Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme auf Vanillesauce

Bild und Rezept von Doris Küter

Zutaten und Zubereitung

1. 1/2 Würfel Hefe mit 1 Tl Zucker in 125g lauwarme Milch auflösen. 250g Mehl und 4 El Kakao in die Schüssel sieben. 30g Zucker, 50g Butter und 1 Ei dazugeben.
2. Hefelösung zugießen und mit dem Knethaken 3min langsam und 6min schnell 😊 Stufe 1 der alten CC und verkneten. Haken entfernen und abgedeckt bei Intervallstufe 3 30min gehen lassen.
3. Etwa 7 Bällchen formen mit je 4 Kirschen aus dem Glas und 1 Tl Nuss-Nougat Creme füllen. Im Dampfgarer bei 100°C 30min garen lassen.
4. Vanillesoße dazu reichen.

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!

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.

Crème brûlée

6 Personen

Zutaten:
200 gr. Schlagsahne
180 gr. Milch
1 Vanilleschote
50 gr. Zucker
2 Eier
2 Eigelb
Zum Abbrennen noch ein paar Löffelchen braunen Zucker

Zubereitung:
Sahne, Milch, ausgekratzes Mark der Vanilleschote, Vanilleschote, Zucker in Kessel geben, Temperatur 120 Grad und aufkochen lassen.

Eier und Eigelb grob mit Gabel zerschlagen, Temperatur abstellen, Flexielement einsetzen und Eier in die heisse Masse rühren lassen. Dabei die Temperaturtaste lange gedrückt halten, um die Kindersicherung, da über 60 Grad, auszuschalten. (Achtung: Auf dem Foto sieht man den Ballonschneebesen, damit bekommt man aber zu viel Luft rein. Mit Flexi geht es besser).

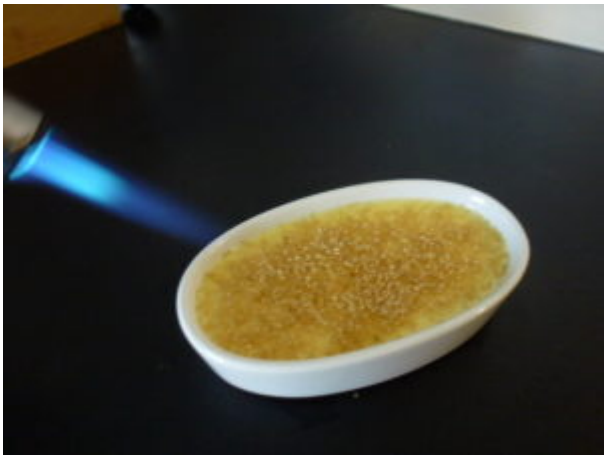
Den Dampfgarer vorheizen, ich hatte 95 Grad/45 Minuten.

Die Creme brûlée in flache Förmchen füllen. Bei meinem Dampfgarer werden sie am besten, wenn sie ganz unten (Reihe Nr. 1) eingeschoben werden. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, gibt man noch Klarsichtfolie über die Creme. Aber das haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.

Wer keinen Dampfgarer hat, nimmt den Backofen: Die Förmchen werden in die Fettpfanne vom Backofen gestellt und dann gibt man so kochendes Wasser in den Fettpfanne, so dass die Formen im Wasser stehen. 1 Stunde/130 Grad/Heissluft

Dann noch ein paar Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Etwas braunen Zucker drüberstreuen und mit dem Gasbrenner mit ca. 10-15 cm Abstand abbrennen. Achtung Manfred weist darauf hin, dass man das sehr vorsichtig machen soll, da die Brüllcreme ggf. bei diesem Vorgang ihren Namen bekommen hat



Icecream-Nachos

In Kalifornien gibt es eine Fastfoodkette namens Taco Bell mit mexikanischem Essen, die überall auf der Welt Ihre Filialen hat. Wir waren vor ein paar Wochen in Barcelona bei Taco Bell und dieses unglaublich leckere Dessert probiert. So gut uns das möglich war haben wir bei der Zubereitung zugeschaut und es heute nachgebaut (allerdings mit selbstgemachten Tortillas und nicht mit denen aus der Packung)…

4 Portionen/2 Backbleche

Zutaten:

Für den Teig:
200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Für die Fertigstellung:
2 EL Zucker
2 EL Zimt
3 EL Butter geschmolzen
Zur Deko Schokoladensauce
Eis nach Wahl, z.B. Sahne, Karamell, Stracciatella o.ä.

Zubereitung:
Zutaten für den Teig in Schüssel der CC geben. Ca. 7 Minuten kneten (Knethaken).

Teig in Klarsichtfolie packen und ca. eine halbe Stunde kühlstellen.

Mit einem Löffel Zimt und Zucker verrühren.

Butter schmelzen

Ofen auf 225 Grad O/U vorheizen

Zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und am besten je eine Hälfte des Teiges direkt auf dem Backpapier auswalzen (ich habe es auf der Arbeitsplatte gemacht, musste dann später den Teig umheben. Das nächste Mal mache ich es direkt auf dem Backpapier).

Den ausgewalzten Teig in nachogroße Dreiecke schneiden. Das geht z.B. mit einem Raviolirad oder Messer. Ich hab das Betty-Bossi-Rad verwendet.

Jetzt mit Butter bestreichen und dann das Zimt-Zuckergemisch drauf.

Ingesamt 10 Minuten bei 225 Grad O/U backen. Nach ca. 5 Minuten wenden.

Nun heiss auf einen Teller legen. Eine Kugel Eis drauf. Schokoladensauce darüber und sofort geniessen. Es schmeckt leider geil……

Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection

Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne

(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:
400 ml Buttermilch
und
2 Eier
gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).
Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht … fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen

---

Apfel-Zimt-Ballen – Variationen (auch LC) – Bekannt aus dem Fernsehen

1. Rezept von Kochmädchen.de und von Claudia Balicki auf Kenwood umgeschrieben/Fotos Claudia Balicki

WARNHINWEIS: Bitte immer schön auf die Apfel-Zimt-Ballen aufpassen, vor allem, wenn andere Familienmitglieder sich im Haus aufhalten oder sich Besuch ankündigt.

Eure Handtasche würdet ihr im Getümmel auch nicht ohne Aufsicht stehen lassen!

1. Rezept (Das Original)

Zutaten:
200 g Magerquark (Alternativ Joghurt)
100 ml Rapsöl (Alternativ Sonnenblumenöl)
Mark einer Vanilleschote
110 g Zucker (Tipp Claudia: sie reduziert immer auf ca. 80 gr, siehe auch Tipp am Ende des Rezeptes)
300 g Weizenmehl
10 g Backpulver
3 Äpfel geschält in gröbere Stücke

Zubereitung:
Die feuchten Zutaten mit dem K-Haken gut, aber kurz(!) vermengen, dann die trockenen Zutaten zugeben bis es einen homogenen Teig ergibt. Zum Schluß die Äpfel dazu, ebenfalls mit dem K-Haken.

Neun Ballen mit kalten, feuchten Händen formen (Teig ist klebrig), auf Backpapier im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad ca 25 Minuten (Tipp: Alternativ kann man auch einen Eisportionierer verwenden).

Heiß in Zucker/Zimt Mischung wälzen. Ich habe die Ballen in die Schüssel mit Zimt/Zucker reingelegt und immer mit einem Löffel bestreut.

Es geht auch in der Multifry, aber dann 2 Durchgänge. Dafür braucht man den Ofen nicht so lange vorheizen.
Backofenprogramm, Stufe 3, ca 25 Minuten.

Das Ganze hat mit Pflaumen auch gut geschmeckt, aber ich würde dann den Teig bisschen platt machen und die Pflaumen darauf verteilen/stecken und mit Zimt/Zucker vor dem backen bestreuen. Evtl. kann man es auch als Hefeteig versuchen, wenn man Zeit hat.

Tipp: Gegebenenfalls noch Milch dazu geben, damit die Ballen nicht zu trocken werden.

Tipp: Zucker reduzieren und stattdessen ggf. in den Teig Amaretto und Marzipan einarbeiten und mit Mandelblättchen verzieren <3

Tipp: Denn Teig kann man auch im Waffeleisen herausbacken <3

Foto Karin Heytmanek

Tipp Carmen Müller: Ich habe sie vakumiert und eingefroren. Schmecken auch aufgetaut gut. Sie sinddann halt weich. Ich lege sie nach dem Auftauen gerne für 2 Min. In Actifry oder auf den Brötchenaufsatz auf den Toaster. Dann sind sie wieder rösch.

2. Rezept in der Möllerschen LC-Variante als Muffins

Rezepte von Dagmar Möller

6 Muffins

Zutaten und Zubereitung:
70 g Quark 40 %
30 g Rapsöl
1 Ei
kurz verquirlen

1 Apfel klein geschnitten
1 Hand voll Mandelblättchen bereitlegen

1 EL Mandelmehl
1 EL Kokosmehl
1 EL Lupinenmehl
1 Prise Salz
30 g Xylit
1/4 Vanilleschote
1 Msp Guarkernmehl
5 g Backpulver

Trockenen Zutaten erst vermischen und dann mit den Apfelstücken und Mandelblättchen zur Eier-Öl-Quarkmasse geben und untermengen. In 6 vorbereitete Muffinformen geben und fest drücken. Ich habe Silikon verwendet, dann muss nicht gebuttert werden. Sie werden wegen fehlendem Gluten natürlich nicht so kompakt sondern etwas krümeliger… deshalb auch besser in

Formen!

3 EL Xylit mit
1/2 TL Zimt vermengen und bereit halten.

Die Muffinformen in der Multifry 30 Minuten Kuchenprogramm Stufe 3 backen. (Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad etwa 25 Minuten.

Noch warm mit Zimt-Xylitmischung bestreuen. Gleich warm genießen oder auch abkühlen lassen.

3. Rezept in der Sabina-Variante ohne Öl:

Fotos und Anleitung Sabina Werder

Tipp Sabina: Ich habe zusätzlich noch einen Rest gehobelte Mandeln und einen Rest geraspelte weiße Schokolade mit drunter gezogen.

Zutaten:
Ballen-Teig
200 g Magerquark
100 g Butter
Mark einer Vanilleschote
120 g Zucker
330 g Weizenmehl

10 g Backpulver
Drei mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt, in grobe (wichtig, dann werden sie schön saftig!) Stücke geschnitten
Zum Wälzen
Zucker-Zimt-Mischung (nach Bedarf angemischt) oder Vanillezucker

Zubereitung:
Den Ofen auf 180° C (Umluft vorheizen).
Butter und Quark in der CCG auf 30°C 5 Minuten erwärmen. Zucker und Vanille zugeben. Mit dem K -Haken 5 Minuten weißschaumig verrühren.

Äpfel entkernen und schälen und mit der Julienne-Scheibe raspeln. Mit etwas Zitronensaft vermischen damit sie nicht braun werden.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit dem K-Haken kurz unter die Masse kneten. Die Apfelstücke ebenfalls zugeben und kurz unterarbeiten.

Der Teig ist leicht feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun mit dem mittleren Kugelportionierer Ballen formen und diese mit Abstand auf ein Blech setzen.

Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der gewünschten Zucker-Mischung wälzen.

Zwetschgen – Pfirsich Kompott

Rezept und Bild von Elvira Preiß

Zutaten

ca 1,5 kg Zwetschgen entsteint
ca 1 kg Pfirsiche entsteint
500g Zucker
1 Schuß Rum
1 Vanillstange
1 TL Zimt

Zubereitung

Zwetschgen und Pfirsiche durch den Würfler lasser oder klein schneiden

restliche Zutaten zufügen und mit dem Koch Rühr Element ca 20 Minuten weich kochen , ich wollte das die Pfirsiche noch etwa Biss haben.

Kochend in sterile Gläser füllen und sofort heiß verschließen .

Ich habe das ganze auch noch als Marmelade gemacht mit Gelierzucker 2:1 und dann aber fein püriert.

Mango Fruchtgummi

Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 frische Mango

Saft einer halben Zitrone
1,5 TL Agar Agar

Zubereitung:
2 Reife Mango schälen und im Multi oder Blender pürieren.
Saft einer 1/2 Zitrone
1,5Tl Agar Agar

Alles min. 2 min bei 100 Grad mit dem Flexi rühren und aufkochen. Nicht kürzer.

Die Dosierung von Agar Agar hängt von der Marke ab. Ebenso die Gelierfähigkeit. Manche sollen fischig schmecken, dann mit Sirup arbeiten.

Wenn die Festigkeit nicht gegeben ist einfach nach dem erkalten nochmals aufkochen und etwas Agar Agar hinzufügen.

Achtung. Es geliert erst wenn es 2-3h gekühlt wurde.
Daher nicht vorher Agar Agar erhöhen. Umso öfter aufgekocht wird, umso eher verliert es frischen Geschmack der Mango.

Erdbeer-Reis

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:
1 Teil Milch
3 Teile Wasser
1 Teil Reis
Erdbeeren
Zitronensaft
Vanillezucker

Saurer Rahm
Zucker

Zubereitung:
Aus einem Teil Milch, drei Teilen Wasser und einem Teil Reis in der CC Milchreis kochen, Flexielement, 100 Grad/25 Minuten, Intervallstufe 1, kontinuierlich rühren.

Inzwischen Erdbeeren waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Etwas Zitronensaft und Vanillezucker zufügen und ziehen lassen.

Milchreis ein wenig abkühlen lassen und die Hälfte in eine Schüssel füllen. Erdbeeren darüber verteilen und mit dem restlichen Reis bedecken.

Abkühlen lassen und in der Eiskasten (=Kühlschrank!) stellen (Das ist dabei die schwerste Übung! 😄).

Sauren Rahm mit etwas Zucker (Ballonschneebesen) aufschlagen

und über den kalten Milchreis gießen und genießen 😊