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.



Yakisoba Yaki Soba – gebratene Buchweizennudeln





Die Basis des Rezeptes stammt im wesentlichen von dieser Seite und wurde von mir in Teilen abgewandelt und auf Kenwood umgeschrieben bzw. ergänzt. https://oryoki.de/blog/yakisoba-rezept/

Yakisoba ist ein japanisches Gericht. Soba ist das japanische Wort für Buchweizen und Yaki bedeutet nichts anderes als gebraten. D.h. Yakisoba ist gebratener Buchweizen, in diesem Fall sind damit gebratene Buchweizennudeln gemeint.

Bei den Gemüsezutaten seit ihr komplett frei, ich schreibe einige Zutaten als Alternative mit rein.
Von meiner Zeit in Korea weiß ich, dass man die Zahl “4” meidet. Hört sich die 4 doch ähnlich wie das aus dem chinesischen kommende Wort für “Tod” an. Daher gibt es in Korea z.B. Häuser bei denen nach dem 3. Stockwerk schon das 5. Geschoss kommt. In Japan ist es ähnlich und auch da wird die Zahl 4 gemieden.
Daher versucht man bei diesem Gericht 5 Zutaten zu nehmen (3 wäre zu wenig, 4 meidet man, 6 wäre schon wieder zuviel). Also sucht euch einfach 5 Zutaten aus und ihr macht nichts falsch. Dann will ich mal starten…..

Die Zutaten reichen für eine sehr große Pfanne. Ca. 2-3 Portionen, je nachdem wie groß der Hunger ist.
Bei den Nudeln habe ich die Mengen für ca. 4-6 Portionen gerechnet, d.h. ich mache immer aus 500 gr. Buchweizen die Nudeln und verwende für das Gericht nur die Hälfte. Die andere

Hälfte gefriere ich ein für das nächste Mal oder stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, wenn ich ein paar Tage später nochmal Buchweizennudeln essen will.

Zutaten:
Nudeln:
500 gr. Buchweizen (alternativ Buchweizenmehl)
200 gr. Wasser
2 EL Gluten oder 2 EL Xanthan, je nachdem welche Zutat ihr vertragt.
Diese 2 EL "Kleber" sind dazu da, da Buchweizen glutenfrei ist. In Japan habe ich gehört werden die echten Sobanudeln ohne Hilfsmittel wie Xanthan o. ä. gefertigt, allerdings gelingt der Teig dann nur, wenn man ihn stundenlange knetet und faltet. Ich hab das vor Jahren mal versucht, hatte aber nur bröseligen Teig. Diesmal habe ich daher die better-safe-than-sorry-Variante probiert und es war ganz unkompliziert,

Zum Nudeln kochen: Etwas Brühegewürz oder Brühpaste o ä. und Salz

Yakisobasauce:
7,5 EL Worcestershire-Sauce
3 EL Sojasauce
3 EL Sake
3 EL Mirin
3 EL Austernsauce
3 EL Ketchup, oder Tomatensauce oder Tomatensaft (ich hatte Tomatensaft)
3 EL brauner Zucker
1,5 TL Ingwerpulver oder frischer geriebener Ingwer (ich hatte frischen Ingwer, den ich mit der Microplanereibe ganz fein gerieben habe
Salz/Pfeffer

Fertigstellung:
Etwas neutrales Öl zum Anbraten
200 gr. Tofu, Hähnchenbrust oder Schweinefleisch (wir hatten

Tofu)
1/3 Kohl
2 Frühlingszwiebeln oder falls nicht vorhanden normale Zwiebel
2 Karotten
wahlweise Gemüse nach Wahl z.B. Handvoll (Baby)Spinat, grüne Bohnen,Brokkoliröschen, Paprikaschoten. Nemmt einfach was ihr gerne mögt oder was gerade ggf. weg muss.
Zum Finish oben drauf kann man Sojasprossen o.ä. nehmen.

Zubereitung:

Nudeln:
Buchweizen in der Getreidemühle mahlen.





Dann mit dem K-Haken 500 gr. Buchweizen, 200 gr. Wasser und 2 EL Bindemittel nach Wahl zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe rühren lassen.



Gerne den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich hatte Hunger und habe ihn sofort weiterverarbeitet.
Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.
Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrize eurer Wahl, ich habe die Spaghetti 2 mm von Pastidea verwendet. Gut passend würde sicher auch die neue Spaghetti 1,6 mm, die noch etwas dünner ist.





Yakisobasauce:
Hier habe ich einfach alle Zutaten für die Sauce in die Gewürzmühle gefüllt (die Zutaten gingen fast bis zum Maximumstrich) und habe alles gemixt, auch damit der Zucker

sich auflöst.



Finish:
Jetzt geht es an die Fertigstellung.

Die Zutaten alle stangenförmig mit dem Messer schneiden.



Etwas Öl in eine Pfanne geben. Und den Tofu oder das Fleisch goldbraun anbraten.
Dann das Gemüse zugeben und so lange rühren bis alles durch ist.



Während das Gemüse gebraten wird, das Nudelwasser aufsetzen:

Ins Nudelwasser Salz geben und gut ist es auch einen Löffel Brühpaste (oder Gemüsebrühenpulver o. ä. zu geben, muss aber nicht sein).
Am besten ist es die Nudeln erst dann ins kochende Wasser zu geben, wenn das Gemüse fast durchgebraten ist. Die frischen Nudeln brauchen nur ganz kurz, ca. 2 Minuten, sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fast fertig. So kann man die Sobanudeln dann direkt aus dem Kochtopf in das Gemüse geben. Dadurch brechen die Spaghetti nicht (kocht man sie vorher, läuft man Gefahr, dass sie zerbrechen und nicht mehr schön sind).

Nudeln und Gemüse in der Pfanne vermischen. Dann die Yakisoba-Sauce dazugeben, nur kurz aufkochen, dabei vermischen und dann die Pfanne sofort vom Herd nehmen.



Wer mag kann beim Servieren noch frische Sprossen o. ä. darüber legen. Zum Essen verwendet man Stäbchen. Es ist köstlich! Guten Appetit!



Tipp: Barbara Kind hat die Sauce mit Sachen aus dem Vorrat

abgewandelt. Entstanden ist das:

Der Teig war ideal und die Spaghettis flutschen nur so.
Die Sauce ist ein totales Geschmackserlebnis.
Habe sie wie folgt aus meinen Vorräten gemacht:
2 EL Sojasauce
2 EL Reisessig – alternativ kann man auch Apfelessig und Weißwein nehmen
1 EL Mirin – alternativ trockener Sherry
1 EL Chilipaste oder Tomatensauce – habe Harissapaste genommen
1 EL Rohrohrzucker oder Agavensirup – habe Reissirup genommen
2 TL Sesamöl
1 TL geriebener Ingwer
Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel nach Belieben

Apfel-Hafer-Nussbrötchen





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
100g Hafer
350g Weissmehl

100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:
100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe “min”
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln





Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirken, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.





30 min gehen lassen.
250°C vorheizen O/U
Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.





En Guete…

Einkorn-Zimt-Minis





Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

Zutaten:

160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

Zubereitung:
Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die
Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag).
Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von Jana Rühle), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 . Wobei die als Knabbereien durchgehen.



Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genützt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.



Beugerln – Marzipan-Mandelbeugerln Mohnbeugerln





Rezept von Christian Ofner/Buch Feingebäck und auf CC umgeschrieben

für 10 Beugerl

Zutaten:
Beugerl (10 Stück):
280 gr. Mehl 405er
50 gr. Butter
5 gr. Salz
100 gr. Milch kalt
30 gr. Zucker
2 Eigelb (Größe M)
21 gr. frische Hefe
2 Eigelb zum Bestreichen (Anmerkung Gisela: mir langte eines)

Füllung für 10 Mohnbeugerl:
170 gr. Milch
150 gr. Mohn, gemahlen mit Stahl-Getreidemühle (Achtung, nicht mit Steinmühle!)
60 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten, ich habe Zwieback verwendet)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig

Alternativ:
Füllung für 10 Marzipan-Mandelbeugerl:
170 gr. Milch
160 gr. geriebene Mandeln (ich hatte 200 gr.)
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (hatte ich etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig
250 gr. Marzipan-Rohmasse

Alternativ:
Füllung für 10 Nussbeugerl:
170 gr. Milch
160 gr. geriebene Haselnüsse (ich hatte 200 gr.)
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig

Zubereitung:
Brösel herstellen im Multizerkleinerer + Messer. Lt. Rezept Biskotten, ich habe Zwieback verwendet.





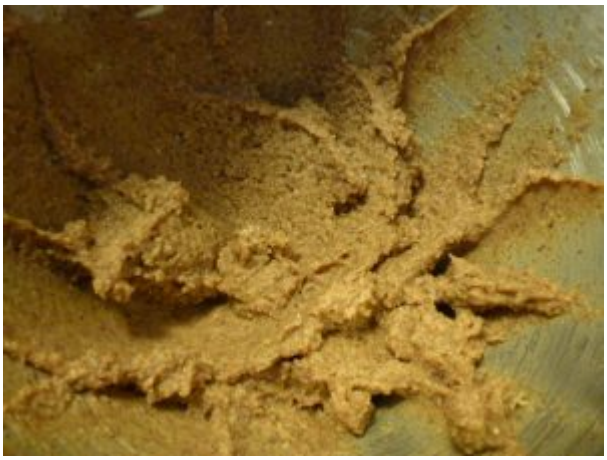
Mohnfüllung:
Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.
Alle Zutaten für die Füllung zugeben und gut verrühren. Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.



Marzipan-Mandel-Füllung (alternativ):
Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.
Alle Zutaten für die Füllung (mit Ausnahme von der Marzipan-Rohmasse) zugeben und gut verrühren.





Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Beugerl:
Mehl, Butter und Salz in Kessel geben. K-Haken einsetzen und rühren lassen.

Milch, Zucker, Eidotter und Hefe abmessen und mit Schneebesen verrühren.

Milchmischung in Mehl-Buttermischung einfüllen und 3,5 Minuten auf Min. rühren lassen.



10 Teigstücke a ca. 50 gr. abstechen und dann rund formen (schleifen).





Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze (190 gr. Heißluft) vorheizen.

Teigkugeln mit Rundholz zu ovalen Teigstücken ausrollen (optimal 13×9 cm)

Bei Alternative Marzipan-Mandelbeugerl die Marzipanrohmasse in 10 Stücke teilen und jedes Stück in Größe ca. wie Teig ausrollen und auf die Teigstücke legen.



Teigstücke quer hinlegen und den oberen Bereich der Teigstücke mit einer Rolle der Füllung belegen.



Teigstücke von oben nach unten einschlagen und vorsichtig zu länglichen Stangerln formen.



Diese zu Beugerln formen und auf ein Backblech legen.



Mit Eigelb bestreichen. Etwas antrocknen lassen, dann nochmal mit Eigelb bestreichen.



Auf der mittleren Schiene bei ganz leicht geöffneter Backofentür (Anmerkung hatte ich nicht) für 12-14 Minuten backen.

Tipp: Lt. Backprofi Ofner kann man die fertigen Beugerl wunderbar einfrieren. So hat man immer Vorrat bei Überraschungsgästen. D.h. am besten gleich 2-3fache Menge machen.

Sauerkraut-Muffins



Foto Annette Schartz (nach Aufzeichnungen aus einer LC-Gruppe)

Für 6 Stück:

Zutaten:
Boden:
60g gemahlenen Mandeln
1 EL Leinsamen gemahlen
1 EL geschrotet
1 Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Die Füllung:
100g Sauerkraut (gut abgetropft oder vom Metzger, das ist meist trockener und leckerer).
2 Eier
1 EL Zucker
70g Schinkenwürfel
70g Reibekäse (oder weniger)
60g Schmand
2 TL Flohsamenschalen

Zubereitung:
Boden:
60g Mandeln mit Reibevorsatz zum Fleischwolf mahlen oder im Multi mit Messer zerkleinern.

Leinsamen in Getreidemühle, 1 EL mahlen, 1 EL schroten.

Mandeln, gemahlener und geschroteter Leinsamen und Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Füllung:
Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden (z.B. mit Scheibe von Multizerkleinerer).

Bei mittlerer Temp. dünsten (nur leicht bräunen – dauert etwas. Mit 1 EL (Birken)Zucker karamelisieren. Dann Schinken dazu und bräunen. Vom Herd nehmen.

Schmand, Ei und Sauerkraut unterrühren. Dann Reibekäse und Flohsamenschalen (für die Bindung) unterrühren. Die Füllung auf den Leinsamenböden in der Muffinform verteilen (Förmchen gut füllen und Masse festdrücken). 20 min bei 160°C backen. Am Schluss kurz den Grill an. Dazu passt ein frischer Salat.

Knäckebrot



Foto Elisabeth Bozoglan

Familienrezept von Elisabeth Bozoglan

Zutaten:
130 gr. Dinkelvollkornmehl

(oder was ihr gerade da habt, hab auch schon Emmermehl genommen) – Ggf. mit Hilfe von Getreidemühle gemahlen
130 gr. Haferflocken – ggf. mit Hilfe von Flocker geflockt
130 gr. Körner (je nach Gusto: Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne etc.)
1 Prise Zucker
1,5 Teelöfel Salz
50 ml Sonnenblumenöl (oder Raps)
400 ml warmes Wasser

Zubereitung:
K-Haken einsetzen, Trockene Zutaten vermengen.

Öl/Wasser zugeben, vermischen und eine Stunde quellen lassen.

Masse auf zwei Backbleche (mit Backpapier) streichen.

10 Min backen (150 Grad/Heißluft), herausnehmen und in Stücke schneidene.
Nochmals 30 Minuten backen.

Tipp: Blech ölen, dann Backpapier drauflegen (dann verrutscht es nicht).

Kichererbsenkarottenbratlinge



Fotos Gisela M.

Rezept aus Rezeptbuch PureJuice_Pro von Kenwood und von Gisela M. auf CC abgewandelt

6-8 Stück (wir machten gleich die doppelte Menge)

Zutaten:
4 Karotten geputzt
1/4 Süßkartoffel geschält
1 Dose (400 gr.) Kichererbsen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chillischote
10 gr. Koriander
1 TL Kreuzkümmel
3-4 TL Kichererbsenmehl (ich habe Kichererbsen mit Stahlmühle gemahlen)
1 Limette (Saft)
Rapsöl zum Herausbraten

Zubereitung:



Karotten und Süßkartoffel mit Entsafter oder Slowjuicer entsaften, den Saft so trinken oder anderweitig verwenden. Der Trester wird für das Rezept benötigt.





Danach die Limette schälen und entsaften, von der Limette wird der Saft benötigt.

Kichererbsen abtropfen und mit Wasser abspülen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben und 5-7 Minuten bei starker Hitze kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden und in Pfanne kurz andünsten.

Chillischote klein schneiden.

Dann alle Zutaten zusammenmischen, auch den Limettensaft und in Einzelportionen (nicht zu viel!) im Multizerkleinerer mit Messer zu einer Masse verarbeiten.



In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und von jeder Seite 3-5 Minuten braten.

Guten Appetit!

Roggen-Krusti



Foto Gisela M.

Zutaten:
Vorteig:
150 g Roggenmehl 1150
150 g Wasser
1 gehäufter TL LM und ein Minikörnchen voll Hefe (alternativ wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe)

Haupteig:
500 g Weizenmehl 550
12 g Backmalz
5 g Hefe
1 gehäufter TL Lievito madre (wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe mehr)
12 g Salz
260 g Wasser

Eine Hand voll Roggenschrot

Zubereitung:
Zutaten Vorteig in Schüssel mit Löffel verrühren und 5-24 Stunden stehen lassen.

Zutaten Hauptteig + Vorteig in Kessel geben, Knethaken einspannen, 3 Minuten auf min./7 Minuten auf Stufe 1 kneten. Knethaken entfernen, Spritzschutz aufsetzen und Teig eine Stunde gehen lassen.

Mit Getreidemühle eine Hand voll Roggen zu Schrot verarbeiten und auf die Arbeitsfläche und ein Blech mit Dauerbackfolie geben.

Teig vorsichtig auf Arbeitsfläche gleiten lassen (am besten mit Schaber, so dass keine Luft rausgeht) und vorsichtig (am besten von unten) in die Länge und Breite ziehen, so dass ein Viereck entsteht. Mit der Spachtel drei Reihen abstechen. Davon Teiglinge mit ca. 100 gr. abstechen und mit Schrot nach unten auf das Blech legen und abdecken. Eine Stunde gehen lassen.

Dann umdrehen (Schrot jetzt oben), mit scharfem Messer oder Rasierklinge einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen bei 230 Grad O/U mit viel Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Dampf ausstellen. Insgesamt 20 Minuten backen.

Nach dem Backen noch kurz mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.



Stahl- oder Steinmühle?



Sehr oft werden wir gefragt, worin die Vor- und Nachteile der Stahl- und Steinmühle liegen.

Wir haben daher den Selbstversuch gemacht:

Gelaufen sind zwei identische CC´s, eine mit Steinmühle, die andere mit Stahlmühle bestückt.

Beide Maschen wurden mit 50 gr. Weizenkörnern befüllt und durften auf Stufe 5, mit der feinsten Einstellung (und somit mit geringstem Durchschlag) laufen.









(links Stahlmühle/rechts Steinmühle).

Das Ergebnis:
Die Stahlmühle war nach 1 Min 3 Sek. fertig, die Steinmühle war deutlich langsamer und brauchte 1 Minute 54 Sek. (Achtung, es war nicht die Maximalgeschwindigkeit der Maschine eingestellt, es wären also auch schnellere Ergebnisse erzielbar gewesen).





(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle).

Die Steinmühle läuft für eine Getreidemühle extrem leise. Das Geräusch der Stahlmühle ist vom Sound her lauter und wurde auch als unangenehmer (quietscht immer wieder) empfunden.

Vom Ergebnis her ist das Mehl der Steinmühle feiner. Allerdings haben wir so oft gehört, dass die Stahlmühle nur zum Schroten gut sein soll, so dass das Ergebnis doch überraschte. Kein superfeines Mehl, aber auch das Stahlmühlen-

Mehl kann sich sehen lassen und wird sich zum Brotbacken auch gut eignen.





(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle)

Steinmühle SM900 (Daten lt. Betriebsanleitung):
Mahlleistung bei feinster Einstellung: 45 g/Minute, bei grober Einstellung 75 g/Minute.
Geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung allein, bei feiner Einstellung gemischt mit Getreide (1:1) gemahlen werden.

Fein mahlen: nach rechts drehen, grob mahlen nach links drehen.

Dauerbetrieb halbe Stunde ist möglich. Danach Gerät abschalten, damit der Motor sich vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Stahlmühle A941 (Daten lt. Internet, in Anleitung steht dazu nichts)
Leistung bis 200 g/min
Für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Hülsenfrüchte, auch für Mohn, Kräuter und Gewürze (außer Kümmel)

Fein mahlen: nach links drehen, grob mahlen nach rechts drehen.

Fazit:
Steinmühle läuft leiser und produziert feineres Mehl.
Stahlmühle hat doppelt so hohen Durchschlag und ist vielseitiger (auch Mohn etc.)

Autor und Fotos: Gisela Martin