

# Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadorte, Baisertorte )



## Zutaten für den Teig

125 g Butter  
4 Eigelb  
125 g Zucker  
150g Mehl  
2TL Backpulver  
2 Eßl. Vanillzucker  
4 Eiweiß + 200g Zucker  
Mandelplättchen

## Zubereitung

Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren.

Mehl und Backpulver unterheben.

4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.

Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.

Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden.  
Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.

Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

---

## Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer



Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln

Salz, Muskat etc.

Zubereitung:

Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.



1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.



Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.



Klöße einlegen. Achtung nie mehr Klöße machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe...

---

## **Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma**



Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni "alla Norma" immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination

mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

### **Zutaten:**

Pasta

250 gr. Semola gemahlen

100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)

5 gr. Öl

*Tomatenoße*

*300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)*

Öl

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

frisches Basilikum

1 Lorbeerblatt

Prise Zimt

Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet

*Weiter:*

Öl

2 Auberginen

Salz

2 EL Ricotta

Pfeffer

### **Zubereitung:**

*Tomatensauce:*

Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei

Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.

Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchelt, desto besser der Geschmack.

Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.



#### *Pasta:*

Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).

Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.

Matrize (hier [Riccioli von Pastidea](#), zu Deutsch "Locken") einlegen und zu Nudeln verarbeiten.





Finish:

Nudeln kochen und zur Seite stellen



Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.



In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.



Tomatensoße erhitzen.

Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.



---

**Kalkreiniger**  
**Allzweckreinigungsmittel**



Foto Stine Helm

**Zutaten:**

Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Mandarinen, Zitronen  
weißer Essig bzw. verdünnte Essigessenz (mit Wasser verdünnt  
auf 5 %ige Essigessenz, siehe unten)

**Zubereitung:**

Orangen, Zitronen etc. mit Zitruspresse, Entsafter oder  
Slowjuicer entsaften und Saft hemmungslos geniessen.

Die Schalen in Gläser füllen, stopfen und mit weißem Essig  
oder verdünnter Essigessenz (Bei 25%iger 1Teil Essigessenz  
und 4 Teile Wasser

Bei 20%iger 1Teil Essenz und 3 Teile Wasser)

auffüllen, so dass die Schalen gut bedeckt sind. Dann ca. 2-3  
Wochen stehen lassen, in der Zeit verfärbt sich der Essig  
dunkel. Ggf. gelegentlich Essig nachfüllen.

Abseihen und jetzt ist der Kalkreiniger bereit zum  
Frühlingsputz.

Wer mag, fügt zum Schluss noch ein paar Tropfen Spülmittel zu.

---

# Glühweinglee



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

700ml Rotwein

300ml Orangensaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)

Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis

1kg Gelierzucker 1:1

## **Zubereitung:**

Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen und noch heiß in Gläser abfüllen.

---

# 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!

---

## Kartoffelknödel —

## Kartoffelklösse halb und halb



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

### **Zutaten:**

2 kg mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelbe

1 Teelöffel Salz

etwas Muskatnuss

ca. 50 gr. Weizenmehl

**Zubereitung:**

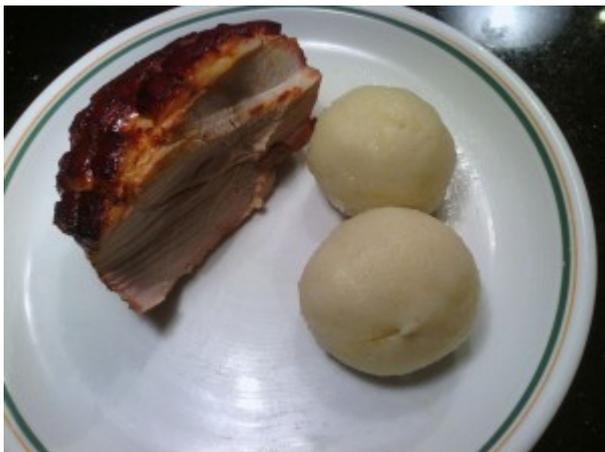
2 kg mehligkochende Kartoffeln, davon die Hälfte als Pellkartoffeln kochen, pellen und 2 x durch die Kartoffelpresse pressen (gibt eine feinere Konsistenz).

Die andere Hälfte der Kartoffeln durch den Entsafter jagen, den Kartoffeltrester durch ein Tuch ausgedrücken und den Kartoffelsaft 10 Min. stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die Kartoffelstärke samt Kartoffeln, 2 Eigelbe und 1 Teelöffel, Salz, etwas Muskatnuss – alles zu den gekochten Kartoffeln geben und noch etwa, ca. 50 g Weizenmehl, zugeben und gut vermischen (z.B. mit K-Haken). Dann 12 Knödel daraus formen.

Einen grossen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf kleinste Stufe schalten und die Klösse ca. 20 Min. ziehen lassen.

Aber keinen Deckel darauf legen sondern den Topf offen lassen.



# Kartoffelpuffer mit Entsafter oder Kronenreibe der Trommelraffel

Tipp von Oliver Böttcher

Kartoffelpuffer kann man mit dem Entsafter oder der Trommelraffel (Kronenreibe) machen.

Bzgl. Entsafter:

Den Saft auffangen und etwas absetzen lassen. Das Wasser weg gießen und die Stärke zu den Kartoffeln hinzufügen.

Bzgl. Trommelraffel:

Die Kronenreibe sieht wie folgt aus:



Danach andere Zutaten (wie gewohnt) zugeben und in Pfanne herausbraten.

Benützt man z.B. den Multizerkleinerer oder eine andere Raffel der Trommelraffel, erhält man Rösti, aber keinen Kartoffelpuffer.

---

## Zubehör-Tabelle von Kenwood

[KenwoodZubehoerTabelle](#)

---

# Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:

Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:

Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.