Apfelkuchen nach Sabines Großmutter

(Rezept und Bilder von Sabine Gratwohl)

Zutaten und Zubereitung

Für eine 26er Springform (Mengen bei anderen Durchmessern einfach anpassen)
100 g Butter in der CC oder Connect oder Pattiserie oder Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann 140g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 El Rum, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und als All-In-Teig mit dem K-Haken vermengen.
800 g Äpfel schälen und mit Scheibe Nr. 4 vom Multi schneiden. Zitronensaft dazu und mit dem K-Haken unter den – sehr wenigen – Teig mischen. Man kann auch einen Spatel benutzen. Nicht zu vergessen, schleichen sich hier immer noch Rumrosinen mit ein 😆
Ab in den Backofen bei 200 Grad für knapp 20 min.
Als Guss werden 2 Eier, 80 g brauner Zucker oder Rohrzucker sowie 30 g sehr weiche Butter mit dem Messer im Multi quasi verquirlt und nach Ablauf der ersten Backzeit über den Kuchen gegossen. Gewürzmühle ginge auch, aber da wird es mengenmäßig etwas eng…
Weitere 20 min. später ist der Guss karamellisiert und der Kuchen fertig.

Sahne obendrauf und ein Tässchen ☕ dazu

Gemüseknödel mit Schnittlauchsosse

Rezept aus dem Buch “Richtig gute Knödel – die besten Rezepte zum Selbermachen” – auf die Cooking Chef umgeschrieben von Annette Schartz

Zutaten (für drei Personen):

für die Gemüseknödel

100g Brokkoli
100g Möhren
100g Zucchini
100g Erbsen (tiefgefroren)
100-150g Zwiebeln
Petersilie gehackt
150g Milch
sechs altbackene Brötchen/Knödelbrot
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben

für die Schnittlauchsosse
Drei Bund Schnittlauch (je nach Grösse und Belieben)
eine Zehe Knoblauch
125g griechischer Joghurt
125g 40% Speisequark
200g Sahne
etwas gutes Olivenöl
Salz
ein Schuss Kräuteressig
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln (bspw. mit dem Würfelschneideaufatz), in Butter andünsten und leicht bräunen. Zucchini und Karotten ebenfalls mit dem Würfelschneideaufsatz würfeln. Brokkoli in Miniröschen teilen und mit den gefrorenen Erbsen fünf Minuten dämpfen (bspw. bei ca 110 Grad im Dampfgareinsatz), kalt abschrecken.

Sechs gewürfelte Altbrötchen oder Knödelbrot (ich habe nur frische bekommen, diese daher gewürfelt und dann sieben Minuten bei 120°C in der Heissluftfritteuse getrocknet), vier Eier und 150 g Milch verquirlen, mit Salz und kräftig Muskatnuss abschmecken, vermischen und 20 min ruhen lassen –

immer mal wieder vermischen.

Gemüse, Brötchenmasse, gehackte Petersilie und gedünstete Zwiebeln mittels K-Haken vermengen. Dann in Frischhaltefolie zur Rolle formen. Anschließend mit der Folie für 45 min bei 110 Grad im Dampfgareinsatz dämpfen.

Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem griechischem Joghurt, der Sahne, dem Speisequark, Olivenöl, Kräutertessig, Salz, Pfeffer und einer kleinen durchgedrückten Zehe Knoblauch vermischen und etwas durchziehen lassen.

Knödel nach dem Dämpfen in dicke Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Mit der Schnittlauchsosse servieren.

Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)

Ob man diese Spaghetti wirklich so auf Sizilien isst, kann ich nicht sagen.
Aber von meinen Sizilienreisen habe ich mitgenommen, dass Auberginen die schön in Öl angebräunt ist, auf der Insel in allen Lebenslagen serviert werden. Hier die Kombination mit schwarzen Oliven und Paprikastücken macht die Sauce besonders aromatisch.

Zutaten (4 Personen):

Pasta:

500 gr. Semola
4 Eier Gr. M (ca. 200 gr.)

Sauce:

350 gr. Rinderhackfleisch
1 Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen kleingeschnitten
2 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten gewürfelt
1 TL Worcestersauce
Kräuter, frisch oder getrocknet, was man da hat, ich hatte Thymian, Oregano und Rosmarin
Salz/Pfeffer
50 gr. entkernte schwarze Oliven
1 rote und eine gelbe Paprika, entkernt

1 Aubergine

Olivenöl
50 gr. Parmesankäse

Zubereitung:

Pasta:

Semola und Eier in Kessel geben, mit K-Haken ca. 8 Minuten rühren (erst Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).
Ich habe Nudeln dann mit der TR50 und der Pastidea Spaghetti-2 mm-Matrize herausgelassen. Es geht genauso mit Pastafresca,

Pastamaker oder anderen Nudelmaschinen.

Mein Trick. Alle am Stück herauslassen. So kann man sie später mit der Schere in gleich lange Stücke schneiden.

Auberginen:
Auberginen in Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bräunen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

Sauce:
Etwas Öl in Pfanne geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbräunen. Tomatenmark, Inhalt Tomatendose, Worcestersauce, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 10-15 Min köcheln.

Paprika und Oliven mit Multizerkleinerer/Juliennescheibe zerkleinern und zugeben und weitere 10 Minuten kochen.

Parmesan mit Multi und Parmesanreibe zerreiben.

Spaghetti in Topf mit Wasser und Salz kochen. Nur ganz kurz, nicht zu lange, sie kommen ja noch in Backofen.
Kurz in die Pfanne zur Sauce geben, auch Großteil vom Parmesan zugeben und verrühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

In Auflaufform (ich hatte die Couronneform, aber normale Auflaufform geht natürlich auch) in jede Mulde eine Auberginenscheibe legen.

Dann ein Spaghettihäufchen in jede Mulde legen. Wenn Sauce übrig bleibt diese auch verteilen.

Abdecken und 30 Minuten im Backofen backen.

Dann je eine Mulde herausnehmen und umdrehen (so dass die Aubergine oben ist).

Durch die Oliven schmeckt es so wunderbar aromatisch!

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)

Grießflammeri

Leicht, lecker, unkompliziert und bei Kindern beliebt….. Keine Gourmetküche, aber die schnelle Alltagsküche für jeden Tag <3

Zutaten:
1 Liter Milch
4 EL Zucker
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Butter
140 gr. Grieß
2 Eier
500 gr. Quark (Sahnequark oder 20 %)

Kompott

2 oder 3 Äpfel
Etwas Wasser oder Apfelsaft
1 Zimtstange
blaue Trauben

Zubereitung:
Mich mit Zucker, Vanille, Salz, Butter zum Kochen bringen (ich gebe alle in den Kessel und stelle auf 140 Grad.

Sobald die Milch hoch kommt, setze ich das Flexielement ein und fülle den Griess ein und lasse kontinuierlich das Flexielement laufen (Stufe 1)

Den Griess kurz aufkochen lassen, dann Temperatur ausstellen und weiterrühren lassen.

Wenn die Temperatur auf ca. 86 Grad (oder tiefer) abgesunken ist, das Eigelb einlaufen lassen, dabei weiter kontinuierlich weiterrühren lassen, damit es nicht gerinnt.

Eiweiß in zweiter Schüssel steif schlagen und zusammen mit dem Quark zugeben (weiter mit Flexielement rühren), bis sich alles

vermengt hat.

Fertig.

Kompott:
Einfach kleingeschnittene Äpfel mit etwas Wasser oder Apfelsaft und Stange Zimt in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur auf ca. 90 Grad und 5 Minuten rühren lassen. Zum Schluss halbierte, entkernte, blaue Trauben zugeben.

Zum Servieren:
Meistens essen wir ihn sofort und warm.

Haben wir es aber nicht so eilig, fülle ich den Griessflammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.
Dann wenn er kalt ist vorsichtig umdrehen.

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.

Zitronenkuchen extra saftig

Rezept in Anlehnung an Backbuch “Meine kleinen Backgeheimnisse”

Zutaten:
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
5 Eier
200 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
2 TL Backpulver
4 Biozitronen

Fett/Mehl zum Ausfetten der Form

100 gr. Zucker, die man später für Zitronsirup benötigt
100 gr. Puderzucker für die Glasur

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen, damit sie alle Zimmertemperatur haben.

Butter in Stücken und Zucker in die Schüssel geben, mit K-Haken rühren, bis die Butter schaumig ist. Nach und nach die Eier zugeben.
ZItronenabrieb von 2 Zitronen zugeben.

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Backform ausfetten.

Mehl/Stärke/Backpulver zugeben und nur kurz unterheben.

Teig in Backform füllen und 45 Minuten backen

In der Zwischenzeit Saft der Zitronen auspressen, ich habe die Zitronenpresse genommen. Dann 100 gr. Zucker zugeben und etwas mit einem Löffel umrühren, damit der Zucker sich auflöst.

Den noch warmen Kuchen mit Zahnstocher mehrfach einstechen. Zitronen-Zucker-Mischung zu ca. 3/4 darübergießen und den Kuchen tränken . Es ist nicht schlimm, wenn es teilweise am Rand in die Form läuft.
Dann Kuchen aus der Form lösen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist aus der Form nehmen. Und Puderzucker mit Rest von Zitronensaft vermischen. Achtung nicht zu viel Zitronensaft, sonst wird Glasur nicht weiss, wie

bei mir

Kuchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.

Pasta mit Spargel, Zuckerschoten und Zucchini

Es grünt so grün…..

Dieses Gericht ist ganz einfach, aber dennoch sehr köstlich….

für 4 Personen

Zutaten:
Nudelteig:
500 gr. Semola
4 EIer Größe M
(bei Bedarf noch etwas Wasser)

Gemüse:
400 gr. grüner Spargel
400 gr. Zuckerschoten
1 Zucchini mittelgroß
4 Lauchzwiebeln
Etwas Öl
Pfeffer
50-100 ml Sahne
Salz

Finish:
Etwas geriebener Parmesan

Zubereitung:
Semola und Eier in Kessel geben, Zeit auf 10 Minuten stellen, K-Haken einsetzen und rühren lassen (anfangs ca. Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).

Nudeln mit Pastafresca auspressen. Ich hatte es in der Pastidea TR50 gemacht, aber mit Pastafresca, Philips Pastamaker etc. geht es genauso. Ggf. in anderen Nudelmaschinen etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Im Philips Pastamaker oder der Pastafresca würde ich zu den 4 Eiern z.B. noch 10-15 gr. Wasser zugeben.

Hier hatte ich Curvo rigato von Pastidea als Matrize. Andere Nudelformen gehen mit diesem Gericht genauso, nehmt was ihr gerne mögt.

Bei zweiteiligen Matrizen bitte sofort nach dem auspressen die Matrize teilen. Dann ist die Reinigung ganz leicht. Lasst ihr die Matrize hingegen liegen und öffnet sie nicht sofort, dann wird der innen liegende Nudelteig fest wie Beton.

Nun das Gemüse putzen und zerkleinern und bereitstellen. Ihr müsst keine verschiedenen Schüsselchen nehmen, eine große Schüssel geht genauso.

Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und wenn es kocht die Curvo rigato (bzw. andere Nudeln eurer Wahl) al dente kochen.

Während ihr das Nudelwasser zum Kochen bringt in einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Das Gemüse zugeben, etwas Pfeffern und ca. 5 -10 Minuten anbraten.

Der Spargel sollte durch sein und die Zuckerschoten noch knackig.

Eine großzügigen Schluck Sahne zugeben und die Sahne kurz aufkochen lassen.

Die gekochten Nudeln zum Gemüse geben. Vermischen. Anrichten und noch etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Fertig.

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.

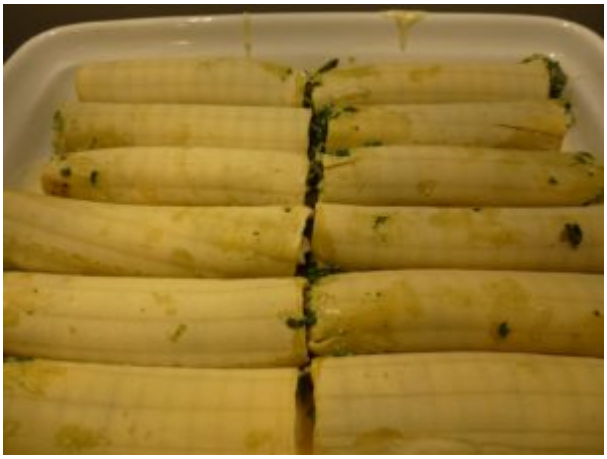
Bechamel:
Alles Zutaten in die Kenwood geben. Flexielement kontinuierlich rühren lassen und Temperatur auf 120 Grad stellen. Die Sauce ist nach ein paar Minuten fertig. Wenn sie zu dick ist noch etwas Milch zugeben und weiterrühren lassen.

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.

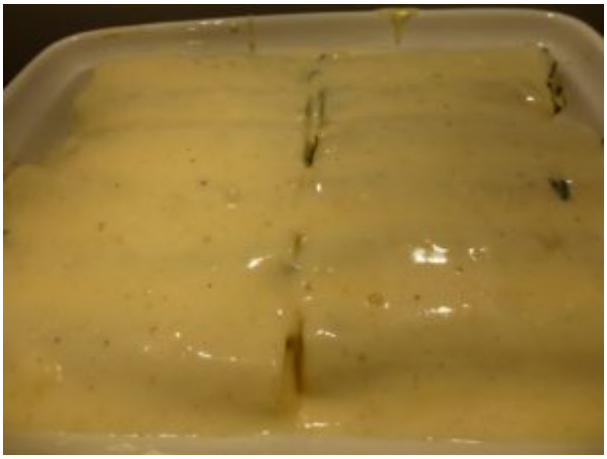
Backofen auf 190 Grad. O/U vorheizen.

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

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.