

Sunday, April 13. 2008

Buttercreme - PlÃ¤tzchen wie bei Oma

Grundrezept Buttercreme:

1 Pckg. Puddingpulver Vanille, nach Packungsanleitung zubereitet, ausgekÃ¼hlt fÃ¼r 550g fertigen Pudding
250 g Butter, zimmerwarm
1 Vanilleschote das Mark, ausgekratzt
50 g Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark in der KÃ¼chenmaschine schaumig aufschlagen. Den kalten Pudding nach und nach hinzufÃ¼gen, nochmals grÃ¼ndlich durchschlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben.

Grundrezept MÃ¼rbteig:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Eier
2 Eigelb
Salz

Mehl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Mit Ei, Eigelb und der weichen Butter schnell zu einem glatten Teig kneten.

Vor der Verwendung einige Stunden im KÃ¼hlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen und mit einem Trinkglas runde PlÃ¤tzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ca. 15 Minuten backen. Die PlÃ¤tzchen sollten nicht braun werden.

PlÃ¤tzchen heraus nehmen und auskÃ¼hlen lassen. 2 PlÃ¤tzchen mit Buttercreme zusammenkleben.

Zuckerguss:

Puderzucker
Wasser
Spritzer Zitronensaft
nach Geschmack ein Schuss Grenadinesirup zum rot fÃ¤rben

Alles zusammenrÃ¼hren, dass es eine zÃ¤hne Masse wird und die PlÃ¤tzchen damit bestreichen. Dann kÃ¼hlen, sonst wird die Creme zu weich.

Am besten schmecken die PlÃ¤tzchen am nÃ¤chsten Tag, wenn sie durchgezogen sind!

Posted by orange in plÃ¤tzchen + kekse at 19:00

Sunday, April 6. 2008

Spinat - Feta - KnÄ¼del mit pikanter Tomatensauce

FÄ¼r die KnÄ¼del:

500 g KnÄ¼delbrot (oder 2 trockene Baguettes)

4 Eier

ca. 1/4 l Milch

ggf. SemmelbrÄ¼sel

Salz, Pfeffer, Paprika zum Abschmecken

1/4 TL geriebene Muskatnuss

3/4 Packung Feta

1/2 Packung TK-Blattspinat

1 Zwiebel, in kleine WÄ¼rfel geschnitten

Das "KnÄ¼delbrot" bzw. die alten Baguettes oder Semmeln in dÄ¼nne Scheiben schneiden und in eine SchÄ¼ssel geben. Die Eier und die Milch zufÄ¼gen und zu einem festen, aber nicht zu trockenen KnÄ¼delteig verarbeiten. Falls er zu trocken wird, noch etwas mehr Milch dazu geben. Falls er zu flÄ¼ssig und zu klebrig geworden ist, mit SemmelbrÄ¼seln binden. FÄ¼r ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Blattspinat wÄ¼hrenddessen in einem Topf auf niedriger Hitze auftauen und danach etwas FlÄ¼ssigkeit heraus drÄ¼cken, daÄ¼ er die KnÄ¼del nicht aufweicht.

Die ZwiebelwÄ¼rfel in Ä¼l goldbraun anbraten, dann heraus nehmen.

Den Feta mit den HÄ¼nden in den Teig brÄ¼seln. Den Blattspinat grob hacken (nur ein wenig). Zusammen mit den gebratenen ZwiebelwÄ¼rfeln ebenfalls zum Teig geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Paprika und Muskat wÄ¼rzen und alles gut mit den HÄ¼nden vermengen. Am besten den Teig probieren, ob er noch mehr GewÄ¼rze braucht.

Wasser mit einer Prise Salz in einem groÄ¼en Topf zum kochen bringen. Aus der KnÄ¼delmasse mit feuchten HÄ¼nden Kugeln formen und in das heiÄ¼e Wasser geben. Ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Die KnÄ¼del sind fertig, wenn sie hoch steigen. Am besten erstmal einen aufschneiden und nachsehen, ob sie schon durch sind.

Die KnÄ¼del schmecken am nÄ¼chsten Tag super, wenn man sie in Scheiben schneidet und in Ä¼l knusprig anbrÄ¼t!
So wie hier zum Beispiel mit Champignons.

FÄ¼r die Sauce:

1 Dose Pizzatomaten (stÄ¼ckig)

1 Zucchini

1 Zwiebel, in kleine WÄ¼rfel geschnitten

1,5 Zehen Knoblauch

Rosmarin, Oregano

Salz, Pfeffer

2 rote, kleine, getrocknete Chilis

Zucchini in ca. 1/2 cm dicke kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne in etwas heiÄ¼em Ä¼l mit 1/2 klein gehackten Knoblauchzehe anbraten. Mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen, dann heraus nehmen.

Die restliche Zehe Knoblauch in dÄ¼nne Scheiben schneiden. In der selben Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch goldbraun anbraten, dann mit den Tomaten ablÄ¼schen. GewÄ¼rze dazu geben und ca. 10 Minuten kÄ¼cheln. Wenn die Sauce fertig ist, die Zucchini untermengen.

Posted by orange in vegetarisch at 13:51

Thursday, April 3. 2008

DIY: Sortiere Deine Ohringe / Re-arrange your Earrings

Jeden Morgen das selbe Spiel... ich stecke einen Ohrring rein und finde den zweiten nicht. Es war hÃ¶chste Zeit, meine chaotische "MIEN" IKEA Box neu zu organisieren...

Material: 4 mm Filz und eine Lochzange, um die LÃ¶cher zu machen

Every morning the same game... I put one earstud in and can't find the matching second. It was time to organize my chaotic "MIEN" IKEA box...

Material: 4 mm design felt and a punch to make the holes

Posted by orange in filz, sachen machen, verschiedenes at 21:14