

Weißer Schokoladencreme Thermomix 31-Rezept

150g weiße Schokolade, in Stücken
50g Canberras, getrocknet
100g Sahne
¼ Tel. Zitronenschale, gerieben
30 g Butter

Schokolade in den Mix topf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.
Cranberries in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
Sahne, Zitronenschale zugeben, 3 Min./50 °/Stufe 2 schmelzen, in ein Schraubglas füllen und abkühlen lassen

Erdnuss-Schoko-Aufstrich Thermomix 31 -Rezept

200g Erdnüsse, ungesalzen
100g Akazienhonig
100 g Butter, weich, in Stücken
2 El Kakao (20g)
Erdnüsse in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
Restliche Zutaten zugeben und 20 Sek./Stufe 10 vermischen.

Mandel-Schoko-Creme Thermomix 31 Rezept

100g Zucker
150g Mandeln, mit oder ohne Schalen
80g dunkle Schokolade, in Stücken
75g Butter, weich, in Stücken
100g Milch

Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
Mandeln zugeben und 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
Schokolade zugeben, 30 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
Butter und Milch zugeben, 3 Min./50 °/Stufe 2 schmelzen, in ein sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Ingwer Honig im Thermomix 31 hergestellt

50 g Ingwer, in dünnen Scheiben

1 Glas Honig, cremig 500g

Ingwer in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, nochmals 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und Ingwer mit dem Spatel erneut nach unten schieben.

100g Honig zugeben, 3 ½ Min./90°/Stufe 1 erhitzen und 15 Minuten abkühlen lassen. den übrigen Honig zugeben, 20 Sek./Stufe 4 verrühren und wieder zurück in das Honigglas füllen.

roteadelline

Pfefferminz-Schoko-Aufstrich

300 g Pfefferminzblättchen (After Eight oder eine No-Namesorte)

200 g Vollmilchschokolade

100 ml Sahne

80 ml Rapsöl

Alle Zutaten in einem Topf auflösen, cremig rühren und noch heiß in Gläser füllen, sofort verschließen.

Erdnuß-Schokocreme

(in Anlehnung an Wildkrauts Rezept)

½ Glas Erdnußcreme Crunchy

100 g Vollmilchschokolade

2 EL Vanillezucker

100 ml Sahne

Alle Zutaten in einem Topf auflösen, cremig rühren und noch heiß in Gläser füllen, sofort verschließen.

Orangen-Schoko-Mandel-Creme

450 g Vollmilchschokolade
2 EL Orangenabrieb
200 ml Milch
100 ml Öl
150 g Mandeln, gemahlen

Die Schokolade, in der Milch und der Sahne auflösen, das Öl dazugeben und den Orangenabrieb, alles gut verrühren, zum Schluß die Mandeln hinzugeben und heiß Gläser füllen und sofort verschließen.

Bärlauch-Fetacreme mit Camembert

200 g Fetakäse
80 g Camembert
1 TL Bärlauchpaste
80 ml Öl
2 EL Schmand

Alle Zutaten cremig rühren und/oder mit dem Zauberstab mixen, in Gläser füllen und oben auf Rapsöl geben und verschließen.

Tomatencreme mit gehackten Kürbiskernen

600 g Tomaten
1 Zwiebel
1 EL gerösteter Knoblauch
1 EL Zucker
1 ½ TL Salz
etwas Pfeffer und Zimt
½ TL Thymian
100 g Kürbiskerne, gesalzen und gehackt

Kürbiskerne anrösten und mahlen, sie sollten etwas feiner als gehackt sein. Zwiebel würfeln und mit den Tomaten in 1 EL Öl anbraten, dann 100 ml Wasser dazu geben und die Tomaten einköcheln und durch ein Sieb geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Nochmals aufkochen und die Kürbiskerne dazugeben und sofort in Gläser füllen und verschließen. Haltbar ca. 1 Woche.

Apfel-Zwiebel-Butter

- 1 Apfel, gerieben
- 2 Zwiebel, gehackt/fein gewürfelt
- 250 g Butter
- 1 TL Majoran

Den Apfel und die Zwiebel in 1 EL Butter anschwitzen, Majoran dazu geben und dann in die restliche Butter rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Angy2706

Scharfe Schafskäsecreme

- 1 Päckchen Frischkäse
- 1 Päckchen echten Feta
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Harissa
- frische Kräuter (Rosmarin, Zitronenthymian, Minze)
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut miteinander in der Küchenmaschine verrühren. Im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

Oliventapenade mit Minze

- 1 Dose Oliven ohne Stein (normalerweise Oliven mit Sardellen gefüllt, aber WiKi ist Vegetarierin)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- frische Minze

Alle Zutaten mit dem Pürierstab pürieren.

(Olivenöl nach Bedarf dazu tun, bis eine geschmeidige Konsistenz erreicht ist....)

Tomatenaufstrich

- 1 Handvoll getrockneter Tomaten
- 1 Stück Parmesan oder Peccorinokäse

**Olivenöl
Basilikum
Oregano**

**Alle Zutaten im Mixer pürieren, auch hier gilt wieder, soviel Olivenöl dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Tipp: Graubrot, 2-Finger-dick, in einer Pfanne anrösten, den Tomatenaufstrich draufgeben, mit geriebenem Parmesan garnieren.....**

Kichererbsenpaste mit Sesam

**1 Dose abgetropfter Kichererbsen
1 Knoblauchzehe
frisch geriebener Ingwer
1 handvoll Sesamkörner
Salz
Pfeffer
Olivenöl**

Alle Zutaten gut miteinander pürieren, bis eine feine Mousse entsteht. Ein paar Sesamkörner ungemahlen unterrühren.

Caramelcreme mit Fleur de Sel

**300 g Zucker
200 ml Sahne
200 ml Vollmilch
100 ml Kondensmilch 10%
1 Vanilleschote
Fleur de Sel**

Den Zucker in einer heissen Pfanne schmelzen. Sahne, Vollmilch und Kondensmilch mischen, langsam dazugießen.

Das Mark einer Vanilleschote dazugeben.

Eine gute Prise Fleur de Sel unterrühren.

Unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Maracuja-Schoko-Aufstrich

**2 Tafel weisse Maracuja-Schokolade
50 g Butter
50 ml Sahne**

Die Butter mit der Sahne schmelzen lassen, die Schokolade in Stückchen unterrühren und langsam schmelzen lassen.

In Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

Schmeckt super auf Toast oder Brötchen.

Celixxx

Tomaten-Aprikosen-Prosecco-Creme

150 g Dörrtomaten, fein gehackt
150 g Trockenfrüchte, fein gehackt
150 – 250 ml Prosecco, lauwarm
1 El Zitronensaft
1 El Honig
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
4 El Olivenöl
einige Fenchelkörner
etwas Chilipulver

Die Tomaten in 150 ml Prosecco etwa 10 Minuten einweichen. Dann zusammen mit den übrigen Zutaten fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz die übrigen 100 ml Prosecco ganz oder teilweise zugeben.

Sehr gut als Aufstrich für Crostini geeignet oder auch auf Pasta, Geflügel, Käse.

Weiß-Bohnen-Creme mit Kaffir-Limette

200 g weiße Bohnen, gekocht
½ Zitrone, Abrieb und Saft
½ Orange, Saft
6 El Öl
½ Tl gehackter, frischer Rosmarin
1 fein gehacktes Kaffir-Limetten-Blatt
Pfeffer, Salz

Alles zusammen im Mixer fein pürieren.

Zwiebelbutter

1 El Öl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 El frische Thymianblätter, fein gehackt
1 rote Chili, entkernt, fein gehackt

4 Zwiebeln, fein gehackt
2 El Zucker
1 Pr. Kurkuma
Salz, Pfeffer
2 El Rotweinessig
200 ml Wasser
75 g Butter

Knoblauch, Thymian und Chili 1 Minute im heißen Öl anbraten. Die Zwiebeln und die Gewürze zugeben und weitere 15 Minuten bei milder Hitze braten. Mit Essig und Wasser ablöschen und die Zwiebeln weich kochen. Den größten Teil des Wassers dabei verdampfen lassen.

Die kalte Butter in der heißen Masse auflösen. In kleine Gläschen abfüllen.

Paßt gut zu Fleisch, Käse und Kartoffeln

After-Eight-Creme

300 g After-Eight
50 g Butter
400 g Frischkäse

After Eight zusammen mit der Butter im Wasserbad auflösen. Löffelweise den Frischkäse unterrühren. Die gesamte Masse glatt rühren.

Dulce de Leche

1 Dose gezuckerte Kondensmilch

Die verschlossene Dose 2,5 bis 3,5 Stunden in einem mit Wasser gefüllten Topf kochen. Ich koche immer gleich so viele Dosen, wie in den Topf passen, die Karamelcreme hält in der verschlossenen Dose ewig. Unbedingt warten, bis die Dose abgekühlt ist. Die Karamelcreme im Wichtelpaket war 3,5 Stunden gekocht.

Yogurette-Brottaufstrich

200 g Yogurette

50 ml Sahne
50 g Butter

Yogurette zerkleinern und mit den anderen Zutaten im Wasserbad schmelzen. Alles zusammen glatt pürrieren.

Elderberry

Griechischer Brotaufstrich

50 g Zwiebeln, 3 Pepperoni, 100 g Salami....nacheinander durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen, Stufe 5; 70 g Oliven, 200 g Frischkäse, 50 g Schafskäse, 1 TL Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 TL getrocknete Kräuter der Provence.....zugeben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.

Jamaika Schokocreme

1 Tafel Milkschokolade
100 g weiche Butter
4 EL Sahne
4 cl Jamaicarum
2 TL Vanillezucker

Zubereitung:

Schokolade in Stücken in den TM geben und bei Stufe Turbo / 2 Min fein mahlen. Butter dazu und 3 Min. / 70° / Stufe 4 schmelzen lassen. Sahne Rum und Vanillezucker dazu und nochmals 2 Min. / Stufe 2 rühren

In Gläschen füllen, erkalten lassen und diese fest verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Toffifee Brotaufstrich

200g Toffifee
50g weiche Butter

50ml Sahne oder kalorienarmer mit 50ml Milch

Zubereitung:

Toffifees auf Stufe 7 mit Hilfe des Spatels fein zerhacken.

Die Butter+Sahne dazu und auf Stufe 3 bei 40Grad /5Minuten rühren.

Schinkenmus

für ca. 5 Personen

200 g Kochschinken (eine dicke Scheibe in groben Stücken

100 g Frischkäse

Kräuter der Saison (eine Hand voll)

1 MB Sahne

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kochschinken in groben Stücken, Frischkäse, Kräuter, Sahne sowie Salz und Pfeffer 40 Sek. auf Stufe 4 vermengen, evtl. Spatel einsetzen.

Variante: Statt Kochschinken Salami

Karottenaufstrich

Zutaten:

1 Zwiebel

1 EL Butter

200 g Karotten

120 g Butter

1/2 TL Salz

1/2 TL Oregano

1 TL Thymian

1 Msp. Pfeffer

80 g Tomatenmark

Zubereitung:

Zwiebel 3- 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und 2 Min. / 90 °C/ Stufe 2 mit 1 EL Butter

andünsten.

Karotten zugeben und 3 - 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

Restliche Zutaten zugeben und 10 Min. / 90°C / Stufe 3 garen.

Zum Schluss 15 Sek. / Stufe 5 zu einer cremigen Masse verrühren.

Leberaufstrich

Zutaten

120 g Leberwurst

120 g Magerquark

Thymian

Majoran

Schnittlauchröllchen

Kräutersalz

Pfeffer

Zubereitung

Leberwurst und Quark in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren.

Nach Geschmack Kräuter und Gewürze zugeben, weiter 10 Sek./Stufe 3 verrühren und bis zum

Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Bemerkung:

So passt Leberwurst in eine fettarme Ernährung.

Sweety6836

Verhackert

300 g Speck, geräucherter durchwachsener, nicht zu hart

1 kleine Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

½ TL Majoran, getrocknet

1 Lorbeerblatt, möglichst frisch

1 Prise Salz

1 TL Pfefferkörner, schwarz

Den Räucherspeck in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen. Den Majoran mit den Fingern darüber reiben. Das Lorbeerblatt und eine Prise Salz im Mörser fein zerreiben. Die Pfefferkörner zufügen und zerstoßen.

Die Gewürze zum Speck geben und untermischen. Die Speckmischung im Blitzhacker grob pürieren oder durch den Wolf drehen.

Das Gehackte nochmals durchmischen, in Schraubdeckelgläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen

Thunfisch-Apfel-Aufstrich

1 Dose Thunfisch, naturell

1 Apfel, geschält, fein gewürfelt

4 EL Joghurt

1 TL Senf

1 Spritzer Zitronensaft

Paprikapulver, Pfeffer, Salz

Thunfisch abtropfen lassen, mit der Gabel zerpfücken und alles miteinander verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken

Apfel-Schoko-Aufstrich

1kg Äpfel, geschält, entkernt

1 EL Butter

3-4 EL Gelierzucker 3:1

250 gr Kuvertüre, weiß

Die gewürfelten Äpfel mit wenig Wasser und der Butter weichkochen. Den Gelierzucker und die geraspelte Schokolade unterrühren. In vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Karamellaufstrich

200g weiche Karamellbonbons (Durchbeißer)
50g weiche Butter
50ml Sahne

Alles in einen Topf geben und bei sehr schwacher Hitze unter häufigem Rühren erwärmen, bis sich die Bonbons gelöst haben. Noch einige Minuten auf dem Herd lassen, dabei ständig rühren. Die Creme sollte nicht köcheln. Fertige Creme in ein Glas füllen und verschließen

Schoko-Mint-Butter

250g weich Butter
200g Schoko-Mint-Täfelchen

Die Butter auf kleinster Stufe in der Mikrowelle erwärmen. Sie darf nicht schmelzen, sondern soll nur sehr cremig werden.
Die Täfelchen grob hacken. Beides mit dem Zauberstab gründlich verrühren.

renkleov

Walnuss-Butter

100 g Walnusskerne
125 g Butter
3 g Salz
1 EL Amaretto

Nüsse mit soviel Wasser in einen Topf geben, bis sie bedeckt sind. Dann aufkochen lassen und abseihen.

Nüsse noch heiß in ein Geschirrtuch geben und trocken rubbeln.

Nüsse mit Amaretto zusammen klein mahlen. Butter mit Salz schaumig rühren und mit den Nüssen vermischen

Vegetarische Leberwurst

200 g Sonnenblumenkerne 20 sec. auf Stufe 8 mahlen im TM
1/2 Zwiebel auf das laufende Messer geben
1 Knoblauchzehe 10 sec. auf Stufe 6
1 TL Gemüsebrühe und
1 EL Majoran dazu geben und mit
100 g zimmerwarme Butter vermengen.

Möhrentraum

1 Zwiebel auf Stufe 5 im TM zerkleinern und mit
25 g Butter auf Stufe 2 bei 90 ° andünsten
250 g Möhren 6 Sec auf Stufe 5 zerkleinern

dann

100 g Butter
1 1/2 TL Salz und 1 1/2 TL Oregano
1 TL Thymian
150 g Tomatenmark
hinzufügen und alles zusammen
bei 100 ° Stufe 3 ca. 6 Min. köcheln

Dann alles in Gläser füllen.

Trockenfrüchte Aufstrich

300 g Trockenfrüchte
200 ml Apfelsaft
1/4 TL Ingwerpulver
1/4 TL Piment
1/2 Stange Zimt
2 TL Honig

Trockenfrüchte würfeln und mit lauwarmen Wasser bedeckt ca. 20 Min stehen lassen.

Trockenfrüchte mit Einweichwasser, Apfelsaft, Ingwer, Piment und Zimt aufkochen und

30 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist . Zimtstange entfernen.

Die gekochte Masse mit dem Honit im Mixer pürieren und in Gläser füllen und kühl stellen.

Sollte die Masse noch zu flssig sein, mit Gelfix binden.

Limettenbutter

250 g zimmerwarme Butter
8 EL Schnittlauch - frisch -
3 EL Limettensaft
2 EL Limettenschale, gerieben
Salz

Alle Zutaten vermengen und in einen Behälter geben oder als Rolle formen.

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.

Julchen

Käse-Cranberry-Aufstrich

250 g Sahne-Schmelzkäse
1 Tasse Früchte, getrocknete, gemischt, klein geschnitten
4 EL Sonnenblumenkerne
Sahne-Schmelzkäse, Cranberries und Sonnenblumenkerne gut vermischen.

Die Mischung reicht für 4 Brötchenhälften. Sehr lecker, aber eher unamerikanisch, ist das ganze auch auf dem kalten Büfett auf den kleinen, runden Pumpernickelscheiben, die es im Geschäft zu kaufen gibt.

Lecker - Schmecker - Butter

- 250 g Butter
- 1/2 Zwiebel(n)
- 4 Tomate(n), sonnengetrocknete in Öl
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 TL, gehäuft Thymian, getrocknet
- 1/2 Chilischote(n), getrocknet
- 1 TL, gehäuft Oregano, getrocknet
- 1 TL, gestr. Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Rosmarin
- Olivöl
- Salz und Pfeffer
- n. B. Basilikum und Petersilie
- n. B. Frühlingszwiebel(n), nur das Grüne

Zwiebel, Knoblauch und Tomaten feinst zerkleinern. Die Gewürze und Kräuter mit etwas Olivenöl verrühren und etwas aufquellen lassen. Dann einfach alles zusammenfügen und mit der zimmerwarmen Butter verrühren.

Wer will, kann auch noch etwas getrocknetes Basilikum, Petersilie und evtl. frisches Grün von Frühlingszwiebeln untermischen.

Ich stelle immer ca. 1,5 kg von dieser Butter her und friere sie in Gläsern ein.

Mandel-Tomaten-Aufstrich

- 100 g Mandel(n), gemahlen
- 100 g Butter
- 2 EL Senf
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Öl
- 1/2 Tube/n Tomatenmark
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)

Die Mandeln, das Tomatenmark, Butter, Senf, Gemüsebrühe und Öl vermischen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe durch die Presse geben und zusammen mit den Zwiebelwürfeln unterrühren.

Schmeckt als Brotaufstrich oder als Pesto über Nudeln.

Vanille-Aufstrich

200 g Schokolade, weiße

200 g Frischkäse

1 Pck. Vanillezucker

15 g Butter

Die weiße Schokolade in grobe Stücke hacken und zusammen mit der Butter langsam und auf niedrigster Stufe im Wasserbad schmelzen.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, das Päckchen Vanillezucker hineingeben. Die Schokolade vom Herd nehmen.

Nun Löffelweiße und langsam den Frischkäse hineingeben.

Dabei immer kräftig umrühren. Die Creme muss solange gerührt werden, bis keine Klümpchen mehr sind und sie letzten Endes wirklich cremig wird und nicht bröselig, wenn sie abgekühlt ist.

Der Frischkäse muss sich komplett mit der Schokoladen-Butter-Masse verbunden haben.

(Das Ganze kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Da aber bitte aufpassen und nicht auf der höchsten Stufe die Schokolade schmelzen, da sie sonst verbrennt)

Wenn alles gut miteinander verrührt ist, die Creme in ein Glas abfüllen und fest verschließen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Die Schokoladencreme kann sofort gegessen werden, ich empfehle aber eine Ruhe von mind. 24 Stunden. Dann wird sie richtig fest bzw. streichfähig!

Diese Creme bzw. dieser Aufstrich ist Ruck Zuck zubereitet, hält sich mind. 4 Wochen frisch (länger hielt er bei uns nicht) und ist was für Süßmäuler.

Man kann ihn auch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade zubereiten. (Wobei bei zartbitter bitte zu beachten ist, dass mehr Zucker verwendet werden sollte durch das bittere der Schokolade)

Paehm

Roquefortbutter

250 gramm Butter, weiche

125 gramm Roquefort

2 Priesen Pfeffer
alles in eine Schüssel geben und mit dem Zauberstab(küchenmaschine)verrühren

Himbeerbutter

125 gramm bzw 250 gramm Butter
50 gramm bzw .100 gramm oder mehr (nach geschmack) Himbeeren o Himbeergelee
1 El Honig ,nach belieben
alles in eine Schüssel und miteinander vermengen

Walnussaufstrich

200 gramm Walnüsse ,grob gemahlen
1 Becher Schmand
2 El Schnittlauch
Salz ,Pfeffer
1 Knoblauchzehe
alles in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren

Milchcreme

1 Liter Milch
3 El Honig
in einen Topf geben,aufkochen lassen und ca. 45 Minuten einkochen bis eine dickere creme entsteht.nicht auf zu hoher stufe damit sie nicht verbrennt.

Summertime

Milchkonfitüre

200 ml Sahne (H)
300 ml Milch (1,5%, H)
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker oder Vanilleschote(n)

Alle Zutaten in einen Topf geben. Ca 40 Minuten leicht sprudelnd köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Die Farbe verändert sich dabei in ein schönes Karamell. Nach ca. 35 Minuten die Konsistenz überprüfen (die Masse erstarrt dann auf einem kalten Teller) und bei gewünschter Festigkeit (Vorsicht, dickt auch nach Abkühlen noch ein) in Marmeladengläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
Ergibt 2 mittelgroße Gläser á ca. 250 ml. Dieser Brotaufstrich ist z.B. in Argentinien sehr beliebt, ist aber sehr süß.

Soll auch statt mit Sahne/Milch nur mit 500 ml frischer Vollmilch klappen, wobei ich das noch nicht versucht habe.

Bananenaufstrich

250 g Banane(n), (geschält gewogen)

½ Liter Milch

125 ml Sahne

100 g Pistazien, gemahlen

50 g Mandel(n), gerieben

180 g Zucker, braun

1 TL Kardamom

Die Bananen pürieren und mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei niedriger Hitze köcheln, bis die Masse dickflüssig geworden ist, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Pistazien und die Mandeln dazugeben, weitere 10 Minuten köcheln. Nun den Zucker hinzufügen und noch einmal 10 Minuten köcheln. Zum Schluss den Kardamom unterrühren, erkalten lassen.

Tipp:

Die Masse eignet sich als Brotaufstrich, als Füllung für Gebäck sowie - in gehackten Mandeln, Pistazien oder gerösteten Sesam gerollt und zu Kugeln geformt - für Pralinen.

Fetaaufstrich

200 g Feta-Käse, cremiger aus Kuhmilch

200 g Frischkäse, (z. B. Philadelphia)

1 Paprikaschote(n), rote, kleine Würfel

1 TL Kräuter der Provence

½ TL Oregano

1 EL Olivenöl

3 Zehe/n Knoblauch, (je nach Geschmack)

Salz und Pfeffer

Paprikaschote und Fetakäse fein würfeln. Zusammen mit dem Frischkäse und dem Olivenöl mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verrühren. Gepresste Knoblauchzehen und Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen!

Rosinella

100 g Rosinen

3 EL Wasser, heißes
50 g Nüsse, Nussmuss (Erdnuss oder Mandel)
300 g Quark (Magerquark)
50 g Joghurt (Magerjoghurt)

Rosinen in einem Sieb heiß waschen, abtropfen lassen. Wasser mit dem Nussmuss cremig rühren. Rosinen, Nussmuss und Joghurt zum Quark geben, alles gründlich verrühren und pürieren. Ziehen lassen. In einem Schraubglas hält es sich ca. 5 Tage.

Tomatenaufstrich

3 Tomaten, gehackte
2 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehe(n)
1 kleines Glas Oliven, schwarz, entkernt
Basilikum
Oregano
Pfeffer und Salz

Chamois

Ibu's Schokapfel

500 g Apfel, geschält und in Spalten geschnitten
300 g Kuvertüre, weiße (alternativ weiße Schokolade)
2 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
Bittermandelöl, einige Spritzer davon
Zitronensaft
1 Pck. Mandel(n), gehackte
etwas Wasser bei Bedarf

Die Apfelspalten mit dem Zucker, etwas Zitronensaft und ggf. etwas Wasser weich dünsten. Anschließend pürieren. Die Kuvertüre oder alternativ 300 g weiße Schokolade zerbrechen und unter ständigem Rühren im heißen Apfelpüree schmelzen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne rösten. Zusammen mit Zimt und ein paar Spritzern Bittermandelöl unter die Apfel-Schokoladen-Masse rühren. Heiß in vorbereitete Gläser mit Twist-Off-Deckel füllen. Die Gläser verschließen.

Ergibt 4 kleine Gläser.

Rote-Linsen-Aufstrich

1 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
1 Karotte(n)

4 EL Olivenöl
150 g Linsen, rote
300 ml Gemüsebrühe
150 g Joghurt (Magerjoghurt)
3 Zweig/e Basilikum

Salz und Pfeffer

Zwiebel, Knoblauchzehen und Karotte putzen, fein würfeln. Öl erhitzen und das Gemüse kurz darin andünsten. Rote Linsen einstreuen, kurz anrösten. Die Gemüsebrühe zugießen und alles bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen. Dann mit dem Pürierstab pürieren und leicht abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt und Basilikum unterrühren.

Vegetarischer Aufstrich

70 g Kokosfett
140 g Zwiebel(n), fein gewürfelt
220 ml Gemüsebrühe
1 Würfel Hefe
2 EL Haferflocken
2 EL Paniermehl
1 EL Majoran

Das Kokosfett schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anlaufen lassen. In einem anderen Topf wird die Gemüsebrühe mit dem etwas zerbröselten Hefewürfel aufgekocht, dann nimmt man es von der Herdplatte und fügt die Kokosfett-Zwiebelmasse zur Hefebühe.

Mit einem Schneebesen arbeitet man in die flüssige Masse noch Paniermehl, Haferflocken und Majoran ein. Dann stelle ich es nochmal auf die Herdplatte und lasse es kurz aufkochen.

In ein Gefäß abfüllen, abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.

Zucchini-Aufstrich

½ kg Zucchini
3 EL Salz
500 g Zwiebel(n)
500 ml Essig (Weinessig)
500 g Zucker
1 ½ EL Senf
1 ½ EL Paprikapulver
1 EL Curry
1 EL Pfeffer, schwarzer
½ Tube/n Tomatenmark

Die Zucchini (ungeschält) fein geraspelt über Nacht mit dem Salz durchziehen lassen, damit sie Wasser verlieren.

Die Zwiebeln fein schneiden und mit dem Essig aufkochen. Dazu Zucker, Senf und die

ausgepressten Zucchiniraspel geben. Das Ganze ca. 30 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen.

Anschließend mit Paprika, Curry, Pfeffer und dem Tomatenmark würzen und nochmals durchkochen.

Heiß in Schraubgläser abfüllen und gut verschließen.

Rhabarber-Ingwer-Marmelade

500 g Rhabarber
1 Stück Ingwer, frisch
500 g Gelierzucker

Rhabarber waschen, putzen und in etwa vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Ingwerknolle gut schälen und in sehr kleine Würfel schneiden, es sollte etwa ein EL sein. Ingwerwürfel, Rhabarberstücke und Gelierzucker in einem Topf gründlich vermischen, abdecken und über Nacht stehen lassen. Danach zum Kochen bringen und in vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Marmelade noch heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen

Musikaro

Lemon Curd

Zutaten: 75 g Butter, 250 g Zucker, Saft von 3 Zitronen, abger. 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).

Zartbitter-Nuß-Nougat-Creme

Zutaten: 200 g Zartbitterschokolade, 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 Küchentuch gerubbelt werden. Dann die Schokolade und den Honig in einem Wasserbad schmelzen und die gemahlenden 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).

Fetacreme

Zutaten: 200 g Fetakäse, 1 Peperoni, 1-2 Knobzehen, 4 EL Rapsöl, etwas Tomatenmark,
Zubereitung: Feta zerbröckeln, Peperoni kleinschneiden, Knob kleinschneiden und alles zusammen im Mixer pürieren. Dann nach und nach 3 EL Rapsöl zugeben. Die Creme möglichst ohne Luft einschlüsse ins Glas streichen und mit Öl bedecken. Die Fetacreme hält sich einige Wochen lang, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt wird (Forenbeitrag 12.09.2006; Rezeptbeitrag von Baumfrau).

Tomaten - Möhren - Butter

Zutaten: 3 Möhren, 1 Zwiebel, 250 g Butter, ½ Tube Tomatenmark
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).

Linda71

Leberwurst vegetarisch

100 g Sonnenblumenkerne
50 g Öl (Sonnenblumenöl)
n. B. Wasser
1 EL Majoran
½ TL Pfeffer
1 TL Kräutersalz
kl. Bund Schnittlauch

Die Sonnenblumenkerne in einen hohen Becher geben. Das Öl zufügen und mit soviel Wasser auffüllen, bis die Kerne bedeckt sind. Die übrigen Zutaten außer dem Schnittlauch in den Becher geben. Man kann auch die Sonnenblumenkerne vorher sehr fein mahlen.

Mit einem Pürierstab alles zu einer festen streichfähigen Masse pürieren. Evtl. Öl/Wasser nachgeben. Abschmecken! Nach dem Pürieren den fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und in den Kühlschrank stellen.

Bei uns ist das Glas innerhalb weniger Tage leer. Manche dachten schon, dass es echte Leberwurst sei. Als Mini-Vorspeise mit dunklem Brot in kleinen Schälchen servieren.

Milchhonig

500 ml Buttermilch

500 g Zucker

Die Buttermilch und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dabei immer zwischen durch mit einem Schneebesen gut umrühren. Nach ca. 1/2 Std. wird die Masse langsam dickflüssiger. Irgendwann bekommt die Masse die typische Honigfarbe. Nach etwa einer 3/4 bis 1 Std. ist die Masse zähflüssig. Nun kann man sie in ein Gefäß, Tupperdose oder ein "Honigglas" umfüllen. Nach dem Abkühlen kann man diesen herrlichen selbst gemachten Milchhonig genießen.

Dies ist ein sehr altes Rezept - noch aus den Vorkriegsjahren. Ich habe es von meiner lieben Patentante bekommen.

Salzige Karamellcreme

500 g Zucker

200 g Butter

400 ml Sahne

1 TL Meersalz, grobes (für die Mühle)

Den Zucker in einem großen, besser hohen, Topf (Spritzgefahr!) goldbraun karamellisieren. Die Butter und die Sahne vorsichtig mit gebührendem Abstand in den Topf zugeben und mit einem langstieligen Holzlöffel solange auf kleiner Flamme unterrühren, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Dann das Salz zugeben und gut unterrühren.

Die Creme in 4 sterilisierte 250ml-Gläser füllen und gut zu drehen. Hervorragend als Brotaufstrich, erwärmt als Sauce für Eis oder Joghurt, als Masse für Plätzchentürme oder in kleine Mürbteigtörtchen füllen und wieder kalt werden lassen. Das Salz gibt den Oberpfiff!

Tannenspitzenkonfitüre

500 g Kandiszucker, 200 g Triebe von Rottannen

Junge, weiche Triebe von (Rot)tannen in eine Pfanne geben und knapp mit Wasser bedecken und 2-3x aufkochen lassen. Dann zudecken und 2-3 Tage kühl stellen (Keller). Dann absieben, abwägen und mit der gleichen Menge Kandiszucker bis zur gewünschten Dicke einkochen. Ich habe bei den Zutaten 500 g Kandis geschrieben, weil

ich eine Menge angeben musste, aber die tatsächliche Menge richtet sich nach dem Gewicht des Saftes.

Die Konfitüre ist nicht nur ein aromatischer Brotaufstrich, sondern auch ein Hausmittel gegen Erkältung und Husten

Vanilleaufstrich

200 g Schokolade, weiße

200 g Frischkäse

1 Pck. Vanillezucker

15 g Butter

Die weiße Schokolade in grobe Stücke hacken und zusammen mit der Butter langsam und auf niedrigster Stufe im Wasserbad schmelzen.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, das Päckchen Vanillezucker hineingeben. Die Schokolade vom Herd nehmen.

Nun Löffelweiße und langsam den Frischkäse hineingeben.

Dabei immer kräftig umrühren. Die Creme muss solange gerührt werden, bis keine Klümpchen mehr sind und sie letzten Endes wirklich cremig wird und nicht bröselig, wenn sie abgekühlt ist.

Der Frischkäse muss sich komplett mit der Schokoladen-Butter-Masse verbunden haben.

(Das Ganze kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Da aber bitte aufpassen und nicht auf der höchsten Stufe die Schokolade schmelzen, da sie sonst verbrennt)

Wenn alles gut miteinander verrührt ist, die Creme in ein Glas abfüllen und fest verschließen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Die Schokoladencreme kann sofort gegessen werden, ich empfehle aber eine Ruhe von mind. 24 Stunden. Dann wird sie richtig fest bzw. streichfähig!

Diese Creme bzw. dieser Aufstrich ist Ruck Zuck zubereitet, hält sich mind. 4 Wochen frisch (länger hielt er bei uns nicht) und ist was für Süßmäuler.

Man kann ihn auch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade zubereiten. (Wobei bei zartbitter bitte zu beachten ist, dass mehr Zucker verwendet werden sollte durch das bittere der Schokolade)

Durch den Frischkäse wird es nicht ganz so heftig von den Kalorien her, aber es bleibt trotzdem gut ihm Geschmack und schmeckt super nach Schokolade.

Die Creme bleibt streichfähig und wird nicht zu fest!

Verhackert

300 g Speck, geräucherter durchwachsener, nicht zu hart

- 1 kleine Zwiebel(n)**
- 1 Knoblauchzehe(n)**
- 1/2 TL Majoran, getrocknet**
- 1 Lorbeerblatt, möglichst frisch**
- 1 Prise Salz**
- 1 TL Pfefferkörner, schwarz**

Den Räucherspeck in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen. Den Majoran mit den Fingern darüber reiben. Das Lorbeerblatt und eine Prise Salz im Mörser fein zerreiben. Die Pfefferkörner zufügen und zerstoßen.

Die Gewürze zum Speck geben und untermischen. Die Speckmischung im Blitzhacker grob pürieren oder durch den Wolf drehen.

Das Gehackte nochmals durchmischen, in Schraubdeckelgläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.

Zwiebelschmelz

- 4 Zwiebel(n)**
- 1 Apfel**
- 250 g Palmfett (Bioladen)**
- 50 ml Öl (Rapsöl)**
- etwas Salz und Pfeffer**
- etwas Sojasauce**
- etwas Thymian oder Majoran**

Das Palmfett mit dem Rapsöl erhitzen. Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und im heißen Fett anschwitzen. Den Apfel schälen, entkernen, würfeln und zugeben. Wenn alles durchgeschmort ist (dauert ca. 15-20 Min.), mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Thymian oder Majoran würzen (mit dem Salz halte ich mich immer etwas zurück, da die Sojasauce ja bereits Salz enthält). Den Schmelz heiß in Twist-Off-Gläser füllen, sofort verschließen und die Gläser 5 Min. auf dem Kopf stehen lassen. Dann umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Ungeöffnet ca. 6 Monate haltbar. Geöffnet und bis zum Verzehr im Kühlschrank gelagert ca. 2 Monate haltbar.

Erdnuss-Schokolade-Aufstrich

- 2 EL Sahne**
- 50 g Schokolade, dunkel**
- 1/2 EL Zucker**
- 70 g Erdnussbutter**

Die Sahne in einer Pfanne oder in einem Topf warm werden lassen. Die zerkleinerte Schokolade und den Zucker begeben. Unter Rühren schmelzen lassen. Die Erdnussbutter darunter rühren, auskühlen lassen und in ein sauberes Glas füllen. Hält sich im Kühlschrank ca. 3 Wochen.

Parmesanbutter

150 g Parmesan (oder ein anderer Hartkäse)
150 g weiche Butter
2 EL Weißwein
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Den Käse fein reiben und mit der Butter und dem Wein zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen. Vor dem Servieren mit etwas Kresse bestreuen.

Wildkraut

Dark Orange Crunch

Zutaten:

150g dunkle Schokolade (60% oder mehr)
130g Frischkäse natur
10g weiche Butter
1 EL Zucker
Schale einer Orange
Haselnusskrokant nach Belieben.

Zubereitung:

Die Butter und die Schokolade im Wasserbad bei sanfter Hitze schmelzen. Den Frischkäse langsam Löffelweise hinzugeben und mit der Schokoladenmasse verrühren. Ggf. mit etwas Zucker süßen. Orangenschale hinzugeben.

Solange rühren, bis sich Frischkäse und Schokolade gut verbunden haben, Zum Schluss nach Belieben Haselnusskrokant hinzufügen und unterrühren. In ein Glas füllen und abkühlen lassen. Ist bei Zimmertemperatur bereits relativ fest, aber streichfähig.

Griechische Schafskäsecreme

Zutaten:

25g weiche Butter
100g Schafskäse in Kräutern eingelegt
50g schwarze Oliven, entsteint
2 EL Schlagsahne
1 rote Pfefferschote
1 Knoblauchzehe
Thymian
Rosmarin

Zubereitung:

Die Butter in einer kleinen Schüssel schaumig rühren. Den Schafskäse durch ein Sieb dazustreichen. Von den Oliven ca. 1/3 beiseitelegen für die Garnierung, den Rest fein hacken und zur Schafskäse-Butter-Masse geben.

Die Pfefferschote längs halbieren und die Kerne entfernen. Die Schotenhälften waschen, fein hacken und unter die Käsecreme rühren. Thymian und Rosmarin fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken. Gewürze untermengen.

Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Mit Olivenhälften garnieren und kühl servieren.

Thunfisch-Frischkäseaufstrich

Zutaten:

1 Ds. Thunfisch in Öl
1 Pk. Kräuterfrischkäse
1 Pk. TK-Kräuter (8 Kräuter)
2-3 EL Sylter Salatfrische
evtl Zitronensaft
Pfeffer
Salz
Oregano

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut zerdrücken und vermengen. Mit Gewürzen und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Schoko-Karamell-Creme „Das ist der Daim“

Zutaten:

1 Tafel Marabou-Schokolade Daim
60g weiche Butter oder Margarine
70 ml Milch

Zubereitung:

Erst die Butter im Wasserbad schmelzen, dann die Milch hinzufügen und verrühren. Die Schokolade in Stücke brechen und in der warmen Butter schmelzen. Alles gut verrühren und in ein Glas füllen und abkühlen lassen.

Wem das so zu süß ist, kann ein paar Stücke Zartbitterschokolade dazugeben, das macht den Aufstrich noch schokoladiger und nimmt ein bißchen Süße raus.

Vanillebutter

1 Becher Schlagsahne
1 Tüte/n Vanillezucker

Schlagsahne und Vanillezucker mit dem Quirl aufschlagen, ca. 6 - 7 Minuten, bis sich die Buttermilch vom Fett löst und ein schöner Klumpen Butter entstanden ist. Diesen dann in ein Tuch geben und abtropfen lassen.

Zu einer Rolle oder Kugel formen und im Kühlschrank aufbewahren. Passt gut zu Rosinenstuten oder süßen Hefebrötchen. Die Buttermilch nicht wegschütten, sie ist auch sehr lecker.

Geflügelsalat nach altem Familienrezept

Zutaten:

1 Hähnchenbrustfilet
¼ Gl. Senfgurken u. etwas vom Gurken-Essig-Wasser
¼ Ds. Ananas ungezuckert und deren Saft
½ säuerlicher Apfel geschält
2 EL Miracel Whip
2 EL Yoghurt natur
Pfeffer
Salz
Zucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in einer Pfanne sanft gar ziehen lassen. Auskühlen lassen. Senfgurken, Ananas und Apfel zu gleichen Teilen in feine Würfel schneiden. Kaltes Fleisch ebenfalls in feine Würfel schneiden. Das Verhältnis Obst und Gemüse zu Fleisch sollte ca. 1:1 betragen.

Aus Yoghurt, Mayonnaise, je einem Schuss Ananassaft und Gurkenessig ein Dressing anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker fein süß-säuerlich abschmecken und zum Salat geben.

Idealerweise ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann nochmal nachschmecken. Schmeckt hervorragend auf Schwarzbrot.

Bei diesem Rezept wurden offenbar die Senfgurken mit etwas Skepsis betrachtet. Die sind allerdings nur schlecht austauschbar, da der Essig bei Gewürzgurken i.d.R. wesentlich schärfer ist. Senfgurken sind wesentlich sanfter und runder im Geschmack, was sich natürlich auch im Salat bemerkbar macht.

Klassische Kräuterbutter

150g weiche Butter
Zwiebelgranulat
Schabziegerklee
Petersilie
Dill
Schnittlauch
Liebstöckel
Knoblauch
Sellerieblatt
Paprikapulver
Salz

Zubereitung:

Butter mit den Gewürzen vermengen und kühl stellen.

Tomatenbutter

Zutaten:

150g weiche Butter
5 EL Tomatenmark
2 EL Kräuter der Provence
1 Knoblauchzehe
1 EL Gemüsebrühe Instantpulver
Paprikapulver rosenscharf
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Butter mit Tomatenmark vermischen. Paprikapulver, Gemüsebrühepulver und Kräuter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant würzig abschmecken.

Gory

Olivencreme

**200g Frischkäse
40g saure Sahne
3 Handvoll Basilikumblätter-- klein schneiden
30 g getrocknete Tomaten-- klein schneiden
40g schwarz Oliven -- Ringe schneiden
alles vermengen, mit Knoblauch Pfeffer und Salz würzen**

Schafskäsecreme

**200g Schafskäse
100g saure Sahne
30g getrocknete Tomaten-- klein schneiden
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprika und etwas Pfeffer
alles vermengen, nicht mehr salzen, da Schafskäse würzig genug ist**

Kräuterbutter

**250g Butter
Kräuter aus dem Garten
mit Pfeffer und Salz abschmecken**

Lecker –Schmecker-Butter

250 g Butter

½ Zwiebel(n)

4 Tomate(n), sonnengetrocknete in Öl

1 Knoblauchzehe(n)

1 TL, gehäuft Thymian, getrocknet

½ Chilischote(n), getrocknet

1 TL, gehäuft Oregano, getrocknet

1 TL, gestr. Paprikapulver, edelsüß

½ TL Rosmarin

Olivenöl

Salz und Pfeffer

n. B. Basilikum und Petersilie

n. B. Frühlingszwiebel(n), nur das Grüne

Zwiebel, Knoblauch und Tomaten feinst zerkleinern. Die Gewürze und Kräuter mit etwas Olivenöl verrühren und etwas aufquellen lassen. Dann einfach alles zusammenfügen und mit der zimmerwarmen Butter verrühren.

Wer will, kann auch noch etwas getrocknetes Basilikum, Petersilie und evtl. frisches Grün von Frühlingszwiebeln untermischen.

Ich stelle immer ca. 1,5 kg von dieser Butter her und friere sie in Gläsern ein.

Kirablau

Bärlauch-Gelee

100 g Bärlauch

800 ml Apfelsaft

500 ml Weißwein, (Riesling)

1 Pck. Gelierzucker, 1:3

Den gewaschenen und abgetropften Bärlauch mit dem Apfelsaft und dem Weißwein in einen großen Topf geben und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag alles zusammen aufkochen, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Den Bärlauch aus dem Sud heraus nehmen. Wer möchte, kann den Sud nun noch durch einen feinen Filter laufen lassen. Die abgekühlte Flüssigkeit nun mit dem Gelierzucker vermischen und nach Packungsangabe aufkochen. Nach erfolgreicher Gelierprobe in heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen. Die Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Das Gelee hat einen dezenten Bärlauchgeschmack.

Verfasser: Wildkraut

Nutella

Zutaten: 200 Schokolade, 70 g Butter, 100 ml Milch

Zubereitung: Schokolade zerkleinern. Alles in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam erwärmen. Ist alles zerschmolzen, die Masse in ein Marmeladenglas geben und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen

Herzhafte Frischkäsecreme

1 kl. Glas Mixed Pickles

1 Pck. Frischkäse, laktosefrei (z. B. von Minus L)

Die Mixed Pickles auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Soße kann man weggießen, sie wird hierfür nicht weiter gebraucht. Die abgetropften Mixed Pickles mit der Packung laktosefreien Frischkäse in eine Schüssel geben und pürieren. Oder in den Quickchef von Tupper und nur kurz pürieren. Das reicht aus.

Karottenaufstrich

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.

Toffifée Aufstrich

200 g Toffifée

50 ml Sahne

50 g Butter

Toffifée

zerkleinern und mit den anderen Zutaten im Wasserbad schmelzen. Alles zusammen glatt pürieren.

Renate1











