Zwiebel granuliert (wenn beides, dann je die Hälfte)
1,5 g Chilischote(n), getrocknet
1,5 g Koriander
3,5 g Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Majoran)

Reismehl, Grieß, Salz, Pfeffer, Paprika, Chili und Koriander miteinander in die Mühle geben und grob mahlen. Getrocknete Kräuter, Knoblauch- und/oder Zwiebelgranulat dazu geben und gut durchmischen.

Die Zutaten sind für eine Menge von 50 g Gewürz ausgelegt.

Zubereitung Ofenkartoffeln: 5-6 große Kartoffeln schälen, waschen, in Spalten schneiden und trocken reiben. In eine Schüssel geben, 4 EL Olivenöl dazu geben und die Kartoffeln schwenken, bis das Öl aufgenommen wurde. 3-4 EL Würzmischung darauf streuen und gut verteilen.

Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und in ca. 30 Minuten bei 170°C Umluft im Backofen garen.

Eierlikörpralinen , wobei ich hier auch mit dunkler Schoki welche gemacht habe

200 g Schokolade, weiße
25 g Butter
150 g Mandel(n), gemahlene
75 ml Eierlikör

Die Schokolade mit der Butter langsam schmelzen.
Die übrigen Zutaten unterrühren und am besten über Nacht erkalten lassen.

Nun mit Hilfe von einem Teelöffel kleine Mengen abstechen und zu Kugeln formen, anschließend in gem. Mandeln wälzen!

Gut gekühlt schmecken sie am besten und halten sich ca. 14 Tage!

Karotten-Pesto

1 kg Karotte(n)
4 EL Wasser
250 g Erdnüsse, geschält
2 TL Thymian, getrocknet oder
8 Zweig/e Thymian, frischer
2 Zehe/n Knoblauch
400 ml Olivenöl
½ TL Chilipulver, evtl. mehr
200 g Feta-Käse

Die Karotten mit einem Sparschäler dünn schälen und in grobe Stücke schneiden. In 3 - 4 EL Wasser ca. 4 - 5 Minuten dünsten. Sie sollten noch sehr fest sein (Messerprobe).

Die Erdnüsse in einer Pfanne leicht anrösten. Anschließend mit dem Knoblauch in einen Mixer geben und zerkleinern. Nun die Karotten dazugeben und alles zusammen zerkleinern.

Den Thymian von den Stängeln zupfen und zu der Karottenmischung geben. Nun das Olivenöl dazugießen und den Mixer immer weiter laufen lassen. Mit Chili, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Den Feta-Käse grob zerkleinern und unterrühren. Es sollten noch Stücke zu erkennen sein.

Zum Servieren evtl. noch mit etwas Wasser oder Olivenöl verdünnen. Schmeckt toll zu Nudeln, im Nudelauflauf oder Kartoffelauflauf oder auf Brot. Der Feta-Käse kann prima durch Parmesan ersetzt werden.

Knuspermüsli mit Cranberries

(mein eigenes, leicht abgewandeltes Rezept aus der DB)

200 g Haferflocken, kernige
25 g Sonnenblumenkerne
50 g Mandeln, gehackt
50 g Haselnüsse, ganz
1 EL Kokosraspel
2 Prisen Zimt
1 Tüte/n Vanillezucker
3 EL Öl (Sonnenblumen-, Raps- oder Distelöl)

2 EL Honig
70 g Cranberries
sehr wenig Rosinen

Die Haferflocken mit den Mandeln, Kokosflocken, Haselnusskernen, Sonnenblumenkernen, Zimt und Vanillezucker mischen. In einer beschichteten Pfanne das Öl mit dem Honig erhitzen, bis die Flüssigkeit sprudelt. Die Flockenmischung in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze knapp 5 Minuten lang unter ständigem Rühren rösten. Die Flocken und Nüsse sollen nur anfangen zu duften, sie dürfen nicht braun werden, sonst schmecken sie verbrannt. Die Rosinen und Cranberries unterrühren und bei ausgeschaltetem Herd noch kurz mitrösten. Das Müsli kurz offen stehen lassen, denn abgekühlt wird es erst richtig knusprig. Dann in einem dicht schließenden Gefäß aufbewahren.

Bier-Essig „Kirner 1798“

Man nehme einen Göttergatten, stelle ihn in die Küche und lasse ihn wurschteln. Dann kommt unter anderem solch ein Essig raus!

Für das Sauerkraut kann ich kein Rezept abliefern, weil es mir selbst abhanden gekommen ist und bei den Soleiern habe ich aus zwei Rezepten eins gemacht. Das bekomme ich so auch nie wieder zusammen

Rezepte von Nachtschqueen

1a-Suppengewürz

3 m.-große Möhre(n)

1 Sellerie

2 Stange/n Porree

4 m.-große Zwiebel(n)

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Knoblauch, (Schnittknoblauch)

½ Knolle/n Knoblauch

1 Bund Kräuter, was der Garten grade hergibt

500 g Salz

Alle Kräuter und Gemüse putzen, grob zerkleinern und im Mixer weiter zerkleinern. Wenn man es noch feiner wünscht, mit dem Mixstab fein pürieren. Die Zutaten sind beliebig

erweiterbar, es können einzelne Komponenten weggelassen oder ausgetauscht werden.

Auf je 100 g der fertigen Mischung je 10 g Salz geben, mischen, in Schraubgläser abfüllen und kühl aufbewahren. Das Salz konserviert für mindestens 1 Jahr.

Kann als Gewürz wie fertig gekaufte gekörnte Brühe verwendet werden.

mediterrandes Kräutersalz

getrocknete Kräuter, was man so im Haus hat, mit Meersalz vermischen und mahlen. Ich habe, glaube ich, Thymian, Rosmarin und Oregano genommen.

Zucchini-Feta-Kuchen im Glas

1 große Zucchini

300 g Feta-Käse

200 g Speck, gewürfelt

100 g Parmesan

1 große Zwiebel(n)

3 Lauchzwiebel(n)

1 große Knoblauchzehe(n)

3 Ei(er)

150 g Mehl

1 Pck. Backpulver

70 ml Öl

125 ml Milch

Pfeffer, bunter (geschrotet)

Salz

Schnittlauch

Petersilie

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, in Scheiben geschnittene und halbierte Zucchini, gewürfelte Zwiebeln und geschnittene Lauchzwiebeln dazugeben und anbräunen. Zum Schluss die Speckwürfel und den klein gehackten Knoblauch dazugeben, diese aber nicht zu lange anbräunen.

Feta würfeln und Parmesan reiben.

Mehl, Backpulver, Eier, Öl und Milch vermischen und die Zucchini-Zwiebel-Knoblauch-Lauch-Speck-Mischung aus der Pfanne einrühren. Dann Fetakäse, Parmesan, Salz (nicht zuviel - der Speck hat schon viel eigene Würze), Pfeffer (sehr lecker schmeckt bunter Pfeffer, frisch geschrotet), Schnittlauch und Petersilie dazugeben und mischen.

Dieser Teig kommt in eine Backform/Gläser (6x 435 ml - Teig ca. halbvoll einfüllen. Bei 180° (Ober- und Unterhitze) etwa 35-45 Minuten backen.

Beim Backen im Glas sofort nach dem Backen mit Schraubdeckeln verschließen, um den Kuchen haltbar zu machen. Ist dann auch super für unterwegs - für die Arbeit, auf Reisen, als leckeres Mitbringsel...

Gyros-Gewürz nach diesem Rezept. 10 Gramm der Mischung auf 400 Gramm Fleisch

400 g Putenschnitzel

5 TL Rapskernöl

1 Stück Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

Salz

2 TL Oregano für das Gyrosgewürz

1 TL Thymian für das Gyrosgewürz

1 TL Basilikum für das Gyrosgewürz

½ TL Paprikapulver, edelsüß, für das Gyrosgewürz

½ TL Rosmarin für das Gyrosgewürz

¼ TL Kreuzkümmel für das Gyrosgewürz

¼ TL Koriander, gemahlen, für das Gyrosgewürz

1 Prise Cayennepfeffer für das Gyrosgewürz

Alle Zutaten für das Gyros-Gewürz in einen größeren Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und alles gründlich durchmischen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit 2 TL Öl, Zwiebel-Ringen und gehacktem Knoblauch in den Gefrierbeutel mit dem Gewürz geben. Alles mischen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach in einer großen Pfanne 3 TL Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Zuletzt mit Salz abschmecken.

Mit Krautsalat und Tzatziki in einem selbst gebackenen Pita-Brot servieren.

Tomaten-Oregano-Pesto

250 g Tomate(n), getrocknete, in Öl eingelegt

50 g Oregano, (nur die Blätter)

4 EL Tomatenmark

250 ml Olivenöl

3 Zehe/n Knoblauch

Meersalz

Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

Tomatenfilets, Oregano und Knoblauch hacken. Die Zutaten zusammen mit dem Tomatenmark und dem Olivenöl in den Mixer geben und alles zu einer Paste pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto in kleine Gläser geben und obenauf einen Spiegel aus Olivenöl gießen. Die Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Mandarinenkuchen im Glas

400 g Mehl

300 g Zucker

5 Ei(er)

5 EL Öl, gute Qualität

4 EL Essig, einen guten

1 Pck. Backpulver

1 Dose Mandarine(n)

2 EL Saft, (Mandarinsaft) aus der Dose

Alle Zutaten, außer den Mandarinen, mit dem Handmixer gut verrühren und die gut abgetropften Mandarinen untermischen

6 Sturzgläser einfetten, gemahlene Nüsse oder Semmelbröseln einfüllen und im Glas verteilen.

Alle Gläser nur zur Hälfte, das ist wichtig, mit Teig füllen und im 180° vorgeheizten

Backofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Sofort nach der Entnahme mit dem Schraubdeckel fest verschließen. Sollte der Kuchen etwas höher geworden sein, einfach mit dem Deckel runterdrücken

Ergibt ca. 6 Gläser á 400ml

Tipp:

Doppelte Menge zubereiten, die Gläser für den Vorrat füllen und die zweite Hälfte des Teiges in einer Guglhupfform oder Kastenform zum Sofortverzehr backen

Mandarinen können ausgetauscht werden durch:

-Frische oder Dosen Ananas

-Apfelstücke

-1 TL Anis

-zerbröckelten Walnüssen

-Rhabarberstückchen

-getrockneten Aprikosen

-Zitronat und Orangeade

-Kirschen aus dem Glas

-Bananenstückchen

Eierlikör

8 Eigelb

250 g Puderzucker

375 ml Kondensmilch

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Rum, 54%ig

Zuerst die Eidotter und den Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Rum unterrühren (je nachdem wie "alkoholisch" ihr den Eierlikör mögt, könnt es auch ein bisschen mehr sein...). Das Ganze wird nun im Wasserbad langsam erhitzt. Das geht am besten, wenn man einen kleineren Topf in einen größeren stellt. Dabei immer wieder umrühren. Solange bis es schön dickflüssig wird, aber es sollte auf keinen Fall kochen!

Noch warm in Flaschen abfüllen und diese nicht ganz voll machen, weil der Eierlikör beim Abkühlen noch fester wird und man oftmals noch mit Milch oder Rum auffüllen muss, um ihn wieder aus der Flasche zu kriegen.

Ergibt etwa eine 0,7 l und eine 0,5 l Flasche, also 1,2 l.

Zitronengelee

10 Zitrone(n), eine davon unbehandelt
1 kg Gelierzucker
einige Stiele Thymian

Die unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale ganz fein schälen und in dünne Streifen schneiden. Ich nehme einen Zestenreißer dafür. Alle Zitronen auspressen und durch ein feines Sieb streichen. Saft mit Wasser auf 750 ml auffüllen. Mit dem Gelierzucker unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Zitronenschale zum Schluss unterrühren.

Das heiße Gelee in saubere Gläser füllen, jeweils einen sehr sauber gewaschenen und abgetrockneten Zweig Thymian oder Zitronenthymian hineingeben. Sofort verschließen und für 10 Minuten auf den Deckel stellen.

Bratkartoffelöl vom diakoch

1 Liter Öl, (Rapsöl)
40 Körner Piment
40 Körner Pfeffer
40 Beeren, Rosa
2 EL Paprikapulver, scharf
1 TL Chilipulver
2 TL Thymian
2 TL Rosmarin
2 TL Oregano
2 TL Basilikum

Alles in einem Topf auf ca. 160° erhitzen, die Temperatur ist ungefähr erreicht, wenn die Pimentkörner anfangen zu jammern, quietschen und pfeifen. Abkühlen lassen und über ein Sieb mit einer doppelten Lage Küchenpapier filtrieren.

Ich mache damit immer meine Bratkartoffeln aus rohen, gewürfelten, gewaschenen und getrockneten, festkochenden Kartoffeln.

Die brate ich in diesem Öl, salze sie und röste kurz vor Ende noch gewürfelte Zwiebel mit. Ich finde, es schmeckt einfach genial.

Doppeldecker-Pralinen

100 g Kuvertüre, weiße
50 g Kuvertüre, dunkle Vollmilch
50 g Schokolade, zartbitter
50 g Nougat
3 EL Krokant oder
1 EL Kaffeepulver, Instant-Cappuccino und
1 Tafel Schokolade, Kaffee oder Mokka

Die weiße Kuvertüre im Wasserbad erhitzen. Die flüssige Kuvertüre in kleine Eiswürfelformen ca. 0,5cm hoch eingießen und antrocknen lassen. Für die Cappuccino-Variante die Kaffeeschokolade in ca. 0,5cm große Quadrate schneiden und auf die angetrocknete, weiße Kuvertüre je ein Quadrat pro Praline geben.

Daraufhin die Vollmilch-Kuvertüre, die Zartbitter-Schokolade und den Nougat zusammen schmelzen und verrühren.

In einer gesonderten Schüssel löffelweise entweder Krokant oder das Cappuccinopulver unterheben, bis eine relativ feste Masse entsteht. Diese mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel auf die weiße Kuvertüre in die Eiswürfelform geben und ca. 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Daraufhin vorsichtig aus der Form klopfen und in Papierförmchen setzen.

Rezepte von Feentrampelp

Ostermuffin im Glas

2 Äpfel
100 ml Waldmeister - Sirup
75 g Schokolade
250 g Mehl (Weizenmehl Typ 405)
2 TL Backpulver
½ TL Natron
80 g Butter
130 g Zucker

1 Ei(er)

200 g saure Sahne

Äpfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Schokolade ebenfalls in möglichst kleine Stückchen schneiden oder hacken. Äpfel und Schokolade mit dem evtl. leicht verdünnten Waldmeistersirup für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffin-Blech gut einfetten und kühl stellen. Mehl, Backpulver, Natron in einer Schüssel mit Schneebesen vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Ei und saure Sahne mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Apfel-Schokoladen-Waldmeistermischung mit einer Gabel unterheben. Mehlgemisch dazugeben und mit einem Kochlöffel locker unterrühren. Den Teig in die vorbereiteten Gläser füllen und ca. 25 Minuten backen.

Töginger Mandarinenkuchen

400 g Mehl

300 g Zucker

5 Ei(er)

5 EL Öl, gute Qualität

4 EL Essig, einen guten

1 Pck. Backpulver

1 Dose Mandarine(n)

2 EL Saft, (Mandarinsaft) aus der Dose

Alle Zutaten, außer den Mandarinen, mit dem Handmixer gut verrühren und die gut abgetropften Mandarinen untermischen. 6 Sturzgläser einfetten, gemahlene Nüsse oder Semmelbröseln einfüllen und im Glas verteilen. Alle Gläser nur zur Hälfte, das ist wichtig, mit Teig füllen und im 180° vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe! Sofort nach der Entnahme mit dem Schraubdeckel fest verschließen. Sollte der Kuchen etwas höher geworden sein, einfach mit dem Deckel runterdrücken.

Ergibt ca. 6 Gläser á 400ml

Salz mit Bourbon-Vanille

250 g Meersalz mit dem Mark von 2 Vanille-Schoten und den ausgekratzten Schoten in ein Glas geben und für gut 14 Tage ziehen lassen. Mit den Schoten im Mixer (Butler) durchmischen, dann die noch nicht zerkleinerten Schotenreste entfernen.

Verfeinert Salate und gibt Fleisch- und Fischgerichten den letzten Pfiff!

Zucker mit Bourbon-Vanille

200 g Zucker mit dem Mark einer Vanille-Schote, sowie mind. 1 einer ausgekratzten Schote in ein Glas geben und ziehen lassen. Mit den Schoten im Mixer verkleinern und evtl. Schotenreste entfernen

Mandarinen-Gelee

Mandarinen auspressen und 900 ml abmessen. Saft von 2 Zitronen dazugeben. Mit ca. 650 g Gelierzucker 2:1 aufkochen und für 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. In die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen

Eingelegte Tomaten mit Rosmarin und Knoblauch

200 g getrocknete Tomaten

4 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen

2-4 TL Kapern (nach Geschmack)

1 Pikkolo Sekt (oder 200 ml Weißwein)

100 ml Apfel- oder Weißweinessig

Olivenöl

Den Sekt mit dem Essig in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Tomaten sofort zufügen. Ggf. mit kochendem Wasser auffüllen, wenn die Tomaten nicht alle mit Flüssigkeit bedeckt sind. Für eine ¼ Stunde ziehen lassen. Dann die Tomaten abgießen und abtropfen lassen. Auf einem Küchentuch ausgebreitet etwas antrocknen lassen. Dann jeweils Tomaten, Rosmarin, Knoblauch in Scheiben und Kapern in 2 Gläser schichten, bis diese gut gefüllt sind. Durch leichtes Anpressen dicht an dicht einfüllen. Dann mit Olivenöl aufgießen, bis alles bedeckt ist. Kühl und dunkel aufbewahren. Nach dem Verbrauch der Tomaten ist das Olivenöl gut würzig und kann für viele Salate genutzt werden.

Apfel-Rosmarin-Senf

200 g Senfkörner, gelbe
100 g Senfkörner, schwarze
1 TL Pfeffer, schwarzer, ganz
250 ml Cidre
1 Apfel
2 TL Rosmarin, getrockneter
200 ml Essig, (Apfelessig)
100 g Zucker, braun
1 EL Meersalz

Die Senf- und Pfefferkörner fein mahlen, mit dem Cidre begießen, gut verrühren, abdecken und 4 Stunden quellen lassen. (bei mir war es über Nacht, habe am nächsten Tag aber noch mal mind. 100 ml Cidre beigegeben)

Den Apfel entkernen, schälen und fein reiben, mit dem Apfelessig, Rosmarin, Zucker und Salz zu den Körnern geben. Aufkochen lassen und bei kleiner Hitze auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Den Senf heiß in Gläser füllen, verschließen und langsam abkühlen lassen.

1 Jahr haltbar bei Lagerung an einem kühlen, dunklen Ort. Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Lt. Auskunft einer guten Senfmühle darf Senf NIE im Kühlschrank aufbewahrt werden!
Immer nur mit einem frischen Plastiklöffel den Senf entnehmen!

Oster-Vanille-Taler

250 g Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
260 g Mehl
1 Stck. Vanilleschote, davon das ausgekratzte Mark)
3 Pck. Puddingpulver (Vanille, je 35 g)
1 EL Milch

Die Butter weich werden lassen und schaumig rühren, danach Puderzucker sowie Vanillezucker hinzugeben. Das Mehl sieben, mit dem Puddingpulver mischen und nach und nach dazugeben. Danach die Milch hinzufügen.

Aus dem Teig Rollen formen und diese in ca. 0,5 cm dicke Taler schneiden. Mit der Gabel längs und quer eindrücken. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 175° ca. 15

Minuten backen, evtl. kürzer oder länger, je nach Ofen, die Plätzchen sollten nicht zu dunkel werden.

Pikante Vanillezwiebeln

1,5 kg kleine runde Zwiebeln

750 ml Wasser

4-5 EL Salz

1 Fl. Fruchtiger Weißwein

400 ml Balsamico bianco

300 g Zucker

1,5 TL rosa Beeren

2 TL schwarze Pfefferkörner

4 TL gelbe Senfkörner

5 Stck getr. kleine Chilischoten (werde das nächste mal weniger nehmen .-)

2 Stg. Vanille, das Mark davon

2 Lorbeerblätter, zerpflückt

6-10 Körner Kardamom

Die geschälten Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem aufgekochten Salzwasser begießen. Mind. 12 Std. stehen lassen. Dann das Wasser abgießen, dabei auffangen. Essig, Wein, Zucker und alle Gewürze sowie das Vanillemark aufkochen und die Zwiebeln dazugeben. Gut 5 Min. kochen lassen, mit etwas Zwiebelwasser abschmecken und wieder zum Kochen bringen. In die vorbereiteten Gläser füllen und mit dem Sud begießen. Sofort verschließen und auskühlen lassen.

Rote Currypaste

8-10 Chilischote(n), rot, frisch

2 Schalotte(n)

6 Knoblauchzehe(n)

1 EL Koriander

1 TL Kreuzkümmel, (Cumin)

1 TL Pfeffer, schwarz

2 Stängel Zitronengras

1 St. Ingwer, 4 cm

1 Stg. Zimt

½ Muskatblüte, (Macis)

1 TL Garnelenpaste oder Sardellenpaste

Die Chilischoten längs halbieren, von den Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Schalotten und Knoblauch putzen und klein schneiden. Koriander, Kreuzkümmel, Garnelenpaste und Pfeffer etwa 3 Minuten in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.

Zitronengras von den harten Blättern befreien und klein schneiden.

Die gerösteten Gewürze mit Ingwer, Zitronengras, Zimt und Muskatblüte in einen Mixer geben und pürieren. In Schraubgläser füllen.

Lemon Curd

75 g Butter

250 g Zucker

3 Zitrone(n), der Saft und etwas abgeriebene Schale davon

3 Ei(er)

Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale zufügen. Eier verquirlen und dazugeben. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis eine gut streichfähige Creme entstanden ist. Sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Zur besseren Haltbarkeit bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Rezepte von Paehm

Amarena-Kirschen

1 Glas Schattenmorellen

350 g Zucker

100 ml Amaretto

1 Spritzer Limettensaft

2 Schuss Aroma (Vanillearoma)

1 Schuss Bittermandelöl

Die Kirschen gut abtropfen lassen (der Saft wird nicht benötigt), in einen Topf mit dem Zucker geben und bei nicht zu heißer Flamme den Zucker schmelzen lassen - immer wieder umrühren. Unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Gewürze und den Amaretto dazugeben (nach Geschmack - manche nehmen etwas weniger, aber ich mags so am liebsten). Das Ganze noch 15 - 25 Minuten leise köcheln lassen, je nachdem, wie man den Sirup haben möchte. In Gläschen abfüllen.

Hält sich ziemlich lange - wie lange genau, kann ich nicht genau sagen, denn bei mir sind sie immer ziemlich schnell weggeputzt. Die angegebene Rezeptmenge reicht für 2 Gläser. Das Rezept stammt von meiner italienischen Schwiegermutter und ist einfach köstlich.

Mr. Toms (hier die DB-Version)

75 g Margarine oder Butter, weiche
100 g Zucker, braun
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
5 Tropfen Buttersvanille-Aroma
1 Ei(er)
125 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver
200 g Erdnüsse, gehackte, gesalzene

Margarine oder Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse kurz unterrühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen mit großem Abstand (Vorsicht, Teig läuft sehr auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Ober-/Unterhitze bei 180°C (vorgeheizt) oder Umluft 160°C etwa 10 Minuten backen. Ergibt ca. 50 Kekse.

Tipp: Wenn man die Kekse lieber etwas mürbe mag, einfach ein paar Tage in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.

Orangenlikör

- 1 Orange(n)
- 8 Gewürznelken
- 2 Anis (Sternanis)
- 250 g Zucker, (weißer Kandis)
- 1 Flasche Schnaps (Weizenkorn)

Die Orange unter heißem Wasser gründlich abwaschen und mit den Gewürznelken spicken.

Den Kandis in ein Einmachglas geben, die Orange und den Sternanis dazugeben und den Weizenkorn darüber gießen. Das Glas verschließen. Den Orangenlikör an einem warmen Ort etwa 3-4 Wochen reifen lassen.

Nach der Reifezeit den Likör in eine Flasche oder hübsche Karaffe filtern.

Die Orange kann man auspressen und den Saft für Tee oder Punsch verwenden.

Das Zwiebelchen

- 120 g Butter
- 700 g Zwiebel(n)
- 8 g Salz
- 5 g Pfeffer
- 160 g Zucker
- 200 ml Essig (Weinessig), rot
- 200 ml Rotwein
- 30 ml Grenadine (Granatapfelsirup)

Die Zwiebeln klein schneiden und mit Butter, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf mischen und zugedeckt auf kleinem Feuer gut 1 Std. köcheln, bis die Zwiebeln weich sind. Dann Essig, Wein und Grenadine zugeben und 1 Stunde ohne Deckel richtig einkochen. Die Masse sollte am Ende eine marmeladenartige Konsistenz haben.

Das Zwiebelchen in kleine Gläser füllen und kühl stellen. Haltbarkeit ca. 1/2 Jahr.

Passt wunderbar zu Fondue, Lamm, Käse und Soßen.

Mango-Apfel-Chutney

400 g Mango(s), vollreif, geschält, entkernt

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

150 g Äpfel, geschält, entkernt

½ TL Ingwerpulver

1 Msp. Chilipulver

50 g Gelierzucker

1 TL Currypulver

1 TL Maismehl

2 EL Essig (Apfelessig)

Salz und Pfeffer

Öl

etwas Apfelsaft oder Wasser

Mangos und Äpfel in Würfel schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebel darin andünsten, Mango- und Apfelwürfel mit Ingwer, Essig und Gelierzucker begeben und alles 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Die Masse dicklich einkochen lassen. Maizena mit wenig kaltem Wasser oder Apfelsaft anrühren, zügig unter die Mangomasse rühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Chili würzen. In heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen.

Lässt sich im Kühlschrank auch geöffnet 3 Monate aufbewahren.

Mohnguglhupf nach AK99 mal irgendwo in den Tiefen des CK gefunden:

250 g Margarine

190 g Zucker

4 Eier

250 g Mohnback

250 g saure Sahne

270 g Mehl + 2 TL Backpulver

1 TL. Natron

Sturzgläser fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.

Margarine + Zucker schaumig rühren

Eier einzeln dazugeben

Mohnback und saure Sahne unterrühren

Mehl + Backpulver + Natron mischen,

dazugeben und gut durchrühren.

Den Teig mit einem Trichter in die Gläser füllen,
etwas mehr als die $\frac{1}{2}$, weniger als $\frac{2}{3}$,
auf einen sauberen Gläserrand achten,
Gläser auf den Rost im kalten Backofen, 2. Schiene, stellen,
bei 160° Umluft, ca. 30 Min. backen, Stäbchenprobe

Gläser mit den Deckeln schließen, VORSICHT HEISS!
(am besten: einer hält die Gläser fest, der andere schraubt die Deckel auf)
(evtl. überstehenden Kuchen mit dem Deckel herunterdrücken-festschrauben!)

abkühlen lassen, danach überprüfen, ob auch alle Gläser geschlossen sind,
auf die Deckel drücken, sie dürfen NICHT knacken!

Mince pies (Rezept nach Kas_UK, Danke nochmal dafür, Kasi)

Zutaten mincemeat (reicht für 3x350 ml Gläser):

225g säuerliche (Bramley) Äpfel, entkernt und in kleine Stücke geschnitten (Schale kann dran bleiben)

110g Rindertalg

175g Rosinen

110g Sultaninen

110g Korinthen

110g Orangeade & Zitronade gemixt

175g brauner Zucker

Saft und Schalenabrieb von je 1 Zitrone und 1 Orange

25g gehobelte Mandeln (nach Belieben auch mehr)

2 TL Lebkuchengewürz

$\frac{1}{4}$ TL Zimt

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

5 TL Brandwein (zusätzlich kann noch etwas Rum und/oder Amaretto hineingegeben werden)

Alle Zutaten außer Brandwein in eine große ofenfeste Schüssel geben und sehr gut vermischen. Dann die Schüssel mit einem Tuch abdecken und die Masse für 12 Stunden (oder über Nacht) an einem kühlen Ort (aber nicht Kühlschrank) durchziehen lassen.

Dann Ofen auf 120 Grad vorheizen. Masse noch einmal durchrühren.

Ofenfeste Schüssel locker mit Alufolie abdecken und für 3 Std im vorgeheizten Ofen garen lassen.

(Danach "schwimmt" die Masse im Fett ... dies soll aber so sein.)

Masse abkuehlen lassen, dabei hin und wieder gut umruehren.

Wenn das mincemeat abgekuehlt ist, den Brandwein gut untermischen.

Masse in sterile Glaeser fuellen und gut verschliessen (Ich lege ein Stueck Wachspapier auf das Glas, bevor der Deckel draufkommt)

Das mincemeat haelt sich ewig an einem dunklen, kuehlen Ort (aber besser ist es, es ueber das Jahr aufzuessen und fuer's naechste Weihnachtsfest neues zu machen)

(Um die Glaeser zu sterilisieren, wasche ich Glas und Deckel mit warmen Seifenwasser, spuele sie und trockne sie gut ab... dann stele ich sie auf ein Backblech und stele sie fuer 5 min bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen)

Dann einen Muerbeteig bereiten (Zutaten sind da variabel.....) und diesen in Scheiben schneiden, eine Form ausfetten (ich habe eine Florentiner Form genommen...), die Muerbeteigkreise hineinlegen und jeweils einen EL von dem Mince meat hineingeben, die Reste vom Muerbeteig in Formen (z.B. Sterne oder Herzen, ich habe einfach Streifen genommen, so das das fertige Kuechlein wie ein Koerbchen aussah) schneiden und obendrauf legen, bei 200 Grad O/U-Hitze im vorgeheizten Ofen backen, ca. 20 min., dann kurz in der Form abkuehlen lassen, vorsichtig ausloesen und auf dem Kuchengitter vollständig abkuehlen lassen, in eine Blechdose geben und am besten ein paar Tage liegen lassen (laut Mr. Paehm schmecken sie dann besser als ganz frisch aus dem Ofen...)

Rocky Road Clusters (Rezept einfach mal frech von Kas_UK aus dem letzten Herbstwichtelthread kopiert.....)

Fuer dieses Rezept habe ich keine exakten Mengenangaben... man muss Hier also nurdeinfach schauen, wieviel in die geschm. Schokolade "passt" CIRCA_ ANGABEN

- 300g Schokolade nach Wahl
- 200g Mini-Marschmallows
- 100g Rosinen
- 75g gehackte Haselnuesse oder mandeln
- 1 Tasse Rice-Crispies

Schoki ueber dem Wasserbad schmelzen (gr. Schuessel) und die restlichen Zutaten einruehren. Sollte die Masse noch zu "fluessig" sein, einfach noch ein bisschen auffuellen (mache ich immer mit Rice-Crispies).

Mit Hilfe zweier TL Haeufchen auf Backpapier geben und aushaerten lassen.

Anmerkungen von Paehm: ich habe Milka-Vollmilch-Schoki genommen und da ich keine normalen Rice-Criespies bekommen habe, habe ich den Schoko-Reis von Gut u. Gerne genommen und da ich auch keine Mini-Marshmellows bekommen habe, habe ich einfach die normalen geviertelt!

Rezepte von Andy67

Vanille-Likör

315 g Zucker
1 Liter Wasser
1 Vanilleschote(n)
½ Liter Weinbrand
1/8 Liter Rum

Den Zucker mit dem Wasser und der Vanilleschote 5 Minuten kochen. Filtrieren und erkalten lassen. Mit dem Weinbrand und dem Rum vermengen. In reine Flaschen füllen und zugedrickt aufbewahren.

Der perfekte Schokoladenkuchen, im Glas gebacken

4 Ei(er)
150 g Butter
200 g Schokolade, Bitter
150 g Zucker
2 EL Mehl
100 g Mandel(n), gemahlen oder Haselnüsse

Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter und Schokolade schmelzen. Eigelb mit Zucker schaumig weiß schlagen, dann Schokoladenbutter, Mehl und Mandeln zugeben. Eischnee unterziehen. In eine gefettete runde Backform gießen (Durchmesser ca. 22cm). Im vorgeheizten Ofen bei 220Grad 20 Minuten backen. Der Kuchen ist heiß noch innen flüssig!
Mit Kakao bestäuben, den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Eisteesirup

7 Beutel Tee, Früchtetee nach Geschmack (z.B. Tropisch, Apfel etc.)
1 Liter Wasser
1 kg Zucker, 25 g Zitronensäure

Das Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die Teebeutel 2 Stunden zugedeckt im heißen Wasser ziehen lassen. Teebeutel heraus nehmen. Zucker und Zitronensäure im Tee auflösen. In heiß ausgespülte Flaschen abgefüllt hält sich der Sirup im Kühlschrank etwa 3 Monate.

Ergibt etwa 1,7 Liter.

Den gut gekühlten Eisteesirup mit kaltem Mineralwasser servieren.

Karottenkonfitüre

500 ml Apfelsaft

500 g Karotte(n), geraspelt

100 g Mandel(n), gehackte

6 g Agar-Agar

300 g Zucker

Karotten schälen, raspeln in den Apfelsaft geben. Aufkochen lassen. Zucker rein, weiterkochen, bis Zucker sich aufgelöst hat. Agar-Agar- Pulver in kaltem Wasser oder Apfelsaft anrühren, einrühren, das Ganze 2 bis 3 Minuten kochen. Mandeln unterrühren. Zimt passt gut zu Apfel und Mandeln. Evtl. eine Zimtstange in das Konfitürenglas geben. Konfitüre in Twist-off-Gläser füllen. Sofort verschließen. Nicht erschrecken, wenn die Konfitüre noch super flüssig ist. Agar-Agar-Pulver wird erst nach 15 Minuten fest.

Vanillezwiebeln

1,5 kg Zwiebel(n), (Cipolline) klein und rund

600 ml Wasser

1 Flasche Weißwein (fruchtig, halbtrocken) gut geeignet: Müller-Thurgau

400 ml Balsamico, Honig-, ersatzweise weißer Balsamico

300 g Zucker

1,5 TL Beeren, rosa

2 TL Pfeffer, schwarzer

4 TL Senfkörner, gelbe

4 Chilischote(n) (rot, klein und getrocknet)

2 Lorbeerblätter, grob zerpfückt

2 Vanilleschote(n)

6 Körner Kardamom

Die Zwiebeln schälen, das Wasser mit dem Salz aufkochen und die Zwiebeln damit begießen und über Nacht stehen lassen.

Die Zwiebeln abgießen und das Wasser dabei auffangen. Den Wein, Essig, Zucker, das Mark der Vanille-Schoten und die ausgekratzten Schoten in einem großen Topf zusammen mit den übrigen Gewürzen aufkochen, dann die Zwiebeln zugeben und für gute 5 Min. kochen lassen. Dann den Sud mit dem Zwiebelwasser abschmecken (man muss nicht alles nehmen), noch mal kochen lassen und dann in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Zwiebeln mit dem Sud begießen und die Gläser sofort verschließen.

Abkühlen lassen und mind. 2 Wochen durchziehen lassen.

Melisse-Zucker

12 Stängel Zitronenmelisse

750 g Zucker

In ein Glas ca. 750 g Zucker, es kann auch mehr sein, und 12 bis 14 Stängel Zitronenmelisse, davon nur die Blätter gewogen/gehackt, mit einem großen Küchenmesser, schichtweise geben und dann durchschütteln.

Die Zitronenmelisse sollte vorher gereinigt, geschleudert und leicht angetrocknet sein. Aber sie sollten noch leicht frisch sein und nicht ganz getrocknet. Das ätherische Öl geht dann in den Zucker über und kristallisiert.

Das Glas dann bitte noch offen lassen, damit es nachtrocknen kann, mindestens 1 Tag oder mehrere, je nach Menge.

Diesen Zucker kann man jetzt verwenden zum Backen, für Desserts oder auch für Getränke oder Soßen.

Wer ihn zerkleinert braucht, kann ihn im Mörser oder in einer Mühle zerkleinern.

Man kann auch beide Zucker mischen, denn in der Datenbank habe ich auch noch den Minzzucker reingestellt.

4-Kräuter-Gewürz

250 g Meersalz

3 Zweig/e Rosmarin

20 g Oregano

20 g Basilikum, (Blätter)

20 g Thymian

Die Kräuter gut durchtrocknen lassen. Vom Rosmarin die Nadeln abstreifen. Beim Oregano und dem Thymian die getrockneten Blätter verwenden.

Die Gewürze im Mörser zerstoßen und mit dem Salz vermischen.

In eine Gewürzmühle umfüllen oder alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein mahlen und in einem Einmachglas lagern.

Chilisalz

gem.Chili mit Salz im Mixer fein mixen

Chiliöl

Getr. Chilis mit Rapsöl,4 Wochen ziehen lassen

Rezepte von Jana

Bonbons

300gr Zucker

150gr Glukosesirup (anstatt Glukosesirup kannst Du auch Grafschafter Karamellsirup oder den Hellen Sirup von Grafschafter nehmen)

100ml Wasser

2cl Aroma (ich benutze immer die Monin Bar-Aromen, Sirup oder Kaffeesirup)

Zucker, Sirup und Wasser in einen großen Topf und erhitzt das Gemisch langsam und unter ständigem Rühren, bis sich die Zuckerkristalle gelöst haben. Dann den Herd voll aufdrehen und die Mischung ordentlich kochen - bis sie 143 Grad erreicht hat.

Topf von der Herdplatte nehmen, das Aroma und ein paar Spritzer Lebensmittelfarbe unterrühren. Anschließend den heißen Brei vorsichtig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform oder ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Nach etwa zehn Minuten mit dem geölten Messer ein Gittermuster in die mittlerweile etwas kühlere und zähe Masse schneiden, sodass etwa 1,5 mal 1,5 Zentimeter große Quadrate entstehen. Sobald der Block erkaltet ist, kannst du ihn entlang dieser Bruchstellen in mundgerechte Bonbons teilen.

Es kann auch sein das es etwas länger dauert bis man die Bonbonmasse in Gitter schneiden kann.

Schokolade am Löffel

900gr Vollmilch-Schokolade

200gr Puderzucker

100gr Kakao (kein Kaba)

Schaschlikspieße

Mini Muffinform

Schokolade klein hacken. 700gr der Schokolade schmelzen und auf ca 48°C erwärmen. Die restlichen 200gr unter die geschmolzene Schokolade rühren, damit die Schokolade auf ca 29°C-30°C abkühlt.

Puderzucker und Kakao sieben. Beides unter die Schokolade rühren.

Die Schokolade in eine Mini Muffinform füllen und je 1 Schaschlikspieß in die Mitte stecken. Die Schokoladenspieße über Nacht erkalten lassen.

Um Sie Schokoladenspieße aus der Form zu lösen, drücke ich von unten auf jede einzelne Form und versuche die komplette Form ein klein wenig zu biegen. (Nicht verbiegen)

Falls man keine Mini Muffinform hat, kann man auch iswürfelformen nehmen.

Statt Vollmilch-Schokolade kann man auch Dunkle- oder Weiße Schokolade nehmen.

Dunkle Schokolade sollte dann nur auf 31°C-32°C und Weiße Schokolade auf 27°C-28°C abgekühlt werden. Je nach Geschmack kann man auch verschiedene Gewürze wie Zimt, Zitronenschale use. nehmen

Muesli Bars (Müsliriegel)

1 Tasse Haferflocken

3 Tassen Cornflakes, zerdrückt

1/2 Tasse Kokosraspel

1,5 Tassen getrocknete Früchte, gemischt und gehackt

3 TL Magermilchpulver

110 g Butter

100 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

1/2 Tasse Honig

1/2 Tasse Erdnussbutter

Zubereitung

Haferflocken, Cornflakes, Kokosraspeln, Trockenfrüchte und Magermilchpulver in einer großen Schüssel vermischen. Butter, Zucker, Honig und Erdnussbutter unter Rühren verflüssigen und über die trockenen Zutaten geben. Schnell vermischen und einen knappen Zentimeter hoch auf ein gefettetes Backblech streichen. Im Kühlschrank erkalten lassen und in Riegel schneiden.

Ich habe noch Sonnenblumenkerne, kleingeschnittene Kokoswürfel, Raspelschokolade etc zugegeben.

Genau weiß ich es leider nicht mehr.....

Babe Ruth Bars

260 g Erdnussbutter

235 ml heller Honig

110 g brauner Zucker

150 g Cornflakes

170 g Raspelschokolade oder Schokotropfen

100 g Erdnüsse

Zubereitung

In einem großen Topf Erdnussbutter, Honig, Zucker erhitzen und rühren, bis die Masse glatt ist. Dann schnell die Cornflakes, Schokotropfen und Erdnüsse untermischen. Auf ein gefettetes Backblech streichen, etwa einen Zentimeter hoch. Komplett auskühlen lassen und dann in Riegel schneiden.

Cantuccini

(ck-Rezept von zoia)

175 g ganze Mandeln

250 g Mehl

180 g Zucker

1 TL Backpulver

2 Pck. Vanillezucker

½ Flasche Bittermandelöl

1 Prise Salz

25 g Butter, zimmerwarm

2 Eier

1. Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten (oder abgezogene Mandeln kaufen).
 2. Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.
 3. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen.
 4. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten: es wird ein klebriger Knetteig!
 5. Die Mandeln unterkneten.
 6. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen.
 7. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
 8. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauf legen.
 9. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten rösten (200 Grad). Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.
- Die Plätzchen auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren (sonst werden sie weich).

Rice Krispies Treats

¼ Tasse/n Margarine

1 Pck. Marshmallow(s)

6 Tasse/n Cornflakes (Rice Krispies)

Zubereitung

Margarine schmelzen, Marshmallows zufügen und rühren bis alles zusammen geschmolzen ist. Von der Hitze nehmen.

Fügen Sie die Rice Krispies dazu. Rühren Sie bis alles gut vermischt ist.

Befetten Sie eine Form und befetten Sie einen Holzlöffel oder nutzen Sie Backpapier. Pressen Sie damit die Masse in die Form. Alles auskühlen lassen. Schneiden Sie die Rice Krispies in ca. 3 x 3 cm grosse Quadrate.

ACE - Marmelade

350 g Äpfel, mit Schale
350 g Orange(n)
350 g Karotte(n)
1 Zitrone(n), den Saft davon
1 Pkt. Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

Äpfel gut waschen, vom Kernhaus befreien und in grobe Stücke schneiden. Orange gut schälen (das Weiße sollte so gut wie möglich entfernt werden, sonst wird die Marmelade zu bitter) und ebenfalls in Stücke schneiden, Saft dabei auffangen. Karotten waschen und auch grob schneiden.

Alles im Mixer fein pürieren. In einem großen Topf mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen, aufkochen und nach 4 Minuten sprudelnd gekocht, heiß in Gläser füllen. Durch die kurze Kochzeit sind die Vitamine noch gut erhalten. Also lecker und gesund.

Mr. Tom's Erdnusscookies

75 g Margarine oder Butter, weiche
100 g Zucker, braun
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
5 Tropfen Buttervanille-Aroma
1 Ei(er)
125 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver
200 g Erdnüsse, gehackte, gesalzene

Margarine oder Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse kurz unterrühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen mit großem Abstand (Vorsicht, Teig läuft sehr auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Ober-/Unterhitze bei 180°C (vorgeheizt) oder Umluft 160°C etwa 10 Minuten backen. Ergibt ca. 50 Kekse.

Tipp: Wenn man die Kekse lieber etwas mürbe mag, einfach ein paar Tage in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.

Ananas-Kokos-Marmelade

900gr Ananas
200ml Kokoscreme
2cl Kokosaroma (Monin)
1 Schuss Zitronensaft
1 Pck. Gelierzucker, 3:1
Rum Aroma nach Geschmack

Ananas schälen und pürieren, mit Kokosmilch, Aroma, Zitronensaft und Rum Aroma mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen nach 4 Minuten Kochzeit in die Gläser abfüllen und verschließen. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Rezpete von Silberfuchsin

Bonbonkekse

225 g Mehl
Mark ½ Vanilleschote (im Original stattdessen Lebkuchengewürz)
100g Butter
100 g Zucker
1 EL Milch
feste Bonbons (z.B. Campino)

Mehl und Gewürze vermischen und die Butter einkneten. Zucker und Milch dazu geben, und den Teig für 15 Minuten kalt stellen. Danach ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Teigausstecher mit einem Loch in der Mitte Plätzchen ausstechen. In die Löcher je ein Bonbon oder etwas von den Früchten geben (je nach Größe der Löcher), und mit einem Zahnstocher ein Loch zum Aufhängen stechen.

Bei 180°C im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen. Danach unbedingt auskühlen lassen! Die Bonbonmasse schmilzt, und ist sehr heiß! Dafür habt ihr dann einen schönen Fenstereffekt, wenn alles trocken ist.

Keks-Lollis

150 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Zum Verzieren:

Puderzucker, Orangen- oder Zitronensaft, Lebensmittelfarbe und Zuckerdekor;

Kokosflocken, Schokolade

Butter, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver, zu einem glatten Teig verarbeiten, 30 Min. kühlen.

Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 5 mm dick ausrollen. Folie abziehen, mit einem Ausstecher Kreise je 6 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Unter jeden Kreis einen Holzspachtel ca. 4 cm tief als Stiel einschieben, dabei etwas festdrücken.

Eigelb und Milch verrühren und die Kekse damit bestreichen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 15 Min. backen.

Die Kekse auskühlen lassen und dann nach Belieben verzieren.

Mandelziegel

3 Eiweiß

40 g Butter, zerlassen

200 g Mandelblättchen

185 g Zucker

30 g Mehl

Alle Zutaten gut mischen. Backpapier auf ein Blech legen.

Die Masse teelöffelweise darauf geben und mit einer nassen Gabel zu dünnen Keksen auseinanderdrücken (die Masse nicht zu eng setzen, denn sie läuft noch etwas aus).

Bei 200°C ca. 10 min. backen.

Dann vorsichtig über eine Flasche legen, das gibt eine schöne Rundung.

Wenn die Plätzchen heiß sind, sind sie sehr weich, sie kühlen aber über der Flasche sehr schnell aus und sind dann knusprig und fest.

(ich habe sie in zwei Varianten gebacken, einmal hauchdünn und einmal etwas dicker)

Nussbruch

300 g Mandeln, geschält
300 g Haselnüsse, geschält
200 g Kuchenglasur (Haselnuss-)
200 g Kuchenglasur (Vollmilchschokoladen-)

Mandeln und Haselnusskerne in einer heißen Pfanne nacheinander kurz anrösten. Die beiden Glasuren grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Zwischendurch immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen und die freien Ränder mit etwas Öl einstreichen. Ist die Glasur vollständig geschmolzen, werden die Mandeln und Haselnüsse dazu gegeben.

Anschließend die Masse auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und vollständig erkalten lassen.

Die Schokolade stürzen und in Stücke brechen. Diese Stücke können bis zum Verzehr in Dosen gelagert werden.

Camembert-Stangen

75 g Camembert
50 g Butter
1 Eigelb
125 g Mehl
Salz und Pfeffer
Muskat, gerieben
Eigelb, zum Bepinseln
Nüsse, gehackte

Den Camembert und die Butter mit der Gabel zerdrücken, Eigelb und Salz & Pfeffer und Muskat dazugeben, das Mehl unterkneten und ca. 1 1/2 Stunden kühl stellen.

Den Teig ausrollen und in ca. 1cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Bei 200° goldbraun backen.

Schmecken toll zu einem Kräuterquark oder zu einem anderen leckeren Dip!

Rosmarincracker

250 g Mehl

200 g Margarine, kalte

2 EL Sahne

2 EL saure Sahne

120 g Parmesan, geriebener

100 g Käse, geriebener

1 TL Salz

1,5 EL Rosmarin, fein gehackte Nadeln

2 Eigelb

4 EL Milch

Bis auf Eigelb und Milch alles miteinander vermengen und rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig für 15 Minuten kalt stellen.

Anschließend ausrollen und beliebig ausstechen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigstücke damit bepinseln.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 190 Grad in vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Chili - Oliven - Cantuccini

260 g Mehl

100 g Butter

2 Eier

1 TL Backpulver

½ TL Salz

Pfeffer

4 Z Knoblauch

3 Chilischote

50 g Oliven, schwarz,

Butter, Eier, 250 g Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten.

Knoblauch, Chilischoten und Oliven fein hacken und mit den restlichen 10 g Mehl mischen, dann zu dem Teig geben und gut durchkneten.

Zu 2 Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Danach bei 180°C (Umluft 160°C) 20 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und die Rollen in 1-cm-breite Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals 20-25 Minuten bei gleicher Einstellung backen.

Überraschungseier

2 Eier

75 g Margarine

75 g Butter

75 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Pck. Vanillinzucker

Man benötigt 10 ausgeblasene leere Eierschalen.

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten.

In die Eierschalen oben vorsichtig eine kleine Öffnung brechen und die Schalen innen mit etwas Öl auspinseln oder ausspülen. Aus Alufolie 10 kleine Manschetten falten und in eine Springform stellen. In diese Manschetten die Eierschalen mit der Öffnung nach oben setzen, damit sie nicht umfallen. Gut zur Hälfte mit Teig, evtl. mit Hilfe eines Spritzbeutels, füllen und bei Umluft 180°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen können die Eier nach Belieben z. B. mit kleinen Schleifen verziert werden. Vor dem Verzehr werden sie einfach geschält. Frohe Ostern!

Schweineöhrchen

1 Paket Blätterteig, TK

100 g Zucker

100 ml Wasser

1 Pck. Kuchenglasur (dunkle Schokolade)

Den Blätterteig auftauen lassen. Den aufgetauten Blätterteig mit Wasser bestreichen und dann mit Zucker bestreuen. Von beiden Seiten zusammen rollen. Dann noch mal in Zucker wälzen. Ins Gefrierfach geben, bis der Teig hart wird, er lässt sich dann besser schneiden. In Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 180 Grad ca 10 Minuten backen. Je eine Hälfte mit Schokoglasur bestreichen.

Osterhäschen aus Gebildebrot

1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
500 ml Milch, lauwarm, evtl. 125 ml mehr
150 g Margarine
1 TL Salz
3 Ei(er)
etwas Zitrone(n), abgeriebene Schale

Zubereitung

Das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und eine Mulde hineindrücken. In diese Mulde die Hefe bröckeln, mit einem EL Zucker süßen und mit etwas lauwärmer Milch anrühren. Den Vorteig ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen. Dann in den Teig geben und die restliche Milch (von 500 ml), den restlichen Zucker, Salz und die Eier dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen und diesen bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Ist der Teig noch zu fest, noch weitere Milch einkneten.

Aus dem Gebildebrot kann man viele verschiedene Sachen formen oder es mit verschiedenen Zutaten verfeinern. Da wären zum Beispiel Weckmänner, Osternester, Stuten, Brötchen mit Schokoladestückchen, Buchstaben und Zahlen etc..

Es wird bei 200°C gebacken, bis es goldbraun ist. Vorsicht, es geht auf dem Backblech noch sehr auf!

Friedas besonders feine Osterhäschen

250 g Mehl

125 g Butter

1 Ei

125 g Zucker (wer\'s nicht so süß mag nimmt weniger)

1 Vanillezucker

1 - 2 Eigelb zum Bestreichen (man kann auch etwas Milch oder Sahne mit dem Eigelb vermischen)

Zum Verzieren evtl. Schokoladenglasur, Zuckerperlen, Kokosflocken, Hagelzucker.....ganz wie\'s beliebt 😊

Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Mehl miteinander verkneten. Es entsteht ein fester Teig, der zum Schluß mit den Händen zu einer Kugel zusammengedrückt und kalt gestellt wird.

In der Zwischenzeit Backblech mit Papier auslegen und den Backofen vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage auswallen, und ca. 3 - 5 mm dicke Häschen oder sonstige Ostermotive ausstechen.

Die ausgestochenen Hasen mit Eigelb bestreichen und schön goldgelb, bis leicht bräunlich backen. Zuckerperlen, Hagelzucker oder Kokosflocken müssen jetzt als Verzierung aufgestreut werden, sofern gewünscht.

Ich stelle meinen Heißlufttherd auf 175° und dann dauert es ca. 15 Minuten. Das sollte aber jeder individuell halten.

Nach dem Auskühlen auf einem Kuchenrost kann man sie entweder gleich in eine Dose füllen, dort sind sie ein Weilchen haltbar, oder man taucht Öhrchen und Schwänzchen in eine aufgelöste Schokoladenglasur.

Das sieht sehr hübsch aus und wird von Kindern bevorzugt. Danach gut erkalten und festwerden lassen und wie o.a. aufbewahren.

Baileys

Zutaten: 1 B. Schlagsahne, 40 g Puderzucker, 3 EL starken Kaffee, 70 ml Weinbrand.

Zubereitung: ½ Becher Sahne cremig (nicht steif) schlagen. Puderzucker, Kaffee und Weinbrand mit der restlichen Sahne vermischen und unter die Sahnecreme rühren. In dunkle Flaschen abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Kann sofort getrunken werden und ist ca. 3 Wochen haltbar (in Anlehnung an CK-Rezept von Alisea).

Crunchy - Müsli

Zutaten: 500 g Haferflocken, 50 g Haselnüsse, 50 g Sonnenblumenkerne, 4 EL Öl, 180 ml Honig.

Zubereitung: Flocken und Körner in einer Schale mischen. Öl und Honig in eine Pfanne geben und erhitzen. Dann den Flocken-Körner-Mix einrühren. Anschließen auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Ofen auf 150 ° C 30 - 40 Minuten abbacken und anschließend auskühlen lassen. Dann in ein verschließbares Glas füllen (Rezept in Anlehnung an CK-Rezept von cheld).

Feta und Chili in Öl

Zutaten: 3 Knoblauchzehen, 1 TL getrockneten Thymian, 2 rote Chilischoten, 200 g Feta-Käse, 1 Lorbeerblatt, 3 Pfefferkörner, Öl nach Belieben.

Zubereitung: Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Chilischoten aufschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden (dabei entweder Handschuhe tragen oder sich hinterher gründlich die Hände waschen - der Chilisaft brennt höllisch!!!). Feta-Käse würfeln. Alle Zutaten in ein steriles Glas geben und mit Öl auffüllen - das Öl muss die übrigen Zutaten vollständig bedecken. Glas verschließen und Feta-Käse an einem kühlen dunklen Ort 1 Woche ziehen lassen (Anlehnung CK-Rezept von susannemsb)

Kaffee-Orangen-Marmelade

Zutaten: 1 unbehandelte Orange, 1 l Kaffee, Zitronensaft, 500 g Gelierzucker (3:1), Gelfix.
Zubereitung: Orange in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gelierzucker über Nacht 12 Stunden im frisch aufgebrühten Kaffee im Kochtopf mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Am nächsten Tag die Kaffee-Orangen-Zucker-Mischung mit einem Zauberstab pürieren. Dann aufkochen und alles ca. 4 Minuten leicht kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die fertige Marmelade sofort in vorbereiteten Gläser füllen und fest verschließen (4 Gläser à 250 ml). (Anlehnung an CK-Forenbeitrag „Kaffeegelee“ 13.01.2004 von marie).

Lemon Curd

Zutaten: 75 g Butter, 250 g Zucker, Saft von 3 Zitronen, abgeriebene Zitronenschale, 3 Eier.
Zubereitung: Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale zufügen. Eier verquirlen und dazugeben. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis eine gut streichfähige Creme entstanden ist; in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Zur besseren Haltbarkeit bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren (CK-Rezept von sabinelina).

Nuß-Nougat-Creme

Zutaten: jeweils 100 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 125 g Honig, 100 g Haselnüsse, 150 ml sehr heißes Wasser.
Zubereitung: Die Haselnüsse von ihrer Schale befreien, indem sie erst in der Pfanne (ohne Fett) geröstet werden und anschließend in einem Handtuch rubbeln. Dann die Schokolade und den Honig in einem Wasserbad schmelzen und die gemahlenen Nüsse mit dem sehr heißen Wasser einrühren. Alle Zutaten gut miteinander verrühren und anschließend heiß in Gläser abfüllen und abkühlen lassen (Anlehnung aus einem Einkochbuch).

Ottilien-Kuchen

Zutaten:

100 g Edelbitter-Schokolade (85% Kakaoanteil von Lindt), 250 g sehr weiche Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 200 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 geh. TL Backpulver, 100 g gehackte Mandeln, 1 Rumaroma.

Zubereitung:

Schokolade grob hacken; Mandeln grob hacken. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Backofen vorheizen (Umluft 165°, OberUnterhitze entsprechend höher). Kleine bis mittlere Kastenform dick einfetten und ausbröseln. Butter mit der Prise Salz schaumig rühren (mit sehr weicher Butter gelingt das leicht) und Zucker einrieseln lassen. Mit dem Handmixer gut verrühren, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Eier aufschlagen und nach und nach unter Rühren zufügen. Aufpassen, dass die Eier nicht zu kalt in die Masse kommen, sonst gerinnt sie sehr leicht. Sollte das passieren, einfach sofort einen Teil vom Mehl zufügen, dann wieder mit der Eizugabe fortfahren. Mehl-Speisestärke-Backpulver-Gemisch zufügen und sorgfältig aber so kurz als möglich unterrühren.

Schokoladenstückchen, Mandeln und Rumaroma zufügen. Den "Ottlienteig" in die gut ausgefettete und ausgebröselte Form einfüllen. Backzeit zwischen 50 und 70 Minuten, je nach Backofen! Nach kurzem Auskühlen vorsichtig auf einen Kuchenrost stürzen und evtl. nach Geschmack mit einer Schokoladenkuvertüre oder Fettglasur überziehen (Anlehnung an Forenbeitrag von lone_bohne „Ottilienkuchen wie bei Frieda“ 15.03.2008).

Tomaten - Möhren - Butter

Zutaten:

3 Möhren, 1 Zwiebel, 250 g Butter, 1 Tube Tomatenmark, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Möhren raspeln, Zwiebeln fein hacken. Zusammen mit dem Tomatenmark und der weichen Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Petersilie abschmecken. Evtl. mit dem Zauberstab nochmals fein mixen. (Anlehnung an CK-Rezept alaskasonja).

Rezepte von Kasspatz

Selbstgemachte Suppenwürze

Verfeinert auch Salatdressings!

2 Karotten, ½ Knollensellerie, 3 Zehen Knoblauch, 3 Handvoll Liebstöckel (alternativ Petersilie), 2 Handvoll Selleriegrün, 3 EL Salz, 6 EL Oliven- oder Rapsöl

Das Gemüse klein würfeln, Liebstöckel (Petersilie) und Selleriegrün fein hacken. Alle Zutaten in einem Mixer zu einer geschmeidigen Paste verrühren, evtl. 1-2 EL Öl mehr verwenden. Hält sich durch das Salz sehr lange, sollte aber dennoch im Kühlschrank stehen.

Erdbeer-Joghurt-Kugeln

Für die Füllung

50g getrocknete Erdbeeren, 120g weiße Schokolade, 50g Sahne, 80g Joghurt

Für die Hülle

30 weiße Hohlkugeln

150g temperierte weiße Schokolade

Für die Füllung die getrockneten Erdbeeren sehr klein würfeln. Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen lassen. Topf von der heißen Platte ziehen und die gehackte Schokolade zur Sahne geben. Sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Erdbeerstücke unterheben und den Joghurt untermischen.

Die Masse in eine Dosierflasche geben und die Hohlkugeln damit befüllen. Die temperierte Schokolade bereit stellen. Sobald die Füllung anzieht, etwas temperierte Schokolade in einen Spritzbeutel füllen und die Hohlkugeln schließen. Die Kugeln in temperierte Schokolade tauchen und auf Backpapier ablegen.

Rumtrüffel

Für die Füllung

100g Zartbitterschokolade; 50g Vollmilkschokolade; 100g Sahne, 20g Glukosesirup; 20ml Rum

Für die Hülle

30 Zartbitterhohlkugeln

150g Zartbitterkuvertüre

Evtl. Glanzpuder

Schokoladen hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit Glukosesirup in einem topf 1 Min. aufkochen, Topf von der Herdplatte ziehen und den Rum unterrühren. Rumsahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ganache 20 Min. abkühlen lassen.

Eierlikörtrüffel

Für die Füllung

150g weiße Schokolade; 130 ml Eierlikör; 50g weiche Butter

Für die Hülle

30 weiße Hohlkugeln;

150g weiße Schokolade

Evtl. Glanzpuder für die Deko

Die Schokolade für die Füllung hacken und in eine Schüssel geben. Den Eierlikör bei starker Hitze 1 Min. aufkochen. Die Butter einrühren und die Masse unter die Schokolade heben, bis diese geschmolzen ist. Ganache 20 Min. ruhen lassen.

Ganache mit dem Pürierstab steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Masse in die Hohlkörper füllen. Füllung kurz anziehen lassen. Die Hohlkugeln mit je einem Tupfer temperierte weiße Schokolade verschließen. Die Trüffel in die temperierte Schokolade tauchen und überziehen. Trüffel auf Backpapier ablegen und aushärten lassen. Mit einem Pinsel etwas Glanzpuder auftragen.

Kaffeemarzipan

Für die Füllung

20 ml Kaffeelikör

3 TL Instantkaffeepulver (oder Espresso)

250g Marzipanrohmasse

50g getrocknete Cranberrys

Für die Hülle

15 getrocknete Cranberrys für die Deko

200g Vollmilchkuvertüre

Den Kaffeelikör in ein Glas geben und in der Mikrowelle erhitzen. Den Instantkaffee dazugeben und im Likör auflösen. Diese Mischung unter die Marzipanrohmasse kneten. Die Cranberrys grob hacken und unter das Marzipan kneten. Die Masse zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und bei Zimmertemperatur 1 Std. ruhen lassen.

Das Marzipan in ca. 30 gleich große Stücke teilen und diese mit den Händen zu Kugeln formen. Cranberrys halbieren. Die Marzipankugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und überziehen. Auf Backpapier ablegen und sofort mit je 1 Cranberryhälfte dekorieren.

Marinierter Schafskäse

Feta-Käse oder Schafskäse

2 Zehen Knoblauch

2 rote Zwiebeln

4 Zweige Rosmarin

150 ml Chilisauce, Thai (scharf und süß)

½ Liter Sonnenblumenöl

Pizzagewürz

Zwiebeln in Ringe schneiden, Feta oder Schafskäse in Würfel. In eine große Schüssel erst die Hälfte der Zwiebeln schichten, darauf den Käse und den Rosmarin. Knoblauch darüber pressen, mit Pizzagewürz kräftig würzen. Darüber die Thai-Chilisauce geben. Dann die restlichen Zwiebeln drauf verteilen und mit Sonnenblumenöl aufgießen (es sollte alles bedeckt sein). Nochmals Pizzagewürz darüber.

Das Ganze ca. 3 Tage durchziehen lassen.

Schmeckt zu einem kräftigen Bauernbrot, aber auch zum Grillen oder als Vorspeise mit Salat und Weißbrot.

Karibik - Konfitüre

½ Ananas (ca. 400g)

1 Papaya (ca. 300g)

5 Kumquats

2 Bananen

Saft von je 1 Orange und Limette

100 ml Rum (ich habe ersatzweise Orangensaft verwendet)

450g brauner Zucker

½ Vanilleschote

1 Zimtstange

1 Prise geriebene Muskatnuss

25g Gelfix (3:1)

Die Ananas schälen, vierteln und fein würfeln. Papaya halbieren, entkernen, schälen und fein würfeln.

Die Kumquats heiß waschen, putzen, längs vierteln, entkernen und quer in schmale Streifen schneiden. Die Bananen schälen, längs vierteln und klein schneiden.

Die vorbereiteten Früchte in eine Schüssel geben und sofort mit dem Orangen- und Limettensaft, dem Rum und 200g Zucker mischen. Die Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen. Mark samt Schote, Zimtstange und Muskatnuss zu den Früchten geben und zugedeckt 3 Std. ziehen lassen.

Das Gelfix mit dem restlichen Zucker mischen. Die Früchte in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen, Zucker-Gelfix-Mischung hineingeben. Ca. 4 Min. kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Die Vanilleschote und Zimtstange herausfischen.

Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und die Gläser sofort verschließen.

Steinpilzöl

Haltbarkeit 1 – 2 Jahre.

20g getrocknete Steinpilze

1 Knoblauchzehe

250ml Sonnenblumenöl

Die Steinpilze in eine Flasche geben. Die Knoblauchzehe schälen und vierteln und ebenfalls in die Flasche geben. Das Öl dazu gießen und die Flasche verschließen.

Das Öl 2 – 3 Wochen ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgießen und in eine Flasche füllen.

Osterplätzchen

200g Butter, 200g Puderzucker, 1Pr Salz, 1 Ei, 300g Mehl, 150g Kokosraspel, zum Verzieren weiße Schokolade, Kokosraspel

Butter mit Puderzucker und Salz sehr cremig schlagen und das Ei darunter rühren. Mehl mit Kokosraspeln vermischen und zusammen mit der Buttermischung zu einem festen Teig verkneten. Etwa 30 min kalt stellen. Teig etwa 3 mm dick ausrollen und kleine Lämmchen oder Hasen ausstechen. Bei 200°C etwa 5-10 min hellgelb backen (keine braunen Ränder!) Auskühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und die Kokosraspel auf einem Teller ausbreiten. Die erkalteten Plätzchen mit etwas Schokolade bepinseln und sofort in die Kokosraspel drücken, sodass diese an der Schokolade kleben bleiben. vorsichtig abklopfen und antrocknen lassen.

Rezepte von Sabinelina

Ostergebäck

Für den
Teig:

125 g Butter

125 g Zucker (fein)

½ Zitrone(n), unbehandelt, Saft und Schale davon

2 kleine Ei(er)

300 g Mehl

150 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

Für den Guss:

150 g Puderzucker

1 Ei(er), das Eiweiss davon

Becher Rum oder Zitronensaft

Zum Verzieren:

Kokosraspel

Zucker, grob

Schokoladenraspel

Zucker - Perlen

Alle Teigzutaten schnell verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gehüllt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dritteln, jede Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den übrigen Teig jeweils wieder in den Kühlschrank legen.

Österliche Figuren (evtl. Schablonen basteln) ausstechen oder ausschneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech heben.

Bei 200° C im vorgeheizten Ofen ca. 10 - 12 Minuten backen lassen.

Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Den Puderzucker sieben und mit Eiweiß und Rum oder Zitronensaft glatt rühren. Die noch warmen Plätzchen damit bestreichen. Die noch feuchte Glasur mit Kokosflocken, Zuckerperlen, Schokostreusel und Hagelzucker verzieren. Trocknen lassen, sehr trocken aufbewahren.

Estragonessig

750 ml weißer Balsamico-Essig

mehrere Zweige Estragon

Die Estragonzweige mit dem Essig in einer weithalsigen Flasche übergießen, verschließen, dunkel und kühl 2 Wochen stehen lassen.

Über einem Sieb abgießen und in sterilisierte Flaschen füllen.

Orangenpulver

4 Orange(n), unbehandelt

30 g Zucker

125 ml Wasser

etwas Öl, (Sonnenblumenöl)

Die Orangenschalen sehr fein abschälen. Das weiße soll nicht dabei sein. Die Schalen mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten sirupartig einkochen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und dies dünn mit Sonnenblumenöl einstreichen. Die Schalen auf dem Blech verteilen und ca. 3 Stunden bei 60 Grad im Ofen trocknen. Einen Kochlöffel in die Tür klemmen.

Anschließend auskühlen lassen und im Blender sehr fein mahlen.

Das Pulver dunkel und trocken aufbewahren. Es hält ca. 6 Monate. Zum Würzen von Jakobsmuscheln, Fisch. Kann auch über Reisgerichte und Salate gestreut werden

Türkische Orangenmarmelade

1 kg Orange(n), dickschalig, ungespritzt

1 kg Sirup, Zuckersirup (1Kg Zucker in 1 Wasserglas Wasser zu Sirup kochen)

1 Zitrone(n)

Den Schalenglanz mit einer Reibe leicht anreiben, nicht entfernen, danach die Früchte gut waschen.

Die ganze Frucht ca. 5 Minuten blanchieren (in Wasser aufkochen), das ganze ca. 4-5 mal und das Blanchierwasser jedes mal wechseln. Früchte erkalten lassen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann mit dem Sirup solange kochen, bis dick genug, abschmecken mit der Zitrone.

Achtung: Türkische Recel wird niemals so dick und fest wie das die deutschen Marmeladefans gewöhnt sind.

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Scheiben in ein Glas schichten und mit der Sirupflüssigkeit auffüllen.

Ananasmarmelade

1 Ananas

500 g Gelierzucker

2 Zitrone(n), den Saft davon

4 Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Stückchen geschnitten

Eine Hälfte der Ananas pürieren (geht problemlos mit dem Zauberstab), die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen und ca. 2-3 Std. stehen lassen. Danach zum Kochen bringen und ca. 5 Min. kräftig kochen lassen. Sofort in heiße Gläser füllen und verschließen.

Chili-Quitten

500 g Quitten

4 dl Wasser

Saft einer Limette

150 g Zucker

1 frische rote Chilischote

1 Lorbeerblatt

1 Tlf. Meersalz

(1) Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben um den Flaum zu entfernen, waschen, schälen, vierteln und Kernhaus entfernen. Die Fruchtviertel in Scheiben schneiden.

(2) Die Quitten umgehend in das Limettenwasser legen, dann laufen sie nicht an. Mit allen Zutaten aufkochen, bis sie weich sind. Meine waren in 2 Minuten bereits musig-weich wie Boskoopäpfel.

(3) heiss in Vorratsgläser füllen und verschliessen.

Anmerkung

Ein gutes, scharfes Quittenkompott.

ingelegte Champignons

400 g Champignons

½ Zitrone(n)

2 Lorbeerblätter

6 Pfeffer - Körner, schwarze

5 Zehe/n Knoblauch

½ TL Salz mit Kräutern

Olivenöl

In einer großen Pfanne 3-4 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen pellen, durchpressen und andünsten. Dann die in dünne Scheiben geschnittenen Champignons mit in die Pfanne geben, gut durchrühren, so dass die Champignons mit dem Knobi vermischt sind. Dann die halbe Zitrone über dem Ganzen ausdrücken, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Champignons ziehen dann ordentlich Wasser und werden so lange ohne Pfannendeckel gedünstet, bis das Wasser verdunstet ist (ca. 30 Minuten). Dann die Champignons mit den restlichen Zutaten in ein Einmachglas, soviel Olivenöl aufgießen, bis alles bedeckt ist und abkühlen lassen.

Das ganze ist im Kühlschrank ca. 14 Tage haltbar und schmeckt am besten nach einer Marinierzeit von 24 Stunden.

Buttermilchstuten als Toastbrot im Glas

300 ml Buttermilch, lauwarm
½ Würfel Hefe
2 TL Zucker
1 TL Salz
500 g Mehl, Typ 1050
1 EL Butter, zerlassen

Die lauwarme Buttermilch mit Zucker und Hefe in eine Schüssel geben und verrühren, 15 Minuten stehen lassen.

Dann Mehl, Salz und Butter zugeben, kneten bis der Teig Blasen wirft. An einem warmen Ort ca. 40 Minuten abgedeckt gehen lassen, so dass sich das Volumen verdoppelt.

Anschließend kräftig durchkneten, in eine gefettete Kastenform (32 cm) geben, noch mal 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (180°C) auf der unteren Schiene 35-45 Minuten goldbraun backen.

TIP: Ein Gefäß mit Wasser während des Backens mit auf den Rost stellen.

Schoko-Eierlikör-Kuchen im Glas

5 Ei(er)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Eierlikör
250 ml Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver
75 g Schokodekor (Mokkabohnen)
1 EL Puderzucker

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den Eierlikör und das Öl zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und verrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine sehr gut gefettete Kuchenform füllen. Auf den restlichen Teig 1 1/2 EL Kakao sieben und unterrühren. Die Mokka-Bohnen unterheben und den dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel etwas miteinander vermischen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Mit Puderzucker und dem restlichen Kakao bestäuben.

Knusper-Osterei

300g Blockschokolade

100g Kokosfett

1 EL Vanillezucker

300g Cornflakes

Schokolade mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen.

Cornflakes nach und nach zugeben, bis alles mit Schokolade überzogen ist.

Die Masse in eine entsprechende Form/Schüssel füllen und abgedeckt, am besten über Nacht, erkalten lassen.

Die Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.

Rezepte von alfejza

Eierlikör

6 Eigelb

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g süße Sahne

250 ml Schnaps (Doppelkorn)

Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren ca. 5 Minuten erhitzen, allerdings nicht kochen. Dann Sahne und Korn zugeben und weiterhin ca. 5 Minuten unter Rühren erhitzen. Den Likör danach gleich in Flaschen umfüllen und nach einigen Minuten, wenn sich die Flüssigkeit etwas gesetzt hat, nochmals nachfüllen. Dieser Likör ist gerade in der kühleren Jahreszeit ein tolles Geschenk. Besonders dann, wenn die Flaschen selbst verziert wurden.

Eierlikörkugeln

125 ml Eierlikör

2 Tafeln Schokolade, weiß

50 g Palmfett

125 g Kokosraspel

Palmin und Schokolade langsam schmelzen, Kokosflocken und Eierlikör einrühren.

Abkühlen lassen, so dass die Masse formbar wird. Kugeln formen in Kokosflocken wenden. Kugeln kühl aufbewahren.

Sind so gut! Bei uns halten die nie lange!

Honigsenf

150 g Senfkörner, gelbe
1 Msp. Kurkuma, gemahlen
2 TL Salz
4 EL Essig, (Weißweinessig)
200 g Honig, aromatischen
Pfeffer, weißer
Wasser

Zutaten für 2 Gläser à 250 ml

Die Senfkörner im Blitzhacker nicht zu fein mahlen. Mit dem Kurkuma in eine Schüssel füllen. 150 ml Wasser mit dem Salz und 3 EL Essig aufkochen lassen. Langsam das Senfpulver rühren, bis eine glatte und cremige Masse entstanden ist.

Den Honig zur Senfmasse geben und gründlich untermischen. Den Senf mit Pfeffer und Essig abschmecken.

Den Honig-Senf noch heiß in Gläser oder Steintöpfchen füllen. Verschließen und an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, 1 Woche durchziehen lassen.

Haltbarkeit: etwa 2 Monate an einem kühlen Ort; angebrochene Gläser in den Kühlschrank stellen.

Der Senf schmeckt besonders gut zu kurzgebratenem Fleisch, gebratener Leber und zum Fleischfondue. Salatsaucen bekommen durch Honig-Senf eine delikate Note. Etwas Honig-Senf mit ein wenig Sahne in den Fond von gebratenem Fisch gerührt, ergibt im Nu eine köstliche Sauce.

ACE-Marmelade

350 g Äpfel, mit Schale

350 g Orange(n)

350 g Karotte(n)

1 Zitrone(n), den Saft davon

1 Pkt. Gelierzucker (2:1)

Äpfel gut waschen, vom Kernhaus befreien und in grobe Stücke schneiden. Orange gut schälen (das Weiße sollte so gut wie möglich entfernt werden, sonst wird die Marmelade zu bitter) und ebenfalls in Stücke schneiden, Saft dabei auffangen. Karotten waschen und auch grob schneiden.

Alles im Mixer fein pürieren. In einem großen Topf mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen, aufkochen und nach 4 Minuten sprudelnd gekocht, heiß in Gläser füllen. Durch die kurze Kochzeit sind die Vitamine noch gut erhalten. Also lecker und gesund.

Ostereier

100 g Butter, weiche

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Ei(er)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Pck. Backpulver

5 EL Milch

250 g Mehl

Für den Guss:

250 g Puderzucker

Wasser

Lebensmittelfarbe, in Rot und Gelb

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz und die Eier schaumig rühren, bis die Masse weiß ist. Das Puddingpulver mit der Milch vermischen und mit der Creme verrühren, bis alles eine homogene fast weiße Masse ist. Anschließend Mehl und Backpulver unterrühren. Sollte

der Teig zu flüssig sein, unbedingt noch etwas Mehl dazu geben, er muss recht fest werden, sonst läuft er auseinander. Mit zwei angefeuchteten Löffeln aus dem Teig, auf Backpapier ausgelegtem Blech, kleine Ovale formen. Man sollte auf ca. 12 Eier kommen. Bei 190° im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Den Staubzucker mit etwas Wasser verrühren. Etwas Zuckerguss zurückbehalten und mit einer winzigen Menge gelber Speisefarbe verrühren und mit der roten Speisefarbe, ebenfalls winzige Mengen, solange abmischen, bis es ein richtiges Dottergelb gibt. Die abgekühlten Eier mit dem weißen Guss bestreichen.

Wenn dieser getrocknet ist, den gelben Guss in Dotterform darauf geben. Trocknen lassen und zu Häschen, Lämmchen und Küken auf grünen Gras, dekorieren.

Frohe Ostern!

Von diesen Osterküchlein kann ich das rezept nicht mehr finden.

Vielleicht ist mein WiKi so lieb und trägt es noch nach?

Rezepte von Sara-Susan

Quittengelee mit Cognac

1 l Quittensaft

0,5 kg Gelierzucker 2:1

Cognac nach Geschmack

Den Quittensaft mit dem Gelierzucker mischen und das ganze aufkochen und 4 min. kochen lassen, den Cognac dazu geben. Gelierprobe machen und dann in Gläser füllen. Diese zum Abkühlen auf den Kopf stellen.

Traubengelee

1 l Traubensaft

0,5 kg Gelierzucker 2:1

Den Traubensaft mit dem Gelierzucker mischen und das ganze aufkochen und 4 min. kochen lassen. Gelierprobe machen und dann in Gläser füllen. Diese zum Abkühlen auf den Kopf stellen.

Muntermachtee

getrocknete:

Zitronenmelisse

Orangenminze

Pfefferminze

Apfelminze

Salbei

pro Tasse einen Teelöffel Blätter in die Teekanne geben und mit heißem, nicht kochendem Wasser übergießen, 10 min. ziehen lassen und genießen!

Kirschlikör

200 g Schattenmorellen

200g weißer Kandis

1 Stange Zimt

1 Gewürznelke

1 Flasche Weinbrand

Alle in ein Gefäß geben, die Kirschen halbe halbe entsteinen, ein paar Steine zerschlagen und dazu geben.

Das Ganze 4- 6 Wochen ziehen lassen, abseihen und mind. 4 Monate lagern.

Kräuterlikör

gemischte Kräuter aus dem Garten, mit Zucker in eine Flasche geben, Korn auffüllen und mind. 2-3 Monate ziehen lassen . Leider habe ich dieses Rezept nicht aufgeschrieben, so dass ich die einzelnen Bestandteile nicht mehr weiß.

Kapuzinerkressen-Essig

Eine Handvoll Kapuzinersamen und ein paar Blüten in ein Glas geben, mit Weinessig übergießen und 2 Wochen ziehen lassen. Dann abseihen und in Flaschen füllen.

Schoko-Crossies

200g Schokolade mit 20 g Palmin im Wasserbad schmelzen.

Cornflakes dazu geben und verrühren – vorsichtig, so dass die Flakes nicht brechen. In kleine Häufchen auf ein Blech mit Backpapier setzen und trocknen lassen.

Geröstete Salzmandeln

(von Tiniwini)

200g Mandeln

1 Eiweiß

½ TL grobes Meersalz

Ungeschälte Mandeln auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad ca. 20 Minuten rösten.

Eiweiß leicht schlagen. Salz und dann die Mandel hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen, sodass die Mandeln gut mit der Eiweiß-Salz-Mischung überzogen sind. Die Mandeln wieder so auf das Backblech legen, dass sie sich nicht berühren. Dann das Blech wieder für 5 Minuten in die Röhre schieben.

Schmecken warm und kalt sehr gut.

Cappuccino

200 g Milchpulver

140 g Puderzucker

50 g Kakaopulver

50 g lösliches Kaffeepulver

Alle Zutaten gut miteinander mischen. Für eine Tasse heißes Wasser aufbrühen und das Pulver je nach Geschmack einrühren.

Mr. Tom

75 g Butter,
100 g brauner Zucker,
100 g weißer Zucker,
1 P. Vanillezucker, 1 Ei,
125 g Mehl,
1 TL Backpulver,
200 g gehackte, gesalzene Erdnüsse

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen mit großem Abstand (Vorsicht, Teig läuft sehr auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken.

Ober-/Unterhitze bei 180°C (vorgeheizt) oder Umluft 160°C etwa 10 Minuten backen.

Ergibt ca. 50 Kekse.

Choco Cookies

(von KäferSandra)

250 g Butter oder Magarine
150 g Zucker, braun
50 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Ei(er)
400 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen
100 g Schokoladenraspel
100 g Schokostreusel oder Tröpfchen
½ Flasche Butterschokolade-Aroma

Butter, alle Zuckersorten und Aroma schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren.

Mehl, Backpulver, Schokolade und Nüsse unterrühren. Alles ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend kleine Kugeln formen und auf ein Backblech setzen, mit einer Gabel flach drücken. Noch mal eine halbe Stunde kühl stellen. Danach auf 200°C 10-15 Minuten backen.

Eierlikör nach DDR-Tradition

der absolut weltbeste, leckerste, dickflüssigste Eierlikör

8 Eigelb

250 g Puderzucker

375 ml Kondensmilch

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Rum, 54%ig

Zuerst die Eidotter und den Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Rum unterrühren (je nachdem wie "alkoholisch" ihr den Eierlikör mögt, könnt es auch ein bisschen mehr sein...). Das Ganze wird nun im Wasserbad langsam erhitzt. Das geht am besten, wenn man einen kleineren Topf in einen größeren stellt. Dabei immer wieder umrühren. Solange bis es schön dickflüssig wird, aber es sollte auf keinen Fall kochen!

Noch warm in Flaschen abfüllen und diese nicht ganz voll machen, weil der Eierlikör beim Abkühlen noch fester wird und man oftmals noch mit Milch oder Rum auffüllen muss, um ihn wieder aus der Flasche zu kriegen.

Ergibt etwa eine 0,7 l und eine 0,5 l Flasche, also 1,2 l.

Verfasser: sweetwendoline

Granola aus Haferflocken

170 g Haferflocken (können auch Schmelzflocken sein)

45 g Kokosraspel, Flocken

45 g Nüsse, gehackt (nahezu jede Nuss kann hier verwendet werden)

150 g Honig

55 g Butter, in Flöckchen

1 TL Vanille - Extrakt, einige Tropfen -aroma oder 0,5 Pck. -zucker

1 TL Zimt

130 g Rosinen

Den Backofen auf 175 Grad aufheizen. Bis auf die Rosinen werden alle Zutaten miteinander vermengt, gut vermischen. Auf ein Backblech mit niedrigen Rändern verteilen. Im vorgeheizten Ofen 22-24 Minuten backen oder, bis das Granola goldbraun in Farbe ist (in der Halbzeit einmal gut durchrühren). Aus dem Ofen nehmen und die Rosinen einrühren, ganz auskühlen lassen. In einem fest verschließbaren Behälter aufbewahren.

Kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden:

Alle Zutaten, bis auf die Rosinen, werden miteinander vermischt und in eine mikrowellensichere Schüssel gegeben. Auf High 6-7 Minuten stellen, alle 2 Minuten umrühren. Herausnehmen und die Rosinen beifügen.

Verfasser: quargl

Himbeer - Limes

500 g Himbeeren, durch ein Sieb passiert

200 ml Wasser

200 g Zucker

100 ml Zitronensaft, frisch gepreßt

200 ml Wodka

100 ml Himbeergeist

Zucker und Wasser kochen, bis die Flüssigkeit klar ist. Die durch ein Sieb passierten Himbeeren mit Wodka, Himbeergeist, Zitronensaft und dem mittlerweile abgekühlten Zuckerwasser mischen.

Alles in eine oder zwei Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Durch den Himbeergeist bekommt der Himbeer - Limes noch eine besondere Note

Verfasser:Barbie49

Trockenes Tomaten – Pesto

100 g Tomate(n), getrocknete

200 g Mandel(n), geschält

2 EL Knoblauch, getrocknet, geschnitten (Flakes)

1 EL Pfefferkörner

1,5 EL Meersalz, grobes

5 TL Oregano, getrocknet

5 TL Basilikum, getrocknet

2 TL Thymian, getrocknet

Die getrockneten Tomaten und die Mandeln im Blitzhacker so fein wie möglich hacken. Die Mandeln sollten danach die Konsistenz von Mandelgrieß haben. Die Knoblauchflakes, die Pfefferkörner, sowie das Meersalz im Mörser oder einer Kaffeemühle ebenfalls fein mahlen. Die Hälfte der Kräuter zufügen und weiter mahlen.

Die Gewürzmischung nun mit den Mandeln, Tomaten und den restlichen Kräutern vermischen.

Das Trocken-Pesto hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Dieses Pesto schmeckt sehr gut direkt auf die Pasta gestreut oder auch kurz in Olivenöl angeschmort. In Schafs-, Frischkäse, Crème fraîche oder Saure Sahne gerührt hat man einen schnellen Dip hergestellt.

Verfasser: IronyOfFate

Möhrenkuchen im glas (rührheig rezept, 100 g Möhren rein und mit nüssen ausgestreut das glas),

Himbeer-Vanille Marmelade

500 g himbeeren

mark einer v-schote

vanillesirup (schuß)

250 gelierzucker 2:1

aufkochen, 4 min kochen lassen, fertig

Mango-Kokos-Marmelade

600 g mango-fruchtfleisch

400 ml kokosmilch

Msp. chillipulver

Msp. Muskat

500 g Gelierzucker 2:1

Mango pürieren, alles dazu geben, aufkochen 4 min,

ein glas mit getrockneten eingelegten tomaten.. und eine flasche brownie-mix aus der DB....