

LAUGENKRANZ

—● 1 KRANZ MIT 6 BRÖTCHEN ♥♥♥ MITTEL ⌚ 60 MINUTEN + 80 MINUTEN WARTEZEIT + 25 MINUTEN BACKZEIT

ZUTATEN:

Teig:

230 g Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
20 g Zucker
500 g Weizenmehl, Type 550
80 g Rapsöl + zum Einfetten
1 geh. TL Salz

Lauge:

20 g Laugenperlen
500 ml Wasser
oder:
50 g Natron
200 ml Wasser

außerdem:

Saaten nach Wunsch, z.B. Mohn,
Sesam, Sonnenblumenkerne oder
auch grobes Salz
30 g flüssige Butter

- 1 Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, **3 Minuten / 37°C / Stufe 2** erwärmen. 5 Minuten ruhen lassen.
- 2 Restliche Zutaten zugeben, **5 Minuten / Teigstufe** kneten.
- 3 Den Teig in eine mit Öl eingefettete Schüssel geben und 45 Minuten ruhen lassen.
- 4 Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 5 Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Portionen teilen, diese runden und zu einem Kranz anordnen. Abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.
- 6 Lauge zubereiten, siehe unten.
- 7 Teiglinge mit Brezellauge oder Natronlauge bepinseln, mit Saaten nach Wahl oder grobem Salz bestreuen und jedes Brötchen zum Zentrum des Kranzes hin einschneiden. Im heißen Ofen, mittlerer Einschub, ca. 25 Minuten backen.
- 8 Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter einstreichen. So bleibt der Kranz herrlich soft.

Das bessere Ergebnis erhalten wir mit der Brezellauge. Hierzu werden die Laugenperlen in kaltes Wasser eingerührt. Jedoch ist diese Lauge ätzend, also Augenschutz und Handschuhe tragen. Die Lauge kann mehrfach verwendet werden. Ihr bekommt die Laugenperlen online oder auch in Apotheken. Für die Natronlauge das Wasser aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen, Natron einrühren.





BOSTON CREAM PIE TRIFLE

4 PORTIONEN ♥♥♥ LEICHT ⌚ 20 MINUTEN

ZUTATEN:

350 g Milch
70 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
4 Eier, Größe M
40 g Speisestärke

außerdem:

200 g Sahne
ca. 250 g Brownies, z.B. von S. 51
ca. 150 g Schokoladensauce, z.B.
von S. 188

- 1 Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
- 2 Milch, Puderzucker, Vanillezucker, Eier und Speisestärke in den Mixtopf geben, **8 Minuten / 90°C / Stufe 4** cremig aufschlagen. Umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.
- 3 Mixtopf spülen, Rühraufsatz einsetzen.
- 4 Sahne in den Mixtopf geben, unter Sichtkontakt bei **Stufe 3.5** steif schlagen und umfüllen.
- 5 Brownies in mundgerechte Würfel schneiden. Einige Brownies für das Topping zerbröseln.
- 6 Vanillecreme, Brownies, etwas Schokoladensauce und geschlagene Sahne abwechselnd in Gläser schichten.
- 7 Mit zerbröselten Brownies und Schokoladensauce toppen.



CAESAR-PASTA-SALAT

6-8 PORTIONEN ♥♥♥ LEICHT ⌚ 30 MINUTEN

ZUTATEN:

Salat:

300 g Pasta, z.B. Farfalle
100 g Bacon
1 kl. rote Zwiebel
200 g Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt
1-2 Romana-Salatherzen, in Streifen
2 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
1 TL Oregano, getrocknet
50 g Parmesan, gerieben

Dressing:

1 kl. Knoblauchzehe
1 kl. Handvoll Petersilie
100 g Joghurt
20 g Olivenöl
1 TL Worcestersauce
1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Salz
1 TL Pfeffer, schwarz
50 g Parmesan, gerieben

- 1 Pasta nach Packungsanleitung in einem Topf auf dem Herd garen. Abgießen und abkühlen lassen.
- 2 Zwiebelhälften in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern. Mit halbierten bzw. geviertelten Tomaten und Salatstreifen in eine Schüssel geben.
- 3 Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Stücke brechen.
- 4 Pasta mit Olivenöl, Zitronensaft und Oregano mischen und zusammen mit dem Parmesan und dem Bacon in die Schüssel geben.
- 5 Für das Dressing Knoblauchzehe und Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern. Alles mit dem Spatel nach unten schieben.
- 6 Joghurt, Öl, Worcestersauce, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Parmesan zugeben, **20 Sekunden / Stufe 3** verrühren.
- 7 Dressing in die Schüssel geben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Nach Belieben noch mit zusätzlichem Parmesan und Croutons bestreut servieren.







DÜSSEL- DORFER ALTBIER- BOWLE

—● 3 PORTIONEN

♥♥♥ LEICHT

🕒 20 MINUTEN +
8 STUNDEN ZIEHZEIT

ZUTATEN:

125 g Wasser

150 g brauner Zucker

Abrieb von 1 Limette

250 g Erdbeeren

500 g Altbier

- 1 Wasser, Zucker und Limettenabrieb in den Mixtopf geben, **10 Minuten / 100°C / Stufe 1** ohne Messbecher zu einem Sirup kochen.
- 2 Erdbeeren putzen und halbieren, mit Sirup übergießen und abgedeckt 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3 Zum Servieren etwa 1/3 der Erdbeer-Sirup-Mischung in 1 Glas geben und mit eisgekühltem Altbier nach Wahl auffüllen.

food with love

TIPP:

Wer mag, gibt noch Wiener Würstchen in Scheiben dazu und lässt sie ein paar Minuten in der Suppe ziehen.



GEMÜSE-KARTOFFEL-TOPF

4 PORTIONEN ♥♥♥ LEICHT ⌚ 45 MINUTEN

ZUTATEN:

1 Zwiebel
25 g Butter
200 g Kohlrabi
500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
200 g Möhren
200 g Brokkoli
700 g Wasser
1 EL Gemüsebrühpulver, z.B. FoodwithLove von Azafran®
1 TL Salz
1 TL Sojasauce
1 Prise Pfeffer
175 g Kräuterfrischkäse
100 g Butterkäse, gerieben

außerdem:

gehackte Petersilie zum Bestreuen

- 1 Zwiebelhälften in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben.
- 2 Butter zugeben, **3 Minuten / 120°C / Stufe 1** dünsten.
- 3 Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in Würfel von ca. 2 x 2 cm schneiden. Möhren schälen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren oder je nach Größe vierteln.
- 4 Brokkoli in kleine Röschen teilen. Alles zusammen in den Mixtopf geben.
- 5 Wasser, Gemüsebrühpulver, Salz, Sojasauce und Pfeffer zugeben, je nach Größe der Würfel **25 Minuten / 100°C / Linkslauf / Sanfrührstufe** garen.
- 6 Frischkäse und Butterkäse zugeben, **5 Minuten / 90°C / Linkslauf / Sanfrührstufe** unterrühren.
- 7 Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Wer die Suppe noch sämiger mag, gibt mit dem Frischkäse noch 1 TL Speisestärke hinzu.

TIPP:

Dazu passt Fladenbrot oder Reis.
Für eine alkoholfreie Variante
kann Metaxa® ersatzlos gestrichen
werden. Lecker auch mit Ouzo.



GYROS-HACKSTEAKS IN METAXA®-RAHM

—● 4 PORTIONEN ♥♥♥ LEICHT ☺ 40 MINUTEN

ZUTATEN:

Hacksteaks:

1/2 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Rapsöl + zum Braten
600 g Rinderhack
1 Ei, Größe L
25 g Paniermehl
50 g griechischer Joghurt
1 EL Gyrosgewürz
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Sauce:

30 g Butter
30 g Mehl
150 g Sahne
50 Wasser
50 g Crème Fraîche
1 TL Tomatenmark
1/4 TL Salz
3 Prisen Pfeffer
4 EL Metaxa®

außerdem:

80 g Gouda, gerieben

Utensilien:

ofenfeste Pfanne

- 1 Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- 2 1 Zwiebel in Hälften und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben.
- 3 Öl zugeben, **3 Minuten / 120°C / Stufe 1** dünsten.
- 4 Hack, Ei, Paniermehl, Joghurt, Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer und Hälfte der zerkleinerten Petersilie in den Mixtopf zugeben, **1 Minute / Teigstufe** verarbeiten.
- 5 Aus der Masse 4 flache Hacksteaks formen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Steaks darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.
- 6 Backofengrill vorheizen.
- 7 Übrige Zwiebel in Hälften in den Mixtopf geben, **5 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben.
- 8 Butter zugeben, **3 Minuten / 120°C / Stufe 1** dünsten.
- 9 Mehl zufügen, **2 Minuten / 100°C / Stufe 1** anschwitzen.
- 10 Sahne, Wasser, Crème Fraîche, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zufügen, **4 Minuten / 100°C / Stufe 1** aufkochen.
- 11 Metaxa® zugeben, **2 Minuten / 80°C / Stufe 2** unterrühren.
- 12 Sauce über die Hacksteaks in der Pfanne gießen, den Käse darauf streuen und unter dem Grill ca. 4 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
- 13 Mit Petersilie bestreut servieren.