

Eiweißbrot 1

Zutaten

6 Stück Eier
500 g Magerquark
1 Päckchen Backpulver
3 gestrichene Esslöffel Leinsamen
50 g Weizenkleie
250 g Haferkleie

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf das Backpulver, in den Mixtopf geben. Ca. 1 Min./Teigstufe gut vermengen. Anschließend das Backpulver dazu geben und nochmals kurz auf der Teigstufe unterrühren.

Den Teig in die gefettete Kastenform füllen und auf 200 ° Grad Unter-/Oberhitze ca. 1 Stunde backen.

Das Brot hält ca. 5 Tage im Kühlschrank und lässt sich aber auch gut einfrieren.

Lachscreme

Zutaten

1 Zwiebel
50 g Mascapone
200 g Frischkäse
400 g Lachs geräuchert

Zubereitung

Zwiebel halbieren in den Mixtopf geben und bei Stufe 5 ca. 5 sec. kleinhacken.

Die anderen Zutaten dazu geben und auf Stufe 5 ca. 6 Sec. mixen.

Rahmspinat aus frischem Spinat

Zutaten

500 g Spinat, lose, frisch
500 g Wasser
1 Würfel Brühe

1 Zwiebel, klein, halbiert
1 Zehe Knoblauch
1/4 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 Prise Muskatnuß gerieben, frisch
50 g Sahne
20 g Butter
20 g Mehl

Zubereitung

Den Spinat waschen, putzen und in den Varoma quetschen, Wasser einwiegen, Brühe dazu und den Varoma auf den geschlossenen Mixtopf stellen und 30 Min. Varoma St. 2 garen.
Wer möchte, kann im Garkorbchen noch Kartoffeln mit garen.

Den Kochsud auffangen und umfüllen.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch 4 Sek. St.5 zerkleinern. Butter dazu, 2,5 Min. Varoma St.2 dünsten.
Mehl dazu geb und nochmal Varoma 2,5 Min. St.2 anschwitzen.

100g vom Kochsud und die Sahne dazugeben 5 Min. 100° St.2 aufkochen.

Danach den Spinat hinein geben. Wer jetzt feinen Rahmspinat möchte, der hackt ihn 3-4 Sek. St.4-5 (je nach dem, wie man es mag) oder man lässt den zerfallenen Spinat so und hat dann Rahm-Blattspinat. Dann kurz Linkslauf 1 Min. St.3

Hübsch angerichtet servieren - Guten Appetit!!

Zwetschgenknödel

Zutaten

Teig
500 Gramm Kartoffel, geschält, in
Stücken
100 Gramm Mehl
1 Ei
10 Gramm Butter
1 Prise Salz

Füllung

12 Stück Zwetschgen
12 Stück Würfelzucker

Brösel

50 Gramm Butter
50 Gramm Semmelbrösel

Zubereitung

Mixtopf mit 600 ml Wasser füllen und die Kartoffeln im Garkorbchen
30 min./100 Grad/Stufe 1 weich kochen.

Kartoffeln 10 min. abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die
gewaschenen Zwetschgen halbieren, entsteinen jeweils durch einen
Würfelzucker ersetzen.

Kartoffeln, Mehl, Ei, Butter und Salz in den Mixtopf geschlossen
füllen und 40 sek./ Stufe 4 zu einem Teig rühren.

Knödel formen:

Teig aus dem Mixtopf geschlossen nehmen und auf einer bemehlten
Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Mit einem Messer in 16
gleichgroße Stücke teilen. Die einzelnen Teigstücke mit bemehlten
Händen flach drücken und die Zwetschge damit umhüllen. Die Knödel
in den Varoma und Einlegeboden legen und mit 500ml Wasser 25
min./Varoma/Stufe 1 dünsten.

Brösel

In der Zwischenzeit die Butter im Topf zergehen lassen und darin die
Semmelbrösel langsam anrösten. Je nach Geschmack kann noch
etwas Zucker beigemischt werden