

KI Kochbuch

KI



Inhaltsverzeichnis

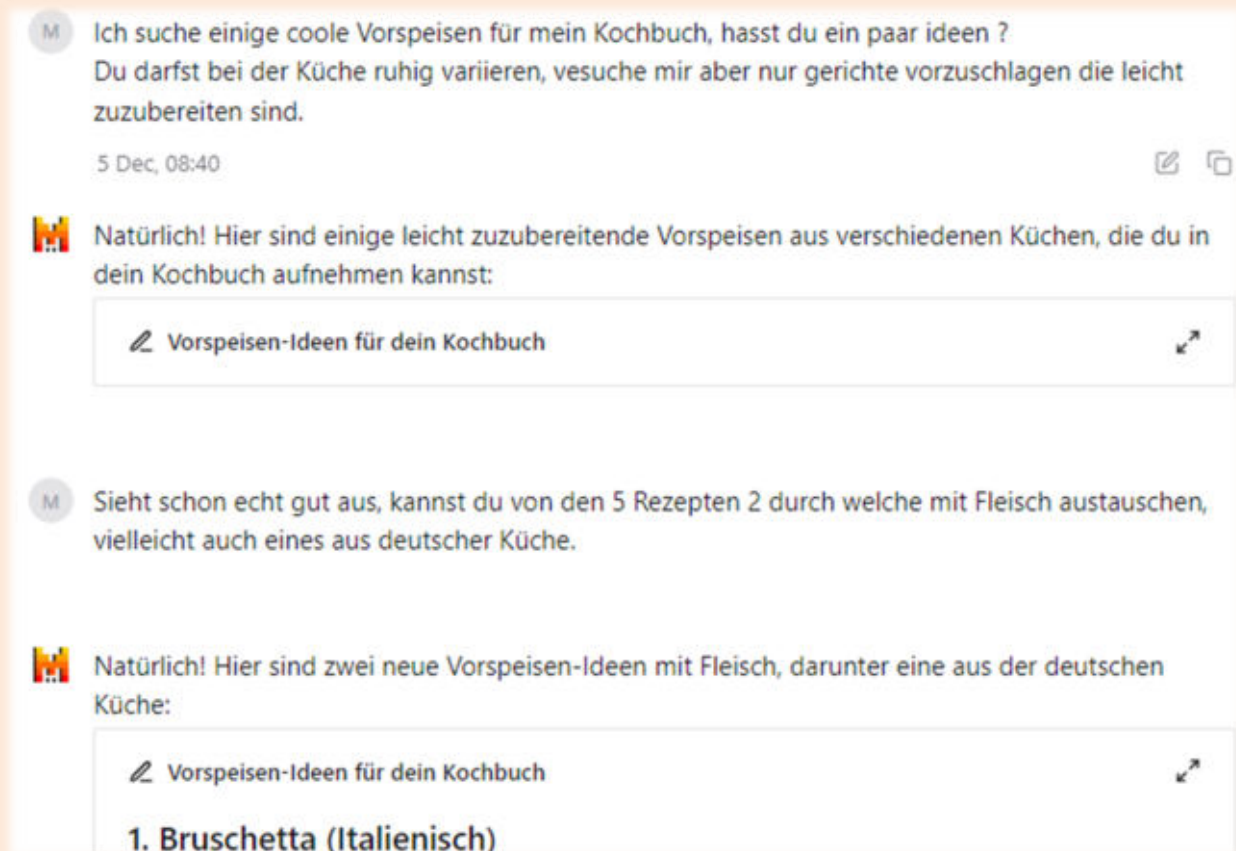
Vorspeisen.....	1
Bruschetta (Italienisch).....	1
Hummus mit Pita-Brot (Mittelöstlich)	3
Griechischer Salat (Griechisch)	5
Hähnchen-Satay-Spieße (Asiatisch)	7
Deutsche Fleischbällchen (Deutsch)	9
Hauptgerichte	11
Vegetarische Auberginen-Lasagne	11
Vegetarisches Tofu-Gericht mit Linsen und Gemüse.....	14
Leichte Gemüse-Nudel-Suppe mit Tofu	17
Pizza Rustica.....	19
Nachspeisen.....	22
Erdbeer-Schoko-Dessert (Mini-Törtchen ohne Backen).....	22
Exotische Mango-Kokos-Torte mit Passionsfrucht-Gelee	25
Herrencreme ohne Alkohol.....	28
Vegane Schokoladenkekse	30
Getränke.....	33
Pfirsich-Orange Eistee	33
Blaubeer Limonade.....	35
Sonstiges	37

Vorspeisen

Bruschetta (Italienisch)

KI-Prompt Rezept:

Erstellt von [Mistral Large](#)



KI-Prompt Bild:



Bild:



Zutaten:

- Baguette
- 4 reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. **Baguette schneiden:** Schneide das Baguette in Scheiben und röste sie im Ofen, bis sie goldbraun sind.
2. **Tomaten vorbereiten:** Schneide die Tomaten in kleine Würfel und mische sie mit gehacktem Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer.
3. **Anrichten:** Verteile die Tomatenmischung auf den gerösteten Baguettescheiben und serviere sofort.

Hummus mit Pita-Brot (Mittelöstlich)

KI-Prompt Rezept:

Siehe KI-Prompt Rezept von Bruschetta (Italienisch)

KI-Prompt Bild:

Erstellt von Mistral Large

M sieht gut aus hasst du auch ein Bild für das zweite Rezept ?



Hier ist ein Bild von Hummus mit Pita-Brot auf einem Teller.

M kannst du das Bild so abändern das der Hummus nicht auf dem Brot sondern in einer Schale neben dem Brot ist ?



Es tut mir leid, aber ich kann keine vorhandenen Bilder bearbeiten oder ändern. Ich kann jedoch ein neues Bild generieren, das deinen Anforderungen entspricht. Möchtest du, dass ich ein neues Bild erstelle, in dem der Hummus in einer Schale neben dem Brot ist?

5 Dec, 08:48



M Ja bitte



Hier ist ein Bild von Hummus in einer Schale neben Pita-Brot auf einem Teller.

Bild:



Zutaten:

- 1 Dose Kichererbsen
- 2 EL Tahini
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pita-Brot

Zubereitung:

1. **Hummus zubereiten:** Püriere die Kichererbsen, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Salz in einem Mixer, bis eine cremige Masse entsteht.
2. **Servieren:** Fülle den Hummus in eine Schüssel und serviere ihn mit Pita-Brot.

Griechischer Salat (Griechisch)

KI-Prompt Rezept:

Siehe KI-Prompt Rezept von Bruschetta (Italienisch)

KI-Prompt Bild:

Erstellt von [Mistral Large](#)

Mark: auch großartig kannst du nun ein Bild zu dem dritten Rezept in der PDF anfertigen?

AI: Hier ist ein Bild von griechischem Salat auf einem Teller. {Bild 1}

Mark: Das Bild ist echt cool, aber kannst du beim dritten Rezept darauf achten das im Hintergrund eine griechische Umgebung abgebildet ist und sich keine Oliven im Salat befinden, sondern nur die Zutaten, die auch wirklich im Rezept genannt wurden.

AI: Hier ist ein Bild von Griechischem Salat auf einem Teller mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grünen Paprika und Feta-Käse, ohne Oliven, in einer griechischen Umgebung. {Bild 2}

Mark: das bild sieht noch besser aus, aber kannst du noch ein bild generieren wie vorher abgesprochen, achte aber mehr darauf das man genug vom Gericht sehen kann.

AI: Hier ist ein neues Bild von Griechischem Salat auf einem Teller mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grünen Paprika und Feta-Käse, ohne Oliven, in einer griechischen Umgebung, mit guter Sichtbarkeit des Gerichts. {Bild 3}

Mark: versuch das bitte nochmal, im letzten Bild hattest du einen zu großen Feta block generiert und im Salat waren zu viele Tomaten.

AI: Hier ist das neue Bild von Griechischem Salat auf einem Teller mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grünen Paprika und kleineren Feta-Käse-Stücken, ohne Oliven, in einer griechischen Umgebung, mit guter Sichtbarkeit des Gerichts. {genutztes Bild}



Bild:



Zutaten:

- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 200 g Feta-Käse
- Olivenöl
- Oregano
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

4. **Gemüse schneiden:** Schneide die Tomaten, Gurke, Zwiebel und Paprika in Würfel.
5. **Anrichten:** Mische das Gemüse in einer Schüssel und krümele den Feta-Käse darüber.
6. **Würzen:** Träufle Olivenöl darüber und würze mit Oregano, Salz und Pfeffer.

Hähnchen-Satay-Spieße (Asiatisch)

KI-Prompt Rezept:

Siehe KI-Prompt Rezept von Bruschetta (Italienisch)

KI-Prompt Bild:

Erstellt von Mistral Large

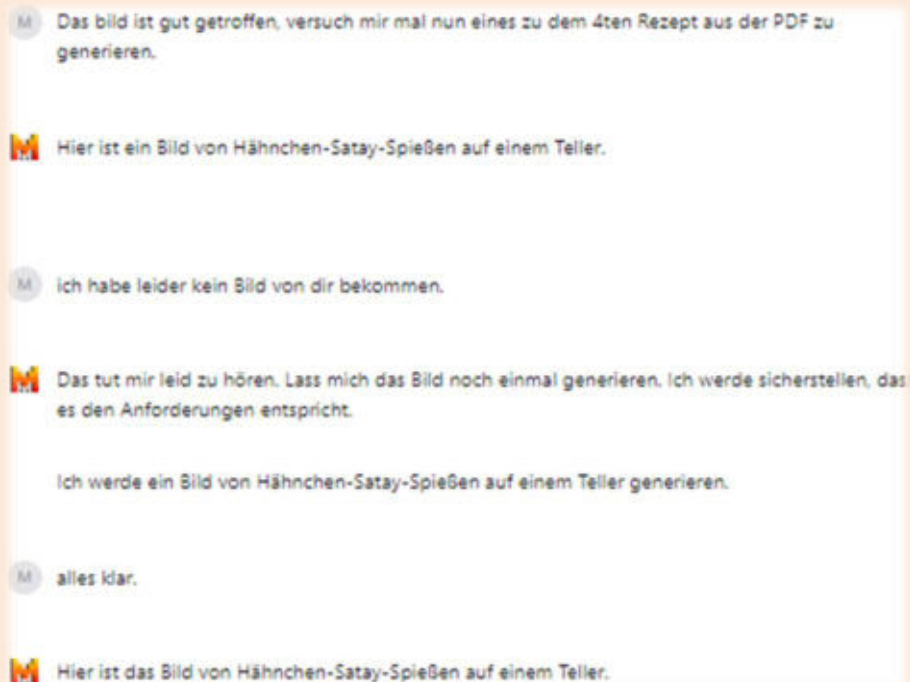


Bild:



Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Erdnussbutter
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- Holzspieße

Zubereitung:

1. **Marinade zubereiten:** Mische Sojasauce, Erdnussbutter, Honig und gehackten Knoblauch in einer Schüssel.
2. **Hähnchen marinieren:** Schneide das Hähnchen in Streifen und marinieren es für mindestens 30 Minuten in der Marinade.
3. **Spieße vorbereiten:** Spieße die marinierten Hähnchenstreifen auf Holzspieße.
4. **Grillen:** Grille die Spieße auf dem Grill oder in einer Pfanne, bis das Hähnchen durchgegart ist.

Deutsche Fleischbällchen (Deutsch)

KI-Prompt Rezept:

Siehe [KI-Prompt Rezept von Bruschetta \(Italienisch\)](#)

KI-Prompt Bild:

Erstellt von [Perchance](#)

Erstellt mit den folgenden Tags:

meat balls, bread, mustard, cinematic shot, dynamic lighting, 75mm, Technicolor, Panavision, cinemascope, sharp focus, fine details, 8k, HDR, realism, realistic, key visual, film still, cinematic color grading, depth of field

Bild:



Zutaten:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Scheibe Weißbrot
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Senf
- 2 EL Paniermehl

Zubereitung:

1. **Zutaten vorbereiten:** Weiche das Weißbrot in Wasser ein und drücke es aus. Hacke die Zwiebel fein.
2. **Masse mischen:** Mische das Hackfleisch, Ei, ausgedrücktes Weißbrot, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Senf und Paniermehl in einer Schüssel.
3. **Fleischbällchen formen:** Forme aus der Masse kleine Bällchen.
4. **Braten:** Brate die Fleischbällchen in einer Pfanne mit etwas Öl, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

Hauptgerichte

Vegetarische Auberginen-Lasagne

KI-Prompt Bild:

vegan aubergine lasagna with white sauce, cinematic shot, dynamic lighting, 75mm, Technicolor, Panavision, cinemascope, sharp focus, fine details, 8k, HDR, realism, realistic, key visual, film still, cinematic color grading, depth of field

KI-Prompt Rezept:

Kannst du mir bitte eine Rezeptanleitung für eine vegetarische Hauptspeise ausgeben?

Bild:



Zutaten:

- Für die Auberginen-Schichten:
 - 2 mittelgroße Auberginen
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Für die Tomatensauce:
 - 1 Zwiebel, gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, gehackt
 - 800 g Tomaten (aus der Dose oder frisch, gehackt)
 - 1 TL Oregano (oder italienische Kräuter)
 - 1 TL Zucker
 - 2 EL Tomatenmark
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - 1 TL Olivenöl
- Für die Ricotta-Schicht:
 - 250 g Ricotta (oder Hüttenkäse als Alternative)
 - 1 Ei
 - 100 g geriebener Parmesan
 - 2 EL frische Basilikumblätter, gehackt
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Für die Lasagne:
 - 9 Lasagneplatten (vorgekocht oder ohne Vorkochen, je nach Packungsanweisung)
 - 150 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Auberginen vorbereiten:
 - Die Auberginen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
 - Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Die Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und bei 200°C für ca. 20 Minuten rösten, bis sie weich sind. Zwischendurch wenden.
2. Tomatensauce zubereiten:
 - In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel sowie den Knoblauch anbraten, bis sie weich und duftend sind.
 - Das Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten.
 - Dann die Tomaten (frisch oder aus der Dose) und Oregano hinzufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Die Sauce für etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen, falls sie zu dick wird.
3. Ricotta-Schicht anrühren:
 - In einer Schüssel Ricotta, Ei, Parmesan, Basilikum, Salz und Pfeffer gut vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Lasagne schichten:
 - Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) leicht einfetten.
 - Eine Schicht Lasagneplatten auf den Boden legen.
 - Eine Schicht Tomatensauce darauf verteilen.
 - Eine Schicht geröstete Auberginenscheiben darauflegen.
 - Eine Schicht Ricotta Mischung darüber geben.
 - Wiederhole diese Schritte, bis alle Zutaten verbraucht sind, und ende mit einer Schicht Tomatensauce.
5. Backen:
 - Die Lasagne mit geriebenem Mozzarella bestreuen.
 - Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und blubbernd ist.
6. Servieren:
 - Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen, damit sie sich besser schneiden lässt.
 - Mit frischem Basilikum garnieren und genießen!

Vegetarisches Tofu-Gericht mit Linsen und Gemüse

KI-Prompt Bild:

vegan food with thick dark sauce, tofu, carrots, spices, herbs, side dish with fries. (Ausgabe Bild)

KI-Prompt Rezept:

Prompt (Chat GPT): Kannst du mir bitte dazu ein Rezept schreiben? (Bild angehängt)

Bild:



Zutaten (für 2-3 Portionen):

- Für die Linsen-Sauce:
 - 150 g grüne oder braune Linsen (vorzugsweise vorgekocht)
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 2 EL Sojasauce
 - 1 EL Balsamico-Essig
 - 300 ml Gemüsebrühe
 - 1 EL Maisstärke (in 2 EL Wasser gelöst)
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Für den Tofu:
 - 200 g fester Tofu, in Würfel geschnitten
 - 1 EL Sojasauce
 - 1 TL Sesamöl (optional)
- Beilagen:
 - 200 g Brokkoli, in kleine Röschen geteilt
 - 150 g Karotten, geschält und in Streifen geschnitten
 - 150 g grüne Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
- Garnitur:
 - Frische Frühlingszwiebeln, fein gehackt
 - Sesamsamen (optional)

Zubereitung:

1. Tofu vorbereiten:
 - Den Tofu in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Sojasauce und Sesamöl marinieren. Beiseitestellen.
2. Linsen-Sauce zubereiten:
 - Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anbraten.
 - Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
 - Die gekochten Linsen, Sojasauce, Balsamico-Essig und Gemüsebrühe dazugeben. Alles zum Kochen bringen.
 - Die Maisstärke-Wasser-Mischung einrühren, um die Sauce anzudicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf niedriger Hitze köcheln lassen.
3. Gemüse dämpfen:
 - Brokkoli, Karotten und Erbsen in einem Dampfgarer oder in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Abtropfen lassen und warmhalten.
4. Tofu anbraten:
 - Eine Pfanne erhitzen und den marinierten Tofu von allen Seiten goldbraun anbraten.
5. Anrichten:
 - Die gedämpften Gemüsebeilagen (Brokkoli, Karotten, Erbsen) auf einem Teller anrichten.
6. Die Linsen-Sauce über den gebratenen Tofu geben und dazu servieren.
 - Mit Frühlingszwiebeln und optional Sesamsamen garnieren.
7. Serviervorschlag:
 - Das Gericht kann so serviert werden oder mit einer Portion Reis, Quinoa oder Kartoffelpüree ergänzt werden.

Leichte Gemüse-Nudel-Suppe mit Tofu

KI-Prompt Bild:

vorspeisensuppe mit nudeln und hähnchen, cinematic shot, dynamic lighting, 75mm, Technicolor, Panavision, cinemascope, sharp focus, fine details, 8k, HDR, realism, realistic, key visual, film still, cinematic color grading, depth of field. (Ausgabe Bild)

KI-Prompt Rezept:

Kannst du mir bitte für diese Suppe ein Rezept schreiben? (Bild angehängt)

Bild:



Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 150 g Nudeln (z. B. Bandnudeln, Reisnudeln oder Ramen)
- 200 g Tofu (fest), in kleine Würfel geschnitten
- 1 kleine Karotte, in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten
- 100 g Brokkoli, in kleine Röschen geteilt
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie oder Koriander zur Garnitur

Zubereitung:

1. Tofu vorbereiten:
 - Die Tofu Würfel in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten, bis sie leicht goldbraun sind. Alternativ kannst du den Tofu direkt in der Suppe garen, falls du es weniger fettig magst.
2. Gemüsebrühe erhitzen:
 - Die Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen.
3. Gemüse hinzufügen:
 - Karotten und Brokkoli in die Brühe geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
4. Nudeln kochen:
 - Die Nudeln in die Suppe geben und nach Packungsanleitung garen. Achte darauf, dass die Nudeln nicht zu weich werden.
5. Tofu und Sojasauce hinzufügen:
 - Die angebratenen Tofu Würfel in die Suppe geben. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Frühlingszwiebeln und Garnitur:
 - Die Suppe mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern garnieren.
7. Servieren:
 - Die Suppe heiß in Schüsseln servieren und nach Belieben mit zusätzlichen Kräutern oder etwas Chili Öl abrunden.
8. Tipp:
 - Du kannst die Suppe mit weiteren Gemüsesorten wie Zucchini, Pilzen oder Spinat variieren. Für eine asiatische Note kannst du Ingwer und Knoblauch hinzufügen.

Pizza Rustica

KI-Prompt Rezept

Chat GPT mit spezieller GPT für „kreatives Kochen und fantastische Rezepte: „Kannst du mir ein Rezept für eine deftige Pizza generieren?“

KI-Prompt Bild

Chat GPT: „Kannst du mir zu folgendem Rezept ein Bild generieren? [vollständiges Rezept]“

Bild:



Zutaten:

- Für den Teig:
 - 300 g Mehl (Type 550 oder Pizzamehl)
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Zucker
 - 1 TL Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
 - 180 ml lauwarmes Wasser
 - 2 EL Olivenöl
- Für den Belag:
 - 150 g Creme Fraiche (oder Schmand)
 - 200 g geriebener Mozzarella
 - 2 große rote Zwiebeln (in dünne Ringe geschnitten)
 - 100 g Speckwürfel (oder Pancetta)
 - 100 g Gorgonzola (zerbröckelt)
 - 1 TL Honig
 - 1 EL Butter
 - 1 Zweig frischer Rosmarin (fein gehackt)
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Teig vorbereiten:
 - Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen.
 - Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann zusammen mit Olivenöl zur Mehlmischung geben.
 - Alles zu einem glatten Teig kneten (etwa 8-10 Minuten). Der Teig sollte elastisch, aber nicht klebrig sein.
 - Teig in eine geölte Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Zwiebeln karamellisieren:
 - Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebelringe hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten.
 - Honig und eine Prise Salz hinzufügen. Die Zwiebeln langsam goldbraun und weich schmoren lassen (ca. 15 Minuten).
3. Pizza belegen:
 - Ofen auf 250°C vorheizen (wenn möglich, einen Pizzastein verwenden und diesen vorheizen).
 - Den Teig in zwei Portionen teilen, jeweils dünn ausrollen und auf Backpapier legen.
 - Den Teig mit Creme Fraiche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Geriebenen Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen.
 - Die karamellisierten Zwiebeln, Speckwürfel und Gorgonzola-Stücke großzügig darüber geben. Mit Rosmarin bestreuen.
4. Backen:
 - Pizza für 10-12 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Boden knusprig und der Belag goldbraun ist.
 - Kurz abkühlen lassen und heiß servieren.
6. Tipp: Wenn du keine Speckwürfel möchtest, kannst du sie durch gegrillte Auberginen oder Zucchini-scheiben ersetzen – die Pizza bleibt trotzdem würzig und deftig!

Nachspeisen

Erdbeer-Schoko-Dessert (Mini-Törtchen ohne Backen)

KI-Prompt Bild

stable Diffusion: "a strawberry dessert, delicious, chocolate, futuristic, cinematic, epic"

KI-Prompt Rezept

Chat GPT mit spezieller GPT für „kreatives Kochen und fantastische Rezepte“:

1. Prompt: „Kannst du mir bitte zu dem Bild ein Rezept schreiben?“

1. Antwort: „Natürlich! Das auf dem Bild sieht nach einer köstlichen Erdbeer-Schokoladen-Torte aus. Ich erstelle Dir ein passendes Rezept, das genau diese Optik und diesen Geschmack trifft: (...)“

2. Prompt: „Das ist keine Torte! Kannst du das nochmal versuchen?“

2. Antwort: „Ah, Du hast recht – das ist keine klassische Torte, sondern eher ein Dessert in Form eines kleinen, geschichteten Erdbeer-Schoko-Parfaits oder einer Art Mini-Dessert-Torte. Danke für den Hinweis! Lass uns das Rezept noch einmal passend gestalten, damit es genau das wird, was auf dem Bild zu sehen ist.“

3. Prompt: „Kannst du mir bitte das Rezept mit allen vorhandenen Schichten, die auf dem Bild zu erkennen sind, erklären?“

3. Antwort: „Ah, jetzt verstehe ich – Du möchtest ein Rezept, das alle sichtbaren Schichten und Details aus dem Bild genau nachstellt. Das Bild zeigt ein elegantes Dessert mit mehreren Schichten: eine Erdbeer-Creme, frische Erdbeeren, und eine glänzende Schokoladenglasur – alles wunderschön dekoriert. Ich werde das Rezept so anpassen, dass es genau dem Bild entspricht.“

Bild:



Rezept:

- Unterste Schicht (Erdbeer-Mousse):
 - 200 g frische Erdbeeren
 - 150 g Sahne
 - 50 g Puderzucker
 - 2 Blatt Gelatine (oder 1/2 TL Agar-Agar)
- Mittlere Schicht (Erdbeer-Creme):
 - 100 g Frischkäse oder Mascarpone
 - 150 g Erdbeerpüree
 - 50 g Puderzucker
 - 100 ml Sahne
 - 2 Blatt Gelatine (oder 1/2 TL Agar-Agar)
- Obere Schicht (Schokoladenglasur):
 - 100 g Zartbitterschokolade
 - 50 ml Sahne
 - 1 TL Butter
- Dekoration:
 - Ganze frische Erdbeeren (mit Grün)
 - Erdbeerscheiben (für die Seiten)

Zubereitung:

1. Unterste Schicht – Erdbeer-Mousse:
 - Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
 - Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei niedriger Temperatur in einem kleinen Topf auflösen. Anschließend zügig ins Erdbeerpüree einrühren.
 - Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Puderzucker vorsichtig unter das Püree heben.
 - Dessertringe (ca. 8 cm Durchmesser) auf ein Backpapier stellen. Die Erdbeer-Mousse gleichmäßig auf die Böden der Formen verteilen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.
2. Mittlere Schicht – Erdbeer-Creme:
 - Frischkäse oder Mascarpone mit dem Erdbeerpüree und Puderzucker glattrühren.
 - Gelatine wie oben beschrieben vorbereiten und unter die Creme mischen.
 - Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
 - Die Erdbeer-Creme in die Dessertringe geben, sodass sie die zweite Schicht bildet. Dabei frische Erdbeerscheiben an den Innenrand der Formen stellen, sodass sie später sichtbar sind. Glattstreichen und erneut mindestens 1 Stunde kühlen.
3. Obere Schicht – Schokoladenglasur:
 - Die Zartbitterschokolade klein hacken.
 - Sahne in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen!), vom Herd nehmen und die Schokolade sowie die Butter einrühren, bis eine glänzende, glatte Glasur entsteht.
 - Die Glasur leicht abkühlen lassen und dann über die gekühlten Desserts gießen. Leicht schräg halten, damit die Glasur an den Seiten herunterläuft. Nochmals mindestens 30 Minuten kühlen.
4. Dekorieren:
 - Vorsichtig die Dessertringe entfernen.
 - Jedes Dessert mit einer ganzen frischen Erdbeere auf der Oberseite dekorieren. Du kannst zusätzlich noch etwas Erdbeersauce verwenden.

Exotische Mango-Kokos-Torte mit Passionsfrucht-Gelee

KI-Prompt Rezept:

Kannst du mir bitte ein Rezept für ein sehr leckeres, fruchtiges, außergewöhnliches Dessert schreiben?

KI-Prompt Bild:

Kannst du mir dafür bitte ein Bild generieren

Bild:



Zutaten:

Für den Boden:

200 g Haferkekse (oder andere knusprige Kekse)

80 g geschmolzene Butter (oder Kokosöl für einen exotischen Touch)

Für die Füllung:

2 reife Mangos (geschält, entkernt und in Stücke geschnitten)

200 g Kokosjoghurt oder Kokoscreme

100 ml Kokosmilch

50 g Zucker (oder Honig/Agavendicksaft)

2 TL Agar-Agar (oder 4 Blatt Gelatine)

Für das Passionsfrucht-Gelee:

4 Passionsfrüchte (das Fruchtfleisch)

100 ml Orangensaft

2 EL Zucker

1 TL Agar-Agar (oder 1 Blatt Gelatine)

Dekoration:

Frische Früchte (z. B. Kiwi, Physalis, Himbeeren)

Kokosraspeln oder geröstete Kokoschips

Minzblätter

Zubereitung:

Boden vorbereiten:

Die Kekse in einem Mixer zu feinen Krümeln mahlen.

Mit der geschmolzenen Butter vermischen, bis die Masse leicht zusammenhält.

Die Masse in eine Tarteform drücken und gut festdrücken, sodass ein gleichmäßiger Boden entsteht. Den Boden für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung zubereiten:

Die Mango in einem Mixer pürieren, bis ein glattes Püree entsteht.

In einem kleinen Topf die Kokosmilch, den Zucker und das Agar-Agar erhitzen und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Kokosjoghurt und das Mangopüree einrühren, gut vermischen und die Masse auf den vorbereiteten Keksboden geben.

Die Tarte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fest ist.

Passionsfrucht-Gelee zubereiten:

Das Passionsfruchtfleisch mit dem Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf erwärmen.

Agar-Agar einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen.

Die Mischung leicht abkühlen lassen und vorsichtig über die fest gewordene Mango-Kokos-Creme gießen.

Die Tarte erneut für 1 Stunde kühlen, bis das Gelee fest ist.

Dekorieren:

Die Tarte mit frischen Früchten, Kokoschips und Minzblättern dekorieren.

Servieren:

Die Tarte gut gekühlt servieren und den fruchtig-exotischen Geschmack genießen!

Tipp:

Für ein noch intensiveres Aroma kannst du der Füllung eine Prise Limettenabrieb hinzufügen. Dieses Dessert wird garantiert zum Highlight deines Menüs! 😊

Herrencreme ohne Alkohol

KI-Prompt Bild und Rezept:

Bitte erstelle mir ein Rezept für das Dessert Herrencreme ohne Alkohol. Zusätzlich erstelle bitte ein Bild des Desserts in einer Dessertschale.

Bild:



Zutaten:

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 40 g Speisestärke
- 100 g Schokoladenraspeln
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

1. **Milch und Zucker:** 400 ml Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einem Topf aufkochen.
2. **Eigelb und Stärke:** In einer Schüssel die Eigelbe mit der restlichen Milch (100 ml) und der Speisestärke glatt rühren.
3. **Crème kochen:** Die Mischung aus Eigelb und Stärke in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten kochen, bis die Crème eindickt.
4. **Abkühlen lassen:** Die Crème vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Vollständig abkühlen lassen.
5. **Sahne schlagen:** Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.
6. **Schokoladenraspeln unterheben:** Die abgekühlte Vanillecrème glatt rühren und die Schlagsahne sowie die Schokoladenraspeln vorsichtig unterheben.
7. **Servieren:** Die Herrencrème in Dessertschalen füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

Sie können die Herrencrème mit Schokoladenstückchen, Mandelblättchen oder frischen Früchten garnieren.

Vegane Schokoladenkekse

KI-Prompt Rezept:

Kannst Du mir ein Rezept für vegane Kekse erstellen?

Prompt für das Bild:

Bitte nutze nur die Zutaten aus dem Rezept in dem Bild.

Bild:



Zutaten:

- 200g Mehl
- 100g brauner Zucker
- 50g weißer Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 100g vegane Margarine oder Kokosöl (geschmolzen)
- 2 EL pflanzliche Milch (z.B. Soja-, Mandel- oder Hafermilch)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100g vegane Schokoladenstückchen

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen:

- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Teig vorbereiten:

- In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
- In einer separaten Schüssel die geschmolzene vegane Margarine oder das Kokosöl mit dem braunen und weißen Zucker verrühren.
- Pflanzliche Milch und Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermischen.
- Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Die veganen Schokoladenstückchen unterheben.

3. Kekse formen:

- Mit einem Esslöffel oder einem kleinen Eisportionierer den Teig in kleinen Portionen auf das Backblech setzen. Zwischen den Keksen etwas Abstand lassen, da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen.

4. Backen:

- Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
- Die Kekse aus dem Ofen nehmen und einige Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, bevor du sie auf ein Kuchengitter legst, um vollständig auszukühlen.

Getränke

Pfirsich-Orange Eistee

KI-Prompt Rezept:

Für einen selbstgemachten Pfirsich-Orange Eistee benötige ich ein Rezept, bitte erstelle dieses. Rezept für den Eistee.

KI-Prompt Bild:

Bitte erstelle mir ein Bild von dem Eistee aus dem Rezept, wichtig benutze nur die benötigten Zutaten im Bild.

Bild:



Zutaten:

- 2 Pfirsiche, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 2 Orangen, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 4 Teebeutel schwarzer Tee oder grüner Tee (je nach Vorliebe)
- 1,5 Liter Wasser
- 100 g Zucker (optional, je nach Geschmack)
- Frische Minzblätter (für die Garnitur)
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Tee zubereiten:

- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- Teebeutel in das heiße Wasser geben und 5-10 Minuten ziehen lassen, je nach gewünschter Stärke des Tees.
- Teebeutel entfernen und den Tee abkühlen lassen.

2. Fruchtzubereitung:

- Während der Tee zieht, die Pfirsich- und Orangenscheiben in einen großen Krug geben.
- Den abgekühlten Tee über die Früchte gießen.

3. Zucker hinzufügen (optional):

- Den Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

4. Kühlen:

- Den Krug in den Kühlschrank stellen und mindestens 1-2 Stunden kaltstellen, damit sich die Aromen gut vermischen.

5. Servieren:

- Den Eistee in Gläser füllen, Eiswürfel hinzufügen und mit frischen Minzblättern garnieren.

Tipp:

Für einen intensiveren Fruchtgeschmack können Sie die Pfirsich- und Orangenscheiben leicht zerdrücken, bevor Sie den Tee darüber gießen.

Blaubeer Limonade

Prompt für Rezept:

Hallo, ich möchte eine Blaubeer Limonade selber machen, kannst du mir ein Rezept erstellen?

Prompt für das Bild:

Das klingt gut, kannst Du mir ein Bild von der Limonade aus dem Rezept erstellen?

Bild:



Zutaten:

- 1 Tasse frische oder gefrorene Blaubeeren
- 1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft (ca. 4-5 Zitronen)
- 1/2 Tasse Zucker (oder nach Geschmack)
- 4 Tassen Wasser
- Eiswürfel
- Frische Minzblätter zur Dekoration (optional)

Zubereitung:

1. **Blaubeeren pürieren:** Gib die Blaubeeren in einen Mixer und püriere sie, bis sie glatt sind. Du kannst die pürierten Blaubeeren durch ein feinmaschiges Sieb passieren, um die Schalen zu entfernen, wenn du eine glattere Limonade möchtest.
2. **Zitronensaft und Zucker:** In einer großen Kanne den frisch gepressten Zitronensaft und den Zucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. **Blaubeerpüree hinzufügen:** Füge das Blaubeerpüree zu der Zitronensaft-Zucker-Mischung hinzu und verrühre alles gut.
4. **Wasser hinzufügen:** Gieße das Wasser in die Kanne und rühre erneut um, bis alles gut vermischt ist.
5. **Servieren:** Fülle Gläser mit Eiswürfeln und gieße die Blaubeer-Limonade darüber. Garniere jedes Glas mit frischen Minzblättern, wenn du magst.

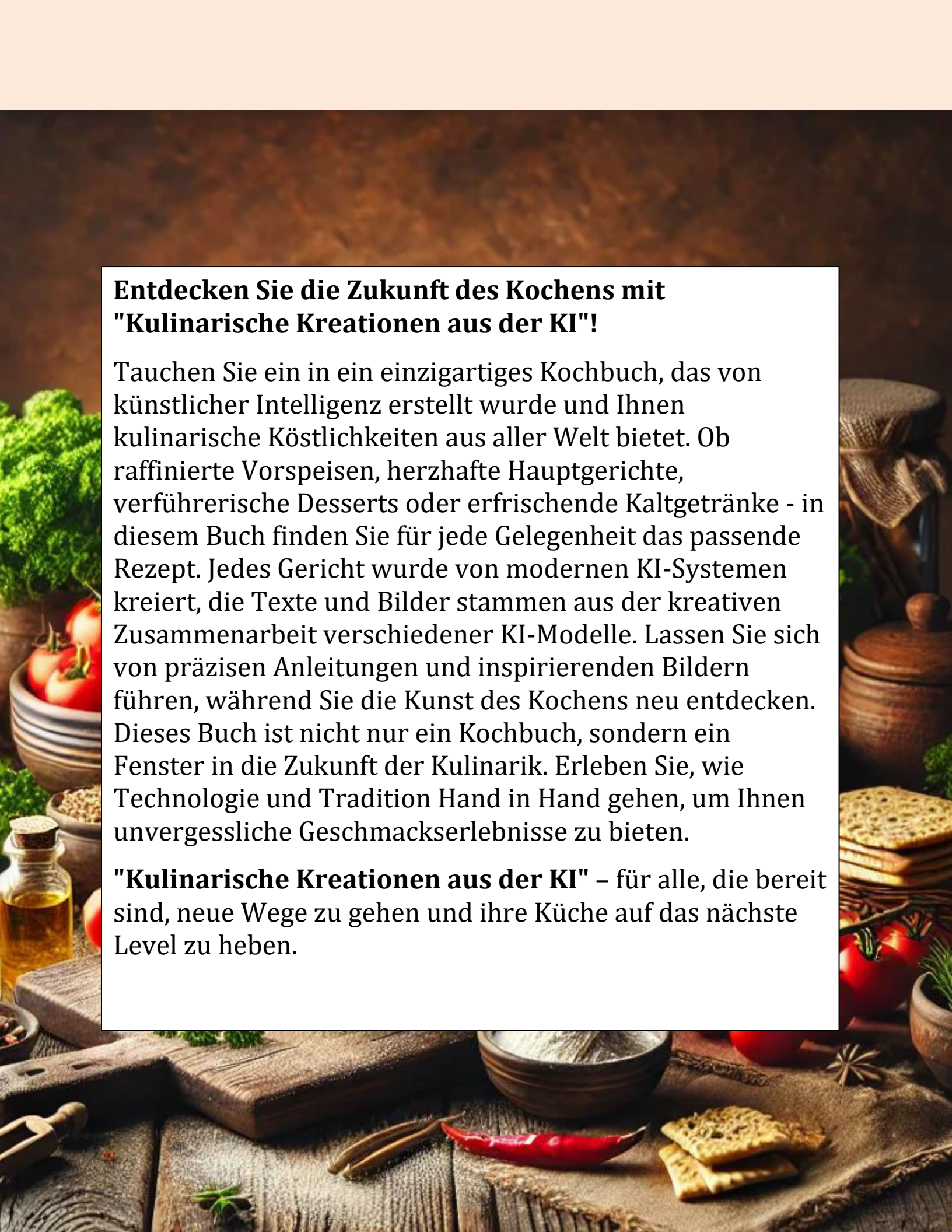
Tipp:

Wenn du es spritziger magst, kannst du einen Teil des Wassers durch Sprudelwasser ersetzen. Ich hoffe, dir schmeckt die Limonade! Lass es mich wissen, wie es geworden ist.

Sonstiges

Prompt für Klappentext:

Für ein Kochbuch, das von KI erstellt wurde soll ein Klappentext erstellt werden. Der Inhalt des Kochbuches sind Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts und Kaltgetränke, für jedes Gericht sind Rezept und Zubereitung enthalten. Die Texte und Bilder wurden von unterschiedlichen KI erstellt.



Entdecken Sie die Zukunft des Kochens mit "Kulinarische Kreationen aus der KI"!

Tauchen Sie ein in ein einzigartiges Kochbuch, das von künstlicher Intelligenz erstellt wurde und Ihnen kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt bietet. Ob raffinierte Vorspeisen, herzhaftes Hauptgerichte, verführerische Desserts oder erfrischende Kaltgetränke - in diesem Buch finden Sie für jede Gelegenheit das passende Rezept. Jedes Gericht wurde von modernen KI-Systemen kreiert, die Texte und Bilder stammen aus der kreativen Zusammenarbeit verschiedener KI-Modelle. Lassen Sie sich von präzisen Anleitungen und inspirierenden Bildern führen, während Sie die Kunst des Kochens neu entdecken. Dieses Buch ist nicht nur ein Kochbuch, sondern ein Fenster in die Zukunft der Kulinarik. Erleben Sie, wie Technologie und Tradition Hand in Hand gehen, um Ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten.

"Kulinarische Kreationen aus der KI" – für alle, die bereit sind, neue Wege zu gehen und ihre Küche auf das nächste Level zu heben.