Erdbeertiramisu im Glas

Zutaten für 12 Gläser

Biskuit:
4 Eier
90 gr. Zucker
etwas Vanille gerieben
110 gr. Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben
Erdbeeren:
1000 gr. Erdbeeren
100 gr. Zucker
1 Limette
Mascarponecreme:
4 Eier
200 gr. Schlagsahne
500 gr. Mascarpone
20 ml Rum
100 gr. Zucker

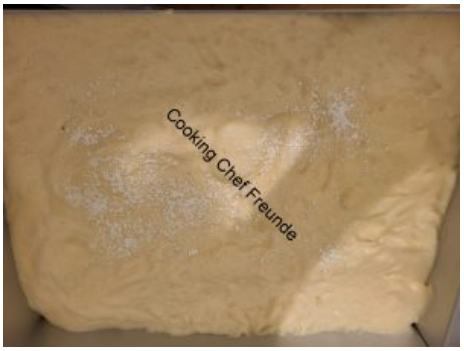
Zubereitung:

Biskuit zubereiten:
Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silkonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen und abkühlen lassen.



Erdbeeren:
Erdbeeren vierteln, mit 100 gr. Zucker und Limettensaft vermischen und durchziehen lassen.

Mascarponecreme:
Eier trennen.
Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebesen).

Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen)

Eigelb mit Fleixielement schaumig rühren (dauert ein paar Minuten), dann Mascarpone zugeben und Geschwindigkeit erhöhen. Einen großzügigen Schluck Rum zugeben.

Dann Eiweiß und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dazu verwendige ich meisten die Kenwood-Silikonspachtel.

Finish:
Die Erdbeeren haben in der Wartezeit Wasser gezogen, den Saft in eine Schale abseihen.

Biskuit mit einem zum Glas passend ausstechen.

Dann einschichten: erst ein Löffel Mascarponecreme, dann ein Biskuitkreis, darauf etwas von dem Saft träufeln, dann Erdbeeren, dann wieder Mascarponecreme, Biskuit, Saft, Erdbeeren.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen, geniessen!

Erdbeerkuchen mit Vanille-Schmandcreme – Die schnelle Nummer vom Blech

Schnell, easy, unkompliziert

Zutaten:
Boden
140 g Butter
130 g Zucker
Vanillemark einer halben Vanilleschote
3 Eier
185 g Mehl
15 g Backpulver

Puddingschmandcreme:
500 + 130 ml Milch
70 g Zucker
Vanillemark einer halben Vanielleschote
2 Pck Vanille-Pudding
200 g Schmand

Belag:
600-700 g Erdbeeren
2 Packungen Tortenguss rot bzw. noch besser mit Erdbeergeschmack
6 EL Zucker
500 ml Wasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillemark in Kessel geben, ca. 5-7 Minuten rühren lassen, bei hoher Geschwindigkeit. Ist Butter kalt kurzzeitig 30 Grad Temperatur zugeben.

Backofen auf 180 gr. Ober/Unterhitze einstellen.

Nach 5-7 Minuten ist die Maße schön hell, dann ein Ei nach dem anderen zugeben. Immer wenn eines homogen untergerührt ist, das nächste zugeben.

Nun etwas langsamer rühren lassen und zügig 1 EL Mehl nach dem anderen zugeben. Nicht zu lange rühren lassen, sobald das Mehl untergerührt ist, ist er fertig.

In Backrahmen einfüllen, ich habe eine Form die ca. 24 x 32 cm groß ist, aber auf den Zentimeter kommt es nicht an. Nehmt was ihr habt oder stellt den Backrahmen ca. so ein. Etwas kleiner als ein Backblech sollte es sein.

Glatt streichen vom Teig, ich nehme den Silikonspachtel, der bei der Cookingchef dabei war, damit kommt man auch gut in die Ecken, in denen auch Teig sein sollte.

20 Minuten in Backofen backen.

Kurz vor Ende der Backzeit 500 ml Milch mit Zucker und restlichen Vanillleschotenmark aufkochen.

Die restlichen 130 ml mit Schneebesen und Vanillepulver verrühren, dieses in kochende Milche geben, die Masse wird nun rasch dicker. Herd ausmachen, Schmand zugeben und mit Schneebesen kurz verrühren.

Auf Tortenboden, der nun hoffentlich fertig ist, die Creme noch heiss gleichmässig verteilen und glattrühren.

Nun die Erdbeeren waschen, abtrocknen, halbieren.
Die Erdbeeren auf der Puddingcreme (die noch warm ist) verteilen.

Für den Tortenguss Zucker und Inhalt Tortenguss mit Löffel verrühren.
500 ml Wasser zzgl. Zucker-Tortenguss-Mischung verrühren und aufkochen. Dabei jeweils mit Schneebesen verrühren, damit es keine Klümpfchen gibt.
Kurz aufkochen, der Guss wird sehr schnell fest.

Noch heiss löffelweise auf Erdbeeren verteilen.

Nun Kuchen über Nacht (oder zumindest ein paar Stunden) in den Kühlschrank geben und dann hemmungslos geniessen.

Auflauf mit Linsen und Gemüsegedöns – leckere Alltagsküche

Zutaten (4 Personen):
3 oder 4 Kartoffeln, geschält
1 bis 2 Süßkartoffeln, geschält
3 oder 4 Karotten, geschält
2 Lauchstangen
2 kleine Dosen braune Linsen (oder Linsen vorher kochen)
1 Bund Petersilie
50 ml Sojasauce
1 – 3 Knoblauchzehen
1 Döschen Tomatenmark
2 Löffel (ca. 20 gr.) Senf
400 gr. Sahne
100 gr. geriebenen Käse
Salz/Pfeffer/Muskatnuss/Öl/Prise Zucker

Zubereitung:
(Ihr könnt nach Wahl Kartoffeln, Kartotten, Süsskartoffeln nehmen. Abwiegen muss man nicht. 1 Multizerkleinererfüllung = Gemüse für 2 Personen. D.h. wenn ihr für 4 kocht, füllt ihr den Multizerkleinerer 2 x, wenn ihr für 6 kocht 3 x etc. etc.)

Multizerkleinerer aufsetzen
Mit der dünnen Scheibe Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffel in Scheiben schneiden.
Für der dickeren Scheibe den Lauch in Scheiben schneiden.

Alles auf Backblech (mit Backpapier ausgelegt) geben. Salz, Pfeffer und etwas Öl darüber geben. Im Backofen bei 220 Gr. O/U backen.

In der Zwischenzeit:
Linsen mit Wasser abspülen und zur Seite stellen.

In Multizerkleinerer mit Messer 1-2 Knoblauchzehen und Bund Petersilie geben und zerkleinern. 50 gr. Sojasauce, 2 Löffel Senf, 1 Döschen Tomatenmark, Pfeffer, Prise Zucker zugeben und rühren lassen.

Im Kessel etwas Öl bei 140 Grad erhitzen. Flexi einsetzen.

Linsen sowie die Petersiliensauce aus dem Multi zugeben, ca. 2-3 Minuten rühren.

Sahnesauce: In den Multi mit Messer (bitte den Multi nicht ausspülen, wenn z.B. noch Reste von Petersilie drin sind, wird die Sahnesauce noch besser): eine Knoblauchzehe zugeben, kurz mixen, dann Sahne, Salz/Pfeffer/Muskat zugeben und nochmals vorsichtig laufen lassen.

Nun die Hälfte vom Ofengemüse, darauf die Hälfte von der Sahne schicken und dann nochmals, bis alles verteilt ist.

30 Minuten/220 Grad O/U backen.
5 Minuten vor Ende noch geriebenen Käse darüberstreuen.

Dazu passt ein grüner Salat.

Grünes Gemüsecurry – für die CookingChef optimiert

Rezepte aus Yoga-Kochbuch, in Teilen abgewandelt und auf Kenwood CookingChef umgeschrieben

Dieses Gericht ist das richtige, wenn man sich so richtig müde fühlt und besser als jede Vitamintablette…
Es schmeckt furchtbar lecker und in der optimierten Variante für die Cooking Chef geht es wirklich ganz unkompliziert.
Lt. Kochbuch ist das Rezept für 4 Personen.
Bei 1-2 Personen reduziert man einfach das Gemüse und hat dann später von der Sauce übrig, die so köstlich ist, dass man sie auch die nächsten Tag noch aufbraucht.
Bei 3-4 Personen reicht der Dampfgareinsatz der CC nicht mehr. D.h. man wird ein Teil extern (z.B. Dampfgarbackofen oder mit einem Sieb auf dem Herd) dämpfen müssen.
Zutaten:
Curry:
Samen von 5 Kardamonkapseln
1 TL Bockshornkleesamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
1 TL Korianderkörner’
1 TL Kreuzkümmelkörner
1 Sternanis (stand nicht im Rezept, passt aber gut)
1/2 Zimtstange (hatte ich ca. 1/3)
1 Stängel Zitronengras (hatte ich ein paar getrocknete Zitronenblätter)
1/2 rote getrocknete Chilischote
1 gehäufter TL frischer Ingwer
1 TL frisch geriebener Kurkuma (hatte ich nicht, daher

getrockneten)
1 TL Senfkörner
2 EL Ghee (alternativ habe ich Butter genommen)
200 ml Wasser (habe ich 400 ml genommen)
600 ml Kokomilch (habe ich 400 ml genommen)
1 Gemüsebrühwürfel (hatte ich selbst gemachtes Gemüsepulver)

1 Brokkoli
200 gr. Zuckerschoten
150 gr. Erbsen enthülst (hatte ich TK)
1 Spritzer Limettensaft
abgeriebene Schale von 1 Limette

Dazu passt Reis (am besten Vollkornreis). Den am besten schon parallel zubereiten.

Zubereitung:
Alle Gewürze von dem Curry in ein Gewürzmühlenglas geben und mixen.

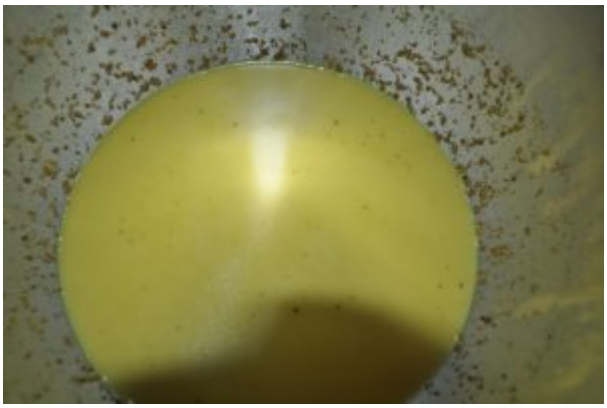
Brokkoli und Zuckerschoten putzen und zur Seite stellen.

Butter oder Ghee im Kessel erhitzen, 140 Grad, Flexi einsetzen, Gewürze einfüllen. Ca. eine Minuten rühren lassen.
Oder ggf. noch besser: Gewürze erst trocken ganz kurz anrösten und dann das Ghee oder die Butter hinzugeben.
Der Geruch in der Küche ist Wellness pur, man hat das Gefühl man befindet sich auf einem indischen Gewürzmarkt. Spätestens jetzt fängt das Kochen so richtig an Spaß zu machen

Dann 400 gr. Wasser und ein Brühwürfel (oder alternativ

selbstgemachtes Gemüsepulver) zugeben (Originalrezept 200 gr., aber dann würde es nicht zum Dämpfen reichen). Oben Dampfgareinsatz einsetzen, Gemüse rein (die Erbsen habe ich erst etwas später reingegeben, da ich hier TK.Erbsen hatte, die brauchen nicht so lange), Spritzschutz drauf und 10 Minuten dämpfen.
(Anmerkung: Für 1-2 Personen reicht der Dampfgareinsatz. Da unten die Gewürze köcheln bekommt das Gemüse während dem Dämpfen noch einen Aromaschub. Macht man für mehr Personen das Curry, die Flüssigkeit würde auch für 4 Personen reichen, sollte man einen weiteren Teil Gemüse im Dampfgarer oder in einem Topf mit Dampfgareinsatz garen).

Nach 10 Minuten durch den Dampfgareinsatz 400 gr. Kokosmilch nach unten laufen lassen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte etwas weicher, aber immer noch knackig sein.



Fertig.

Zum Anrichten:
Reis in eine Schüssel, Gemüse drauf und die Flüssigkeit darübergießen. Etwas Limettensaft darüberträufeln und mit abgeriebener Limettenschale bestreuen.

Apfelkuchen mit Quarkfüllung

Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig :
100 g Butter
100 g Zucker
1 Pk Vanillzucker
1 Ei
250 g Mehl
1 Tl Backpulver
Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .
Käsemasse :
500 g Quark

30 g Zucker
Vanillzucker
2 Eier
2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver
Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen
Apfelmasse :
700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben ,1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit Zimtzucker bestreuen .
Backen 60 min (von Backofen abhängig)180 Grad o/u Hitze
Und es gibt's mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :
 mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)
 oder nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen
 Oder
15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :
100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren,100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .
Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Ostfriesischer Käsekuchen – nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

Dieser Kuchen besticht durch seine kurze und unkomplizierte Vorbereitungsdauer. Ist die Butter erst mal geschmolzen und abgekühlt, geht es ratz-fatz.

Bei mir ist der Kuchen während einer Mittagspause entstanden…

Nur das Backen und Auskühlen brauchte etwas Zeit…

Das Rezept wurde in einer Kitchen-Aid-Gruppe von Mik Staedler gepostet. Ich habe es 1:1 übernommen und lediglich auf die Kenwood mit Kochfunktion vereinfacht.

Zutaten:
250 gr. Butter
375g Weizenmehl
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 gestrichener TL Zimt
1 Ei
1 Glas (450g) Pflaumenmus (hier hatte ich nur ca. die Hälfte verwendet)
500g Magerquark
500g Speisequark 20%
125g Schlagsahne
75g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:
Man braucht lediglich zwei Kochschüsseln, das Flexielement und den K-Haken und schon kanns losgehen.
Die 250 gr. Butter in zwei Schüsseln aufteilen. Eine mit 175 gr. und eine mit 75 gr.
Butter in beiden Schüsseln in der Cooking Chef schmelzen

lassen und abkühlen lassen.

Streuselteig:

In die Schüssel mit 175 gr. geschmolzener Butter folgende Zutaten hinzugeben:

375g Weizenmehl
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 gestrichener TL Zimt
1 Ei

Mit K-Haken zu Streusel rühren

Belag:

In Schüssel mit 75 gr. Butter folgende Zutaten hinzugeben:

500g Magerquark
500g Speisequark 20%
125g Schlagsahne
75g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
Abrieb einer Zitrone

und mit Flexi rühren.

Zusammenbau:

Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2/3 der Streuselmasse in einem Backrahmen (30x40cm) zu einem Boden pressen.

Pflaumenmus drauf streichen (ich nahm die Rückseite von einem Esslöffel)

Quarkmasse auf dem Pflaumenmus verteilen.
Restliche Streusel drüber streuen

Für 45 Minuten backen.
Gut auskühlen lassen und hemmungslos geniessen.

Orangen Soft Kekse

Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Rezept reicht für 20 Kekse bei einem Durchmesser von 4cm:
Zutaten:
250 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine (9g) oder 5 Blätter
5 EL Zucker (wovon ein Teil in den Orangesaft kommt)
1 Ei
25 g Mehl
1/2 TL Orangepulver (optional)
180 g Kuvertüre (Zartbitterschokolade)
Backtrennspray oder Fett für die Form
evtl noch etwas Orangenmarmelade zum Bestreichen unter den Fruchtscheiben.
Zubereitung:
(28cm) Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Ich habe keine in der Größe und habe deshalb eine Plastik Tortenform genommen. Für die Böden ein Muffinblech, oder ein anderes mit den kleinen Kreisen nehmen. Man sollte darauf achten, dass man die passende Form hat um danach das Orangengelee ausstechen zu können. Soll ja nicht überlappen.
Ich habe ein Kuchenblech für Pop up Kuchen genommen und die haben für mich die ideale Größe gehabt. Als Ausstecher habe ich mich dann für eine Spritzsacktülle entschieden. Das Blech habe ich mit Trennspray ausgesprüht. Sonst gut einfetten, das sich die kleinen Kuchen gut lösen. Bei mir hat das perfekt geklappt.
Zuerst mit der Orangenfülle starten. Dafür die Hälfte des Safts mit 3 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und die andere Hälfte mit der Pulvergelatine vermischen und 5 Min quellen lassen.
Den Saft im Topf auf mittlere Hitze erwärmen und dann den

anderen Teil des Saftes mit der Gelatine einrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht kochen. Die Mischung jetzt in die Form mit der Frischhaltefolie füllen und ca 2h kalt stellen. Bei den aktuellen Temperaturen geht das am Balkon viel schneller 🙂

Das Ei mit 2 EL Zucker hell schaumig schlagen (auch 5min mindestens) und den Backofen auf 180C Heißluft vorheizen.
Das Mehl sieben und in die Ei Zuckermischung unterheben. Mit einem EL je einen halben EL voll Teig in die kleinen Formen gefüllt. Also nicht voll füllen. Die Böden ca 7min backen. Ich backe eher auf Sicht und nicht auf Zeit, da sowieso jeder Ofen anders bäckt. Die Kuchenteile in der Form komplett auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit war jetzt bei mir die Gelatine schon fest und ich habe mit der großen Öffnung der Tülle die Orangenfülle ausgestochen. Die Kuchen aus dem Blech lösen. Was bei mir ganz von alleine ging. Wer nicht will lässt diesen Teil jetzt aus. Ich hatte noch aus dem Vorjahr eine selbstgemachte Orangenmarmelade und habe jedes Kuchenteil mit einem Pinsel mit Marmelade bestrichen und einen ausgestochenen Orangentaler drauf gelegt. So oft gemacht bis alle 20 fertig belegt waren. Bei größeren Keksen/Muffinformen wird sicher nicht so viel Orangengelee über bleiben. Ich habe nur die Hälfte gebraucht, finde aber die Stärke dick genug.
Die Kuvertüre mit etwas Öl schmelzen und jeden Taler mit einem Löffel Kuvertüre überziehen bzw. etwas verstreichen. Mit einer Gabel dann von der einen Seite das Muster durch aufdrücken in die Schokolade ziehen. Um 90C drehen und nochmals die Gabel eindrücken. Hat nur so halbwegs geklappt. Auf alle Fälle nicht zu lange warten und ich überlege die nächsten ohne Muster zu machen. 🙂
Wenn die Schokolade fest geworden ist, sind die Kekse fertig und können angerichtet werden und einfach genießen. 🙂 Wobei ich sie am nächsten Tag noch softer finde und natürlich viel besser als die gekauften.

Gelatine

Das ganze kann natürlich auch als Kuchen hergestellt werden oder als Riesen Soft Keks
Rezept:
Für die Fülle:
250ml frisch gepressten Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine oder 5 Blätter (9g)
2 EL Zucker
1 TL Orangenpulver (optional) man kann auch 4g frischen Schalenabrieb nehmen
Für den Teig:
4 Eier
1 Prise Salz
80g Zucker
60g Mehl
Für die Glasur:
200g Zartbitterkuvertüre (Callebeaut Drops)
1-2 EL Öl
evtl etwas Orangenmarmelade zu bestreichen.
Zubereitung:
auch hier habe ich zuerst die Orangenfülle gemacht. Könnte man bei der Torte mit Tortenring direkt auf dem ausgekühlten Biskuit machen. Da ich die Kekse vorher gemacht hatte, hatte ich schon Routine damit und ich muss den Biskuit nicht in die Kälte stellen. Diesmal habe ich Blattgelatine genommen und die in kalten Wasser eingeweicht. Den Orangensaft mit Zucker in einen Topf gegeben und nachher auf mittlerer Hitze erwärmt.
Während man die Eier mit Zucker, Salz und Orangenpulver mit Ballonbesen hell schaumig aufschlägt – ca 10min. habe ich die

eine Tortenform (Quiche/Tartform am Boden mit einem Backpapier ausgelegt. Parallel dazu die Plastik Kuchenform mit Frischhaltefolie. Die Kombi hatte die beste Größe. Wer eine 28cm Springform hat macht es darin. Da muss man die Orangenfülle evtl schon früher machen, dass man die dann zum Backen nehmen kann. 🙂
Die gequollene Gelatine in die erwärmte Saft Zuckermischung geben und auflösen. Dann in die Form mit der Folie füllen und kalt stellen. Dauert im Kühlschrank ca 1-2 Stunden. Am Balkon ging das bei aktuellen Temperaturen ruck zuck.
Jetzt kann man das Mehl sieben und unterheben. Entweder mit Handschneebesen, Spatel oder Unterhebelement. In die Form mit Backpapier füllen und bei 180C ca 20Minuten backen. Ich backe auf Sicht und Stäbchenprobe. Nach dem Backen das Biskuit in der Form auskühlen lassen. Bei der Springform kann man evtl den Rand lösen. In meiner Form ging das nicht, hat aber bestens fuktioniert.
Wenn der Boden komplett ausgekühlt ist, evtl den Rand mit einem Silikonmesser lösen und mittels Tortenheber stürzen. Auf die Unterseite lege ich dann einen runde Tortenplatte und drehe die Oberseite wieder nach oben.
Auch hier habe ich den ganzen Boden mit Orangenmarmelade bestrichen und dann die Orangenfülle, die jetzt eine Platte ist auf das Biskuit gestürzt. Die Fülle hatte ich mit der Folie auf ein dünnes Schneidbrett gelegt um es besser stürzen zu können. Wer sich dabei nicht ganz sicher fühlt nimmt mit der einen Hand die Orangenplatte auf dem Schneidbrett (links) und rechts den Tortenboden den ich bereits auf der Tortenplatte hatte mit der anderen Hand. Dann klappe ich gleichzeitig beide Teile nach oben und ca in der Mitte treffen sich die Teile. Bei Marmelade Untergrund kann man die Orangeplatte auch noch etwas verschieben, falls es notwendig ist.
Die Kuvertüre schmelzen und über die Torte gießen und verstreichen bis zum Rand. Bei mir wurde es recht schnell fest, da die Fruchtplatte noch kalt war. Wenn die Glasur fest ist, kann man sie anschneiden. Ich finde wie bei den Keksen, dass sie 1 Tag später noch besser, noch softer schmeckt 🙂
Die Schokolade bricht beim schneiden, daher arbeite ich noch an der Glasur. Sonst heißes Messer nehmen.
Schmecken lassen!

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung

Für 3-4 Personen, als Vorspeise für 6 Personen

Zutaten:

Nudelteig:
1 kg. Semola
400 gr. Eier (8 Stück)
Achtung: Ich mache immer mehr Nudelteig und verarbeitete ihn. Wenn ihr wirklich nur Cannelloni machen wollt, langt euch Nudelteig aus 250 gr. Semola/100 gr. Eier.
Pro Auflaufform braucht ihr 12 Cannelloni, ich hatte 2

Auflaufformen, d.h. 24 Cannelloni

Füllung:
Etwas Butter für Pfanne
800 gr. TK-Blattspinat
250 gr. Ricotta
1 großer Löffel bzw. 50 gr. Mascarpone, Creme Double oder Creme fraiche
3 gehäufte EL Parmesan gerieben
optional: 1 oder 2 Scheiben Vorderschinken, in kleine Würfel geschnitten
2 Eier leicht verquirlt
Muskat/Salz/Pfeffer

Sauce:
600 gr. Milch
2 gehäufte EL Butter
2 gehäufte EL Mehl
2 Lorbeerblätter
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zum Bestreuen:
Parmesan

Zubereitung:
Nudelteig vorbereiten. Ich nehme den K-Haken und den Kessel und lasse ca. 10 Minuten rühren (erst vorsichtig, dann etwas schneller).

Wer nur eine kleine Menge Nudelteig (bis 250 gr. Semola)

macht, kann den Multizerkleinerer mit Messer nehmen.
Wer mag lässt den Teig abgedeckt ruhen (geht auch ein paar Stunden).

Füllung:
Etwas Butter in Pfanne geben und schmelzen. Spinat zugeben, so dass er auftaut und auch die Flüssigkeit etwas rausgeht. Hitze ausschalten und restliche Zutaten zugeben und verrühren.

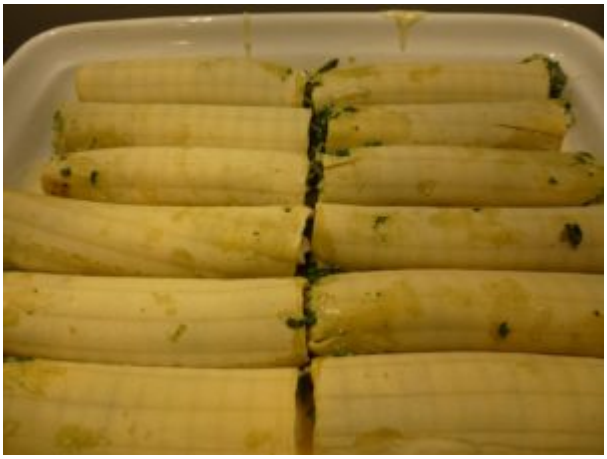
Bechamel:
Alles Zutaten in die Kenwood geben. Flexielement kontinuierlich rühren lassen und Temperatur auf 120 Grad stellen. Die Sauce ist nach ein paar Minuten fertig. Wenn sie zu dick ist noch etwas Milch zugeben und weiterrühren lassen.

Nudeln:
Mit Pastafresca oder anderer Nudelmaschine (ich hatte die TR50 von Pastidea) und Cannellonimatrize auspressen. Werden die Nudeln schon lange vor der Zubereitung ausgepresst, sollten sie im Kühlschrank abgedeckt gelagert werden, damit sie nicht austrocknen.

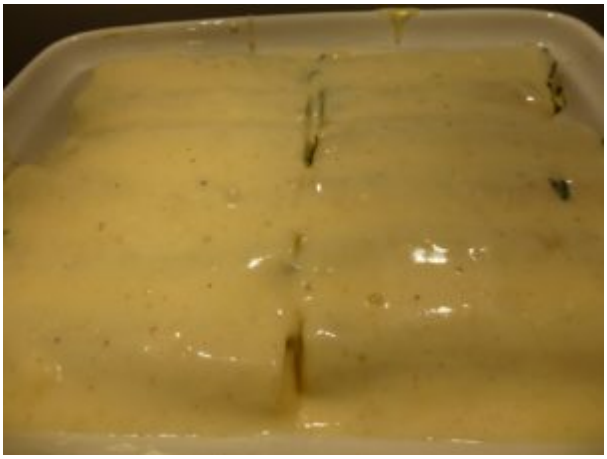
Backofen auf 190 Grad. O/U vorheizen.

Ein paar Löffel Bechamel auf den Boden der Auflaufform geben. (ich hatte insgesamt 2 Auflaufformen für jeweils 12 Cannelloni).

Nun die Füllung in einen Spritzbeutel füllen oder (so mache ich es) mit dem Teelöffel einfüllen (und wenn die Füllung zu dickflüssig ist mit dem Stiel vom Teelöffel stopfen).



Wenn alle gefüllt sind, die Bechamelsauce über die Cannelloni laufen lassen und Parmesan darüber reiben.



35-40 Minuten im Backofen backen.

Guten Appetit, ich bin gespannt, ob es euch auch so gut schmeckt wie uns <3

Nougat-Torte

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Nougattorte: (20 cm Form)
Biskuit:
4 Eier
140g Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
Zitronenschale
60 ml Öl (neutrales)
2 EL Rum
80g Mehl
8g Backpulver
4 EL Kakao
Nougatcreme:
200g Nougat
1 Ei
2 EL Amaretto
3 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers (Sahne)
1 Packung Sahnesteif
Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen, die Form am Boden mit Backpapier auskleiden
Mehl, Backpulver und Kakao versieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone mit dem Schneebesen gut schaumig rühren

(10 Minuten) und dann das Öl in feinem Strahl dazu gießen. Am Ende Rum noch hinzu und mixen. Die Mehlmischung habe ich per Hand untergehoben. Wer hat, nimmt das Unterhebelement. Die Masse in die Form und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Biskuit auskühlen lassen und in einen Tortenring geben.
Für die Nougatcreme Gelatine in kalten Wasser einweichen. Abtropfen lassen und im Amaretto erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.
Nougat in der Schüssel bei 60 Grad und Flexi wärmen und glatt rühren (alternativ Wasserbad)
In einer zweiten Schüssel (alternativ Wasserbad) ebenfalls bei 60 Grad das Ei schaumig schlagen.
Alles mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.
Das Schlagobers (Sahne) mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Nougatmasse heben.
Auf die Torte streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Im Originalrezept wurde noch eine dritte Schicht gemacht – reine Sahne – aus 250 ml Sahne. Das sieht nett aus, wegen der 3 Farben. Mir war es aber zu viel und daher habe ich darauf verzichtet.

Mohn-Birnen-Kuchen

Das Rezept stammt von https://www.madamecuisine.de/mohn-streuselkuchen-mit-birne

/ und wurde auf Kenwood umgeschrieben.

Einen ähnlichen Kuchen gibt es in einer nahegelegenen Konditorei. Dort ist die Mohnfüllung wesentlich süsser. D.h. wer es ganz süss mag, sollte mehr Zucker zugeben. Wir fanden es so genau richtig.

Für eine runde Springform, 26 cm

Zutaten:

Mürbteig:
200 gr. Mehl
50 gr. gemahlene Mandeln
0,5 TL Backpulver
75 gr. Zucker
125 gr. Butter
1-2 EL Milch

Füllung:
125 gr. Mohn
125 ml Milch
25 gr. Butter
150 gr. Quark (ich hatte 20%igen)
100 gr. Zucker
0,5 Tüte Vanillepuddingpulver (ich hab die ganze genommen)
4 Birnen
2 EL Zitronensaft (habe ich weggelassen mangels Zitrone im Haus)

Fertigstellung:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig in den Kessel geben, mit dem K-Haken rühren, bis die Zutaten zusammengekommen sind. Mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit den Mohn mahlen (Stahlgetreidemühle) (Achtung, in Steingetreidemühle geht das nicht, sie könnte zerkleben).

In den Kessel Milch zusammen mit Butter erwärmen (60 Grad). Dann Maschine ausschalten, Mohn zugeben und ca. 20 Minuten quellen lassen.

In dieser Zeit die Birnen schälen und in kleine Stücke

schneiden. In Pfanne ohne Fett mit 1 EL von dem Zucker, Zitronensaft (falls man hat) und Birnen ein paar Minuten andünsten. Zur Seite Stellen und abkühlen lassen.

Zur Mohnmasse restlichen Zucker, Quark und Puddingpulver geben und mit dem Flexielement kurz rühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2/3 auf den Boden der Form geben und auch am Rand etwas den Teig hochziehen.

Mohnmasse auf den Teig geben. Dann die Birnen drauf verteilen.

Restlichen Mürbteig als Streusel auf Kuchen verteilen (alternativ könnte man ggf. einen Eierguss zubereiten und über den Kuchen verteilen).

45 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.