In der Küche mit Jemma

Emma & Jenny rocken nicht nur Haus und Hof, sondern auch die Küche.
Hier etwas Nachschub an Rezepten.
Viel Spaß beim Ausprobieren!

Vogelnester

Keine Panik Emma! Musst du nicht…

Ich kann keine Vogeleier essen…

Zutaten:

Für den Teig:

250 g	Butter, weiche
150 g	Zucker
1 Pä.	Vanillezucker
375 g	Mehl
2	Eigelb
1 Tüte	Mandeln, gehackt
	Marmelade nach Wahl

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl zu einem glatten Teig kneten und kurz kalt stellen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, die Oberseite mit Eigelb bestreichen, anschließend in die Mandeln drücken und mit der Mandelseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kugel mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte etwas eindrücken. Dieses Loch dann mit Marmelade füllen und im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 10-12 Minuten backen.

Ergibt je nach Größe ca. 80 Plätzchen.

Riesenwelle

Zutaten:

Für den Teig:

300 g	Margarine
300 g	Zucker
7	Eigelb
7	Eiweiß
380 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 EL	Kakao
1 kg	Sauerkirschen (Glas, entsteint)

Creme:

2 Pck.	Puddingpulver Vanille (für je 1/2l Milch)
3/4 l	Milch
4 EL	Zucker
250 g	Butter

Glasur:

125 g	Palmin
1	Ei
3 EL	Zucker
2 EL	Dosenmilch
2 EL	Kakao

Das war wie eine Riesenwelle...

Zubereitung:

Teig:

Eiweiß steifschlagen.
Margarine, Zucker und Eigelb cremig rühren, mit Backpulver vermengtes Mehl unterrühren.
Eiweiß nach und nach unterheben.
Teig halbieren, unter eine Hälfte Kakao rühren.
Den hellen Teig in eine ausgefettete Fettpfanne oder ein großes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, den dunklen Teig darüber geben.
Sauerkirschen auf dem Teig verteilen, leicht andrücken.
Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen.
Etwas abkühlen lassen.

Creme:

Puddingpulver mit Milch und Zucker entsprechend der Packungsanweisung zubereiten, abkühlen lassen. Die weiche Butter unterrühren.
Auf Kuchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Glasur:

Palmin schmelzen und abkühlen lassen.
Ei und Zucker schaumig rühren.
Dosenmilch und Kakao zugeben, dann das flüssige Palmin unterrühren.
Auf die Creme streichen.

Tomate-Oregano-Pesto

Zutaten:

250 g	Tomaten, getrocknet, In Öl eingelegt
50g	Oreganoblätter
4 EL	Tomatenmark
250 ml	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

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.

Der Dauerbrenner...

Knallt es...
oder knallt es nicht...

E-M-Ma

Erdbeer-Maracuja-Marmelade

Jenny, die kannst du nicht essen!

Zutaten:

700 g	Erdbeeren
250 ml	Maracujanektar
etwas	Zitronenschale, gerieben
500 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 700 g abwiegen. 250 ml Maracujanektar abmessen.
Erdbeeren, Nektar, Zitronenschale und Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 4 Min. sprudelnd kochen.
Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.
Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

In der Küche mit Jemma

Weihnachten 2016

Schokoriegel *Erdnuss-Karamell*

Welchen Riegel möchte Emma?

Welch Frage... SCHOKO!

Dieses Mal die Erdnuss-Karamell-Variante

Zutaten:

Für etwa 10 Riegel

340 g	Zartbitter-Kuvertüre
200 g	Marshmallow-Creme ("Fluff")
180 g	cremige Erdnussbutter
180 g	Puderzucker
300 g	weiche Karamellbonbons
50 g	Sahne

Zubereitung:

Eine rechteckige Form (etwa 24 x 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Schokolade mit 60 g Erdnussbutter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Geschmolzene Schoko-Erdnussbutter in die Form gießen und 2 - 3 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Inzwischen die Marshmallow-Creme, 60 g Erdnussbutter und Puderzucker mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät verrühren. Masse auf die ausgehärtete Schokoladenschicht gießen. Mit Erdnüssen bestreuen .

Karamellbonbons mit Sahne bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen. Karamell auf die Erdnüsse gießen und mit der Rückseite eines Löffels verstreichen.
Form 5 Minuten in das Gefrierfach stellen.

Restliche Schokolade mit 60 g Erdnussbutter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Über das Karamell in die Form gießen und alles für weitere 10 Minuten einfrieren.

Aus der Form lösen und in Stücke schneiden.

Guten Appetit!

Frohe Weihnachten
und ein
Glückliches Neues Jahr !