Inhaltsverzeichnis

Jump to %, 2, 3, A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, Y, Z

% (1)

- Zitronenkuchen

2 (1)

- 2erlei Torte

3 (1)

- 30-Minuten-Biskuitschnitte

A (56)

- Adventstiramisu Spekulatiustiramisu
- Aioli – Variationen
- Ajvar mit der Kenwood Cooking Chef
- Aktives und Inaktives Backmalz
- Alabama Banana Pudding
- Alkoholfreie Cocktails – Pina Colada Copacabana Fruitpunsch
- Allerheiligenstriezel
- Alm-Mischbrot (mit oder ohne Nüsse) nach Ploetzblog
- Amarena-Kirschlikör
- Amarenaeis
- Amarettini – Variationen
- Amarettinikringel

- Amaretto Rührkuchen
- American Cinnamon Rolls – Zimtrollen
- Amerikaner
- Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie
- Amerikanischer Karottenkuchen
- Anis-Stangen
- Annatto-Öl
- Annelieserl (Hefeschnecken) von Barbara Diessl
- Apfel-Buchweizen-Waffeln
- Apfel-Gewürz-Kuchen
- Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder
- Apfel-Hafer-Nussbrötchen
- Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel
- Apfel-Walnuss-Muffins
- Apfel-Zimt-Ballen – Variationen (auch LC) – Bekannt aus dem Fernsehen
- Apfel-Zimt-Schnecken
- Apfelbutter
- Apfelkompott – einfach
- Apfelkuchen
- Apfelkuchen für Kalorienbewusste
- Apfelkuchen mit Quarkfüllung
- Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme
- Apfelkuchen nach Sabines Großmutter
- Apfelmus
- Apfelringe in Weinbackteig mit Granatapfel und Ahornsirup
- Apfelrosen schnell
- Apfelsandwich mit Blätterteig
- Apfelschokokuchen
- Apfelstrudel Alt-Wiener-Apfelstrudel
- Apfeltaschen – Variationen
- Aprikosen-/Marillen-/Zwetschgenknödel – Variationen –
- Aprikosenketchup nach Dagmar Möller
- Aramäisches Hefegebäck
- Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

- Artischockensüppchen mit gerösteten Mandeln und Sardelle
- Auflauf mit Linsen und Gemüsegedöns – leckere Alltagsküche
- Aus Kastanien Waschmittel herstellen
- Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art
- Ausstechplätzchen Ausstechkekse Ausstecherle
- Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing
- Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenfdressing und Shrimps
- Avocadodip mit gedämpften Kartoffeln
- Avocadomousse
- Ayurvedisches Frühstück Süße Polenta

B (118)

- Babaganoush Baba Ghanoush (Auberginen Aufstrich) aus der Gewürzmühle
- Babybrei: Karotte
- Baci nach Perugina Art – selbstgemacht
- Backtrennmittel
- Badebomben
- Bagels
- Baguette Blech Ersatz – Variationen –
- Baguette magique – Variationen
- Baileys Irish Cream Likör
- Baileys-Kugeln
- Baiser – Eiweißspritzgebäck – Variationen
- Baiser-Rolle
- Banana Curd
- Banana Pudding Cake
- Bananamatella (gesunde Nutellavariante)
- Bananen-Splitt Torte
- Bananeneis
- Bananenkuchen – Variationen –
- Bananenmilch in der Cooking Chef
- Bananenpuddingauflauf

- Bananenschnitte mit weicher Schokoglasur
- Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken
- Bärlauch-Zucchinipesto
- Bärlauchbutter
- Bärlauchcremesuppe
- Bärlauchpesto
- Bärlauchquiche
- Bärlauchsalz
- Basilikumpesto Pesto alla Genovese
- Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!
- Bauanleitung für Zubehörbrett CC
- Bauanleitung Zubehör-Regal
- Bauanleitung Zubehörschrank zum Verstauen von Zubehör
- Baumkuchen
- Baumkuchen
- Bayerische Creme
- BBQ Spare Ribs mit Szechuan Pfeffer
- BBQ-Sauce
- Bechamelsosse – Varianten
- Becherkuchen mit Apfel
- Becherkuchen Schoko-Walnuss-Cranberry Gugelhupf
- Beef Bourguignon
- Beerenschaum
- Bei Niedrigtemperatur gegarter Lachs mit Spargel-Risotto
- Belgische Waffeln – Variationen
- Bellini
- Bethmännchen
- Beugerln – Marzipan-Mandelbeugerln Mohnbeugerln
- Bibimbap □□□
- Bic Mac Rolle Lowcarb
- Bienenstich
- Bienenstich mit Biskuit und Vanillepuddingfüllung
- Bierteig
- Biskuit Roulade ohne Mehl mit einer Nougat Fülle
- Biskuit-Omlett
- Biskuitrolle alla Lafer

- Biskuitteig – Variationen
- Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel
- Blätterteig-Schnecken
- Blätterteigschnecken
- Blitz-Salzstangerl
- Blitzeis
- Blitzeis
- Blumenerde oder Sandkasten
- Blumenkohlauflauf
- Bolognese mit Tofu – vegan
- Bolognese Sauce
- Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk
- Börek Variationen
- Borkenberger Kloben
- Bountykugeln
- Bowle – Variationen
- Bozner Soße Bozener Soße – passt gut zu Spargel
- Brandteigringe / Brandteig-Schwan
- Brasilianischer Karottenkuchen
- Bratapfelmarmelade – Variationen
- Bratwurst selber gemacht Rezeptvariationen
- Bresso
- Breznknödl Breznknödel – Variationen
- Bricelets Bretzeli Waffeln Eiswaffeln
- Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel
- Brioche – die Weltbesten!
- Brioche mit Joghurt
- Brioche-Hörnchen über Nacht
- Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken
- Brokkolisalat mit Pinienkernen
- Brombeer-Cheesecake
- Brot mit Zwiebeln und Speck
- Brotblume
- Brötchen in Kürbisform – herbstlich
- Brötchen mit Apfelschneider
- Brötchen nach Stephan Rathmann Jaehnichens Methode (auch zum Fertigbacken)

- Brötchen süss
- Brötchen über Nacht
- Brotgewürz
- Brotgewürz
- Brownies
- Brownies – die Besten
- Bubaspitzla
- Bubblebrot Bubble bread – Variationen -4
- Buchteln Rohrnudeln mit der Kenwood CookingChef Variationen
- Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs
- Bulgur Salat
- Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan
- Bündner Gerstensuppe mit Gnagi (Schweinekopf gesalzen)
- Bunte Käsebällchen
- Bunte Tomaten-Quiche mit Basilikum
- Buntermacher-Smoothie
- Buondi – original italienisches Rezept
- Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf
- Butter aus Sahne machen
- Butter S
- Buttercreme – Variationen
- Buttercreme einfrieren – wie auftauen?
- Buttermilch-Kokos-Kuchen Buttermilchkuchen – Variationen
- Buttermilch-Spinat-Käse-Speck-Muffins
- Buttermilchhörnchen kærnemælkshorn
- Buttermilchwaffeln

C (50)

- Caipirinha-Pralinen
- Cakepops – Goldener Schnatz etc. etc.
- Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
- Cantuccini – Variationen
- Caponata – Original italienisch

- Cappuccino-Krokant-Pralines
- Cappuccino-Mousse
- Cartellate
- Cassis Balsamico / Schwarze Johannisbeer Balsamico
- Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich
- Champignonrisotto aus der CC
- Chapatis
- Cheesecake Brownies
- Cheesecake Tiramisu
- Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck
- Chili con carne
- Chili Salbe
- Chilli sin carne
- Chinesischer Nudelsalat
- Chips Salbeichips Rosmarinchips
- Chocolate Cookie Dough Cheesecake Käsekuchen
- Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef
- Chorizorisotto mit braunen Champignonsmit CC
- Christstollen
- Churroswaffeln mit Brandteig
- Ciabatta
- Claudia`s Rösti Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken u Morzarella
- Claudias Erdbeerbombe – auch mit Low Carb Variante
- Cocktailsoße
- Coleslaw – Krautsalat
- Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept
- Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensauce
- Cookie-Eisparfait mit heißen Pfeffer-Kirschen
- Cooking Chef / Cooking Chef Gourmet
- Cornflakeskekse Choco Crossies – Variationen
- Couscoussalat Couscous Salat – Variationen
- Crab Rangoon – fritierte Wontons mit Krabben Frischkäse Füllung

- Cräcker XXL homemade by Ines <3
- Cranberry-Orange-Kuchen (muss 2 Tage ruhen!)
- Crema Catalana
- Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme
- Crème brûlée
- Cremefüllungen für Torten – Variationen –
- Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen
- Croissants
- Cupavce
- Cupavci -Kokoswürfel
- Curry mit Süsskartoffel und Aubergine
- Currywurstsauce

D (18)

- Dampfnudeln – Variationen
- Dattel-Chilli-Dip
- Dattelpralinen
- Diabolo (französisches Erfrischungsgetränk) – Variante mit Erdbeersirup
- Dillrahmsauce mit Kartoffeln Dillsauce
- Dim Sum mit Möhren-Lamm-Füllung (Chinesische Nudeltaschen)
- Dinkel Hirse Brot
- Dinkel Kartoffel Brötchen
- Dinkel-Frühstücksbrötchen
- Dinkelsemmerln
- Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog
- Dinkelvollkornsemmel nach Ofner
- Donauwellen Variationen
- Donuts – Variationen
- Double lemon Muffins
- Dulce de leche – Variationen
- Dunkle Roux (Einbrenne)
- Duschmousse

E (54)

- Eclairs mit salzigem Butter-Karamell
- Ei mit Bacon im Blätterteigkleid
- Eierkirschlikör
- Eierlikör Variationen
- Eierlikör-Kokos-Trüffel
- Eierlikörkugeln
- Eierlikörtorte ohne Mehl
- Eierschalen als Calciumquelle für Hundebesitzer
- Ein-Ausschalter für die CC
- Einfaches Schokoladen-Dessert
- Eingeschweißte Steaks schonend, aber doch schnell, auftauen mit CC
- Einkorn-Zimt-Minis
- Einsatzmöglichkeiten der CC mit Johann Lafer – Video
- Eis – Dark Chocolat
- Eiserkuchen / Neujahrshörnchen / Neujahrswaffeln
- Eiskonfekt
- Eiweißcreme
- Elisenlebkuchen
- Elisenlebkuchen
- Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne – Sammlung von Rezepten auf Deutsch
- Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig
- Empanadas
- Empanadas misioneras (Argentina)
- Engadiner Nusstorte
- Engelchenlikör – Variationen
- Englisches Toastbrot
- Erbsensuppe mit Joghurt und Minze
- Erbsensuppe mit Wasabi Low carb LC
- Erbswurstsuppenpulver
- Erdäpfelkäse
- Erdbeer-Balsamico-Crema
- Erdbeer-Curd

- Erdbeer-Gugl
- Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte
- Erdbeer-Kokos-Tiramisu
- Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Triffle Schichtdessert
- Erdbeer-Mango-Marmelade
- Erdbeer-Reis
- Erdbeereis – Variationen
- Erdbeerkuchen mit Vanille-Schmandcreme – Die schnelle Nummer vom Blech
- Erdbeermargarita Erdbeer Margarita
- Erdbeermarmelade – Variationen
- Erdbeermarmelade ohne Haushaltszucker
- Erdbeerpizzen mit Mozarella und Arganöl
- Erdbeertiramisu
- Erdbeertiramisu im Glas
- Erdbeervanilletorte mit Marzipanauflage
- Erdnuss-Bananen-Pesto
- Erdnuss-Cheesecake Erdnusskäsekuchen
- Erdnuss-Taler
- Erdnussbutter – vegan –
- Erläuterung Hartweizengrieß/Semola
- Esterhazy Schnitte
- Exkurs Philips Pastamaker /Philips Viva Collection – Tipps zu Rezepten und zur Anwendung

F (62)

- Falsche Leberwurst
- Faltenbrot
- Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)
- Fasolia sto fuorno (Dicke Bohnen aus dem Ofen)
- Fehlermeldungen
- Feigensenf mit Portwein
- Feigensenfsauce
- Feines Joghurtbrot
- Feinwaffeln mit braunem Zucker / Holländische

Stroopwafels (Sirupwafeln) – Variationen
- Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle
- Feta-Tomaten-Aufstrich Frischkäseaufstrich – Variationen
- Fetacreme mit gegrillter Paprika
- Figurschlanke “Ersatzpizza” alla Kochtrotz
- Filoteigsäckchen mit dreierlei Käse und Apfel
- Filoteigtäschchen mit allerlei Gedöns auf Gorgonzolasauce
- Fischstäbchen
- Fitness Pancakes
- Five Flavor Pound Cake
- Flachswickel – Variationen
- Flammende Herzen
- Flammende Herzen
- Flammkuchen – Variationen
- Flammkuchen mit Kürbis
- Flammkuchen mit Spargel
- Flammkuchen ohne Mehlteig
- Flan Caramel
- Flapjack
- Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadtorte, Baisertorte)
- Fleischkäse – Leberkäse – Variationen selbstgemacht
- Fleischwolf – Zubehörvorstellung
- Flocker – Zubehörvorstellung
- Flohkugeln – Keto Brötchen – glutenfrei
- Fluffige Marmeladenröllchen
- Fluffige Marmeladenröllchen
- Flußkrebs-Lasagne-Päckchen mit Safran Bechamel Sauce
- Focaccia alla Breban
- Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin
- Focaccia nach Tim Mälzer
- Fondant – Variationen
- Fondue – Variationen
- Frankforder Risoddo (Frankfurter Risotto)
- Frankfurter Kränzchen (für Donutform)

- fränkische Küchle (Ausgezogene)
- Fränkische Lebkuchen
- Französischer Apfelkuchen
- Frappuccino
- Fress-mich-dumm-Kuchen
- Friedhof-Kuchen
- Frisch-fruchtiger Lauchsalat
- Frischkornmüsli
- FroYo-Bites
- Frozen-Joghurt – Variationen
- Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico
- Früchte-Quark
- Fruchtleder
- Fruchtriegel
- Früh-Stückchen
- Frühlingsrollen
- Frühstücksbrötchen
- Frühstückssmoothie
- Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs
- Fussballtorte für Fussballfans…..

G (80)

- Ganache
- Garantie und Gewährleistung
- Garnelen in Sahnesoße
- Garnelen und Brokkoli auf Basmatireis mit Teriyakisauce
- Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat
- Garzeiten-Tabelle von Kenwood
- Gazpacho
- Gebackener Schokoladenpudding LowCarb
- Gebrannte Kürbiskerne
- Gebrannte Mandeln in der CC – Variationen
- Gebräunte Butter
- Gedämpfte Bohnen mit Tomatencreme und Fetakäse

- Gedämpfte Nudeln mit Lachs auf rahmigem (Fenchel)-Safran-Gemüse
- Gedämpfter Lachs auf Spinatbeet
- Gedämpfter Lachs mit Fenchel/Karotten
- Gedeckter Apfelkuchen alla Alex
- Gedörrte Apfelschnitze
- Gefüllte Kartoffellaibchen
- Gefüllte Paprika
- Gefüllte Schweindelende mit Panchetta sous vide
- Gefüllte Snack-Paprika, mariniert
- Gefüllte trockene Auberginen
- Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse
- Gegrillter Zucchinisalat mit Schafskäse
- Gemüse sous vide garen
- Gemüse-Ingwer-Kokossuppe
- Gemüsebratlinge
- Gemüseknödel mit Schnittlauchsosse
- Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta
- Gemüsepaella -vegan-
- Gemüsepaste mit Multizerkleinerer (Gemüsebrühe – Variante ohne Fleischwolf, mit Kochen)
- Gemüsepaste Suppenpaste (für Gemüsebrühe) – Variationen
- Gemüsepuffer
- Gemüsepulver (für Gemüsebrühe) mit dem Fleischwolf
- Gemüsesuppe
- Geriebene Orangenschale Zitronenschale
- Germknödel mit Powidl
- Geröstetes Müsli – Granola
- Gesichts- und Körperpeeling, hier Zitrone
- Gesunder Schokoladenaufstrich (mit Avocado)
- Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten
- Gewürz Florentiner Gewürzflorentiner
- Gewürzbutterplätzchen
- Gewürzmischungen
- Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen
- Ghee in der Kenwood Cooking Chef – Variationen

- Giotto Parfait mit Punschkirschen.
- Giraffencreme
- Glühwein in der Cooking Chef
- Glühwein-Muffins
- Glühweingelee
- Glukosesirup Glucosesirup
- Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig
- Gnocchi mit Kartoffeln und Parmesan
- Gnocchi mit Kürbis-Marzipansosse
- goldene Paste (Kurkuma Milch)
- Goldener Erdnuss-Karamell-Fudge mit Meersalz
- Granatsplitter
- Graubrot – glutenfrei –
- Griechische Bratwurst
- Griechischer Salat
- Griee Sooß (Frankfurter Grüne Sauce)
- Griessbratlinge mit Apfelkompott
- Grießbrei – Variationen
- Grießflammeri
- Grissini – Variationen mit Tagliatelleschneider, Spritzgebäckaufsatz bzw. Wurstaufsatz
- Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)
- Grumbeerwaffeln Kartoffelwaffeln
- Grundrezept für Babybrei – Beikost mit der Cooking Chef
- Grüne Spargelcremesuppe mit Crostini und Mortadella
- Grüner Smoothie – Variationen
- Grünes Gemüsecurry – für die CookingChef optimiert
- Grünkern-Puffer
- Gugl Apfel-Zitrone
- Gulasch
- Gummibärchen
- Gurkensalat nach Tim Mälzer
- Gute Laune Dinkelbrot
- Guten-Morgen-Smoothie
- Gyrosmuffins

H (49)

- Hackfleisch Lauch Suppe mit Reis
- Hackfleisch-Lauch-Suppe
- Hackfleischbällchen mit Waldpilz-Zwiebelfüllung
- Häferlknödel Tassenknödel
- Hähnchen-Walnuß-Dip
- Hähnchenbrust Nuggets Chicken Nuggets
- Hähnchenbrust sous vide
- Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf
- Haselnusseis
- Haselnusspaste – Pâte praliné noisette
- Hasenfrühstück: Karotten-Apfel-Orangenmarmelade
- Hausgemachte Merguez
- Hefe-Guglhupf
- Hefe-Guglhupf
- Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst
- Hefezopf – Variationen
- Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel
- Heidesand-Taler
- Heinerle Ildefonso Schokoladina
- Herbstlicher Eintopf mit Süßkartoffeln, Paprika, schwarzen Bohnen und Kokosmilch
- Herstellung von LM – Lievito madre
- Herzhafte Eiermuffins
- Herzhafte Schmandfladen
- Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”
- Herzhafter Krautbraten
- Herzoginkartoffeln (Pommes Duchesse)
- Himbeer-Mascarpone-Torte
- Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept
- Himbeertörtchen
- Himbeerträumchen
- Himmelssterne
- Hinterberger Haustorte
- Hippen (Beilage zu Dessert)

- Hirschgulasch nach Schubeck
- Hollandaise
- Holunder-Curd
- Honigkuchen vom Blech
- Honigmelonensuppe
- Hörnchen – Variationen
- Hörnchen süss gefüllt
- Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird
- Hühnchen-Curry von Johann Lafer – Video
- Hühnerbrust Sous vide gegart mit Süßkartoffelstampf und Petersilien-Pesto
- Hühnergeschnetzeltes mit Maroni und Reis
- Hühnerreisfleisch – Claudias schnelle Küche mit der CC
- Hühnersuppe
- Hunde-Leberwurstkeksi
- Hundekekse mit Karotten und Banane
- Hundeleckerlies für Allergiehunde

I (11)

- Icecream-Nachos
- Indisches Butter Chicken
- Ingwer-Peeling
- Ingwer-Zitronen Sirup gegen Husten und Halsschmerzen – Variationen
- Ini`s geheimes Rezept für Stempelkekse (ohne zerlaufen)
- Intervallstufen – Unterschiede zwischen Kenwood Cooking Chef Gourmet (CCG) und Kenwood Cooking Chef (CC)
- Isoliermethode (backen)
- Italienische Frikadellen aus dem Klee-TV
- Italienische Tomatenfocaccia
- Italienischer Dip
- Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta’mpigliata calabrese Pitta’nchiusa

J (6)

- Joghurt selbstgemacht
- Joghurt-Dinkel-Brot
- Joghurt-Mousse mit geschmortem Rhabarber und Erdbeereis
- Joghurtbrötchen
- Joghurtdressing für Salat
- Jungzwiebelaufstrich Frühlingszwiebelaufstrich

K (130)

- Kaffee-Cognac-Trüffel
- Kaffeesalz nach Schuhbeck
- Kaffeewaffeln mit Tiramisucreme
- Kaiserschmarren Waffeln mit Traum Eischnee
- Kaiserschmarrn
- Kaisersemmel vom Backprofi Christian Ofner
- Kalbsfilet sous vide – Variationen
- Kalbsfilet sous vide gegart mit Morchelrahm und cremiger Polenta
- Kalkreiniger Allzweckreinigungsmittel
- Kalte Gurkensuppe mit Lachs
- Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch
- Karamellcreme mit Fleur de Sel
- Kardamom-Birnen mit Zabaione
- Kardinalsschnitten
- Karotten-Kartoffel-Rösti
- Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken
- Karotten-Selleriesalat
- Karottengemüse
- Karottensalat Möhrensalat
- Karottensuppe mit Kokosschaum
- Kärtner Kasnudel
- Kartoffel-Gratin
- Kartoffel-Rosenkohl-Gratin
- Kartoffel-Schinken-Käserolle

- Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse
- Kartoffelbrot
- Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse
- Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) – d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept
- Kartoffelgratin – Variationen
- Kartoffelknödel – Kartoffelklösse halb und halb
- Kartoffelknödel alla Giselle
- Kartoffelpuffer
- Kartoffelpuffer mit Entsafter oder Kronenreibe der Trommelraffel
- Kartoffelpüree Kartoffelstampf Kartoffelbrei Aarappelmauke Variationen Kapü
- Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse
- Kartoffelroulade
- Kartoffelroulade mit Gemüsefüllung – Variationen –
- Kartoffelsalat – Variationen
- Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel
- Kartoffelstampf mediterran
- Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen
- Kartoffelteigtaschen mit Rote Bete- Quarkfüllung
- Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina
- Käse-Variationen aus Milch und Sahne selbstgemacht
- Käsebrötchen
- Käsekuchen – Variationen
- Käsekuchen – Variationen
- Käsekuchen aus dem Dampfgar-Aufsatz
- Käsekuchen im Glas
- Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden
- Käsespätzle mit semola di grano duro
- Kasnockerl nach oberösterreichischer Art
- Katmer Poaca
- Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel
- Kaufberatung Major/Chefmodelle
- Kebbe (orientalische Hackbällchen)

- Kenwood Cooking Chef Zubehör aufbewahren
- Kenwood-Magazin
- Kerbelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs
- Kerniges Roggen-Mischbrot
- Ketchup – Variationen
- Kichererbseneintopf
- Kichererbsenkarottenbratlinge
- Kinder Schokolade Likör
- Kinderpunsch Punsch
- Kinderschnitte – Variationen –
- Kinderschokotorte klein
- Knäckebrot
- Knete selbst gemacht
- Knoblauch-Zitronen-Getränk Knoblauch-Zitronensalz
- Knoblauchbutter mit dem Multizerkleinerer
- Knoblauchpaste – Variationen
- Knoblauchsuppe
- Knotenbrötchen
- Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme
- Knusper-Stangen
- Kochkäse Variationen
- Kohlrabi-Kartoffel-Gratin
- Kohlrabi-Spaghetti mit Avocado-Minz-Sauce
- Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen
- Kohlrabirahmgemüse
- Kohlrabisalat
- Kokos-Curry-Hähnchen
- Kokos-Haselnuss-Butterkuchen
- Kokos-Karotten-Suppe
- Kokos-Makronen Schoko-Kokos-Makronen Kokosmakronen – Variationen
- Kokos-Tomaten-Suppe
- Kokoscrêpes mit kunterbunter Erdnuss-Curryfüllung (glutenfrei)
- Kokoshusaren
- Kokosmilch – selbstgemacht
- Kokosmilch selbst gemacht

- Kokostorte Kokos-Layer-Törtchen
- Königsberger Klopse
- Kopfsalat-Risotto
- Kräftiger Frankenlaib
- Krapfen Berliner Fastnachtsküchle – Variationen
- Kräuterbutter
- Kräutersalz Gewürzsalz – Variationen –
- Kräuterwaffeln mit Frühlingsquark
- Krautfleckerl – Variationen
- Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing
- Krautsalat nach türkischer Art
- Kresse-Radieschen-Dip
- Kroketten – Variationen
- Kroketten in Legoform
- Krustenbrot
- Kumquat-Quitten-Chutney
- Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto
- Kürbis-Brownies
- Kürbis-Quinoa-Risotto (Quinotta)
- Kürbisbrot
- Kürbisbrot
- Kürbisgemüse (scharf)
- Kürbisgnocchi
- Kürbiskern – Eisparfait
- Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusperteile
- Kürbiskernaufstrich
- Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis
- Kürbiskernknusperblätter
- Kürbiskernölguglhupf
- Kürbiskuchen mit Zimtfrosting
- Kürbislasagne
- Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl
- Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –
- Kürbisragout
- Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich
- Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling

- Kürbissuppe – Variationen
- Kürbissuppe auf Paprika mit Garnelen
- Kuvertüre temperieren Schokolade schmelzen

L (50)

- Lachs aus dem Ofen auf Gemüse
- Lachs gedämpft an Mangold
- Lachs Lachsmousse Lachsrolle – Variationen –
- Lachs sous vide
- Lachsaufstrich
- Lafer' Homemade Burger
- Lahmacun – Türkische Pizza
- Lammkarree sous-vide Spargelmousse Tomatenchutney Kartoffelwürfel
- Lammlachse an Sahne-Zoodles
- Lana Nudeln
- Lasagne
- Laugengebäck – Variationen
- Läuterzucker
- Lautes Piepsen der CC
- Leberwurst
- Lebkuchen sofort weich
- Lebkuchen-Kuchen
- Lebkuchenherzen – weich
- Lemon Curd in der Kenwood Cooking Chef – Lime Curd
- Lemon Meringue Pie (Zitronentarte)
- Lemon-Brownies
- Letscho alla Giselle
- Lieblingscookies
- Lieblingsfrühstücksrezept von Weight Watchers
- Lievito madre auffrischen
- Limetten-Birnen-Gurken-Saft Frischekick mit Brunnenkresse
- Linsen Dal mit Kokosmilch und Zucchini-Sesam-Crunch
- Linsen Dal mit Kokosmilch und Zucchini-Sesam-Crunch

- Linsen mit Saitenwürsten
- Linsen-Poreegemüse als Beilage
- Linsenbolognese Bolognese ohne Fleisch – Variationen
- Linsendip (orientalisch)
- Linsensalat
- Linsensalat mit Mango nach Carmen
- Linsensuppe – Variationen
- Linzer Kipferl
- Linzer Schnitte / Linzer Torte – Variationen
- Lippenbalsam
- Low Carb Auewelle
- Low carb Blumenkohlklößchen Karfiolbällchen
- Low Carb Brötchen
- Low carb Linguine mit der Pasta Fresca
- Low Carb Marzipanpralinen
- Low Carb Pfannkuchen
- Low Carb Schokocreme a la Martina
- Low Carb Topfenkuchen
- Low Carb Zimtsterne
- Low-carb Dinkelvollkornbrot
- Low-carb-Roggenvollkornbrot
- LowCarb Haselnusscreme

M (89)

- Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie – Variationen
- Madeleines
- Mafalde mit Ente und Datteljoghurt
- Mafalde Siciliane – Sizilianische Hartweizenbrötchen
- Magenbrot
- Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper
- Maki – Sushi Makirollen
- Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube
- Mandarinen-Tiramisu mit Portweinzabaione
- Mandelaufstrich Mantella

- Mandelbällchen
- Mandelhörnchen
- Mandelmilch
- Mandelmus VEGAN
- Mandeln schälen / Mandeln enthäuten mit der Kenwood Cooking Chef
- Mandelstangerl
- Mango Fruchtgummi
- Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln
- Mango-Kokos-Torte
- Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat
- Mangosalat Variationen: Mango-Avocadosalat – Salat mit Mangosorbet
- Marillenchiliup Grillsoße Grillsauce
- Marillenkuchen Aprikosenkuchen
- Markklößchen für die Suppe
- Marmorkuchen im Glas alla Gisele
- Marmorkuchen Marmorgugelhupf Variationen
- Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel
- Maronen-Trauben-Kompott
- Maronenschaumsuppe
- Maroni Törtchen Maronitörtchen
- Maroni-Kastanien-Mousse
- Maroniherzen
- Marshmallows
- Marzipan in der CC selbst gemacht
- Marzipan-Apfel-Tarte
- Marzipan-Mohn-Kuchen
- Marzipan-Nuss-Kuchen
- Mascarpone Eis
- Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig
- Matcha-Christstollen
- Matcha-Eis
- Matcha-Engelsaugen
- Matcha-Glühpunsch
- Matcha-Gutsle Matcha-Gugl

- Matcha-Vanille-Kipferl
- Matchanudeln Matchapasta
- Maulwurfkuchen vom Blech
- Mayonnaise (Mayo) – Variationen
- Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen
- Mediterraner Kartoffelstampf
- Mehrkornbrot
- Mehrkornbrötchen
- Mexikanischer Tortillachipsauflauf
- Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen
- Milchreis – Variationen
- Milchreis – Video
- Milchreistörtchen auf Hefeteig mit Creme Chantilly aus der Gewürzmühle
- Milchschnittenkuchen – Kühlschrankkuchen ohne Backen
- Mini Gugels mit Schinken + Lachs
- Mini Maultaschen mit Fleischfüllung
- Mini-Quiches mit Sommergemüse
- Mohn Herzen
- Mohn mit Stahlgetreidemühle mahlen
- Mohn-Birnen-Kuchen
- Mohnback selbstgemacht alla Manni
- Mohnstrudel
- Mohntorte
- Möhren-Ingwer-Kokos-Suppe mit Milchschaum und geräuchertem Pfeffer
- Möhren-Tomaten-Aufstrich
- Möhren-Zucchini-Puffer
- Möhrenkuchen Karottenkuchen Rüblitorte Rüblikuchen – Variationen
- Möhrensuppe von Johann Lafer – Video
- Mokka-Herzen
- Mon Cheri Likör
- Morgenmuffelchen
- Morgenstund-Müsli im Jentschura-Stil basisch
- Mousaka alla Giselle
- Mousse au chocolat

- Mozartgruss
- Mozartkugeln – Variationen
- Mozzarella selber herstellen
- Mühlen – Von Mitgliedern empfohlene Mühlen
- Multivitamintorte
- Multizerkleinerer – Zubehörvorstellung
- Mürbeteigtaschen Mürbteigtascherln
- Mürbeteigtörtchen Bolognese – Original italienisch
- Mürbteig im Multi mit Messer
- Müslistangen
- Mutzemandeln

N (35)

- Nachos
- Nachwuchs für die Cookingchef-Freun.de!
- Napoleonka
- Neujahrsbrot nach plötzblog
- Neujahrschweinchen
- Neujahrskringel mit Mandelfüllung
- Nodini al miele – Honigknötchen
- Nougat
- Nougat
- NOUGAT TORTE 2018
- Nougat-Taler
- Nougat-Torte
- Nougatkugeln
- Nudelauflauf
- Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle
- Nudelsalat alla Jamie Oliver
- Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat
- Nudelsalat mit Fusilli in Parmesanschälchen
- Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze
- Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und

Parmesan.
- Nudelschnecken mit Spinat- und Frischkäsefüllung
- Nudelteige für die Pasta Fresca – Variationen
- Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen
- Nuss Nougat Cake Pops
- Nuss-Hefezopf
- Nuss-Nougat-Creme – Variationen
- Nussecken – die besten!
- Nussknacker Kuchen
- Nusskonfekt – Nussplätzchen
- Nussnougatberge
- Nussnougatherzen
- Nutella-Giotto-Chocolate-Fudge
- Nutellakuchen
- Nutellasahneschnitte
- Nutellaschnitte

O (27)

- Obatzter Obatzda Obatzder- Variationen
- Ofen-Frikadellen
- Ofenberliner
- Ofengemüse mit Kartoffeln, rote Bete, Zwiebeln und Tomaten
- Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer
- Oma´s Kartoffellebkuchen
- Omas Heiligabend-Hörnchen – Hörnchen mit Hackfleischfüllung
- Onsen-Ei mit der Kenwood Cooking Chef
- Oopsies – leckerer Brotersatz (Low Carb)
- Orangeat Bioorangeat
- Orangen Soft Kekse
- Orangen-/Pomeranzenlikör
- Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)
- Orangen-Ingwer-Sirup
- Orangen-Schokoladen-Marmelade

- Orangenmarmelade
- Orangenpannacotta mit süssem Pesto
- Orangenzucker – Variationen
- Oreo-Käse-Tränenkuchen
- Orientalische Gewürzprinten
- Original israelisches Hummus Rezept
- Original Lütticher Waffeln
- Osterbrot
- Österliche Rüblitorte
- Ostern Rosinenbrot Osterbrot
- Osterplätzchen Ostern Plätzchen
- Ostfriesischer Käsekuchen – nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

P (90)

- Palak Paneer
- Palatschinkentorte Pfannkuchentorte
- Pan de Cristal – Pa de vidre
- Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection
- Pancakes-Variationen auch Vegan
- Pandoro
- Pandoro
- Pane di altamura
- Panettone – orginal italienisch – Variationen
- Panna-Cotta – Variationen
- Panzanella
- Papas Rellenas mit Krautsalat und Salsa Criola
- Paprika Cashew Paste
- Paprika-Frischkäsecreme á la Sally
- Pariserecken
- Parmesanbutter
- Parmesanplätzchen mit Tomaten und Mozarella
- Parmesanschälchen
- Partybrötchen – Variationen
- Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln

- Pasta di mandorle – Italienische Mandelhäufchen
- Pasta Fresca – Übersicht der Matrizen
- Pasta fresca mit Brokoli-Paprika-Gemüse
- Pasta Liguria
- Pasta mit Spargel, Zuckerschoten und Zucchini
- PastaFresca-Ring – in welche Richtung öffnen?
- Pasticcio alla Giselle
- Patlıcan Köfte/ Auberginen mit Frikadellen
- Pelmeni – original russisches Rezept
- Penne Napolitana
- Pesto – Varianten
- Pesto alla Carmela
- Pestoschaf
- Pfannkuchen
- Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-Kuchen
- Pfirsich-Rosen-Muffins
- Pfirsich-Rosmarintarte
- Pfirsich-Tomatenketchup
- Pfirsich-Zwetschgen Chutney
- Pfirsichlimes Nektarinenlimes
- Pfirsichröster
- Pflaumen- / Zwetschgenkuchen mit Guss – Variationen
- Pflaumen-Nougatnusskuchen
- Pflaumenmus Zwetschgenmus Powidl Quetschemus Latwerge Latwersch
- Philadelphia Himbeer Torte
- Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea
- Physalissenf
- Piadina Romagnola
- Piemonteser Nuss-Minis
- Pikante Topfenlaibchen
- Pikante Waffeln mit Kartoffeln und Karotten
- Pilzcrespelle in Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl
- Pisco Sour – Variationen –
- Pistazien-Busserl
- Pistazien-Tiramisu
- Pistazienaufstrich – Pistaziencreme Pitella –

Variationen
- Pistazienhörnchen
- Pitabrot mit der Nudelwalze
- Pitafladen
- Pits Burgerbrötchen – Burger Buns
- Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand
- Pizza Margherita
- Pizza-Schnecken – Variationen
- Pizzaboden aus Blumenkohl Low carb
- Pizzabrötchen Partybrötchen
- Pizzamuffins – ideal zum Mitnehmen
- Pizzateig – Variationen
- Plundergebäck – Puddingbrezeln
- Pochierte Lachsklösschen auf Graupen-Lauch-Risotto
- Polenta (Maisgrieß) gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone, überbacken mit Pignoli + Parmesan
- Polenta mediterraner Art
- Polentacreme
- Pommesgewürz in Anlehnung an Ankerkraut – Variationen –
- Porno-Kuchen für Schokoholics
- Porreetorte
- Porridge mit Flockeraufsatz
- Portugieser Vanille-Törtchen
- Präsidentenbaguette
- Pretzel Dogs – Mumienwürstchen
- Profiteroles / kleine Windbeutel Brandteig mit der Cooking Chef – Variationen
- Pudding – Variationen
- Pudding Keks Nachtisch
- Pudding Plätzchen
- Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig
- Puddingbusserl Kipferl
- Puddingschnecken
- Pull apart bread
- Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen
- Putenröllchen mit Pestofüllung

- Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme

Q (15)

- Quark-Kartoffel-Puffer mit Apfel-Kompott
- Quarkauflauf mit Birnen
- Quarkbällchen
- Quarkkuchen
- Quarkstollen schnell
- Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt
- Quarkstrudel mit Vanillesoße
- Quiche Lorraine
- Quietschen des Flexirührers
- Quinoa-Süßkartoffel-Kichererbsen Eintopf
- Quinoabratlinge
- Quinoapizza glutenfrei
- Quinoarisotto
- Quitten-Ingwer-Schoko-Kompott
- Quittenbrot Würfel

R (60)

- Rahmkartoffeln mit Gemüse und Ofenfrikadelle
- Rahmtäfeli – Variationen
- Rahmtäfeli – vegan –
- Ratatouille
- Ratatouille / Confit Byaldi
- Ratz-fatz-Gemüse alla Doris
- Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle
- Ravioli mit Maronenfüllung al forno
- Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce
- Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt
- Regenerierende Gesichtspflege – Beauty-Pflege-Wund-Allzweckpflege auf Sheabutter Basis
- Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce

- Reibekuchen mit Kenwood
- Reibevorsatz für den Fleischwolf – Zubehörvorstellung
- Reis mit türkischen Nudeln
- Rezept gegen Cholesterin
- Rhabarber-Baiser Kuchen mit geh. Pistazien
- Rhabarberkuchen mit Marzipan
- Ricciarelli di Siena
- Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma
- Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane
- Ricottakuchen
- Riesenkartoffelrösti
- Rigatoni al forno
- Rinderfilet in Scheiben – Sous Vide
- Rinderfilet sous vide
- Risone Risotto
- Risotto – Grundrezept und Variationen
- Risotto alla Milanese
- Risotto Grundrezept
- Risotto von Stefan Dadarski – Video
- Ritas Apfelgulasch
- Roggen-Krusti
- Roggenvollkornbrötchen über Nacht
- Rohköstlicher Curry Couscous aus Blumenkohl
- Rohkostsalat mit Weißkohl, Rotkohl und Apfel
- Rosenkohl-Orangen-Salat
- Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse
- Rösti – Original Schweizer Rezept
- Rote Beete-Pesto
- Rote Bete Süppchen Rote-Bete-Suppe
- Rote Linsen-Zucchini-Waffeln
- Rote Zwiebelmarmelade von Tropea – Variationen
- Rote-Beete-Aufstrich
- Rote-Beete-Schaum
- Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte
- Roter Smoothie mit roter Beete
- Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage

- Rotkohlrisotto
- Rotkohlsalat mit roter Beete und Walnüssen
- Rotkraut Rotkohl – Variationen
- Rotwein-Gugelhupf
- Ruckzucklachs mit Brokkoli
- Rührei in der Cooking Chef
- Rührelement einstellen
- Rumkugeln – Variationen
- Rund um Lauge
- Rund ums Gärkörbchen
- Russische Honigtorte
- Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen

S (158)

- Sacher Schnitte
- Sachertorte schnell
- Sacherwürfel
- Safran-Knoblauch-Mayonaise ohne Ei
- Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen
- Sahne schlagen mit der Kenwood Cooking Chef
- Sahnefest Sahnestabilisator Sahneschön – Variationen
- Salat “Krönung”
- Salatdressing zu Feldsalat etc.
- Salatsoße auf Vorrat
- Salattorte
- Salatwürze
- Salsasauce
- Salzburger Nocken
- Sambal Oelek
- Sandwichtorte für Fussballfans – Fussballtorte WM-Sandwichtorte
- Sauce Hollandaise – Varianten
- Sauce Hollandaise light
- Sauce Mornay
- Saucen – Varianten

- Sauerkirsch-Curd
- Sauerkraut
- Sauerkraut nach Kochtrotz-Art
- Sauerkraut-Muffins
- Sauerteig – Brotbackexperiment
- Sauerteig “Wilma” ansetzen in 3 Tagen mit Brotrezept
- Sauerteigbaguette nach Ketex
- Schaumkuss-Muffins alla Sally
- Schaumrollen – Variationen
- Scheiterhaufen Ofenschlupfer
- Schildkröten Kuchen
- Schlangenbrot-Stockbrot-Stengerlbrot
- Schlaufen für Silvester oder Fasching – Räderkuchen Hobelspäne
- Schlesische Mohnklöße
- Schlummbergerli
- Schmand-Johannisbeertorte
- Schmandplätzchen LowCarb
- Schmorgurken
- Schmorkohl
- Schneebälle mit Walnüssen
- Schneeballkugeln (Raffaello)
- Schneeflöckchen
- Schneemützen (Snow Caps)
- Schnelle Käsekuchenmuffins
- Schnelle Waffeln (low carb, glutenfrei, ohne Milch)
- Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)
- Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett
- Schneller Diät Käsekuchen
- Schnelles Feierabend Chili
- Schoggi-S S-Stücke
- Schoggikugeln
- Schoko Franzbrötchenkranz
- Schoko Käse Kuchen
- Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme auf Vanillesauce

- Schoko-Erdnusscreme
- Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen
- Schokobiskuit-Erbeer-Vanillemascarpone-Kastenformroulade
- Schokobons-Aufstrich
- Schokoküchlein – Gemeinschaftsproduktion von Kenwood Cooking Chef und Tefal Snack Collection
- Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen
- Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen
- Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung
- Schokoladen-Ravioli mit Mohn-Marzipan-Cranberry Füllung
- Schokoladen-Waldbeerentorte
- Schokoladenbrot
- Schokoladenbrötchen
- Schokoladenbrownie mit Mandeln und Erdbeerslush
- Schokoladenkuchen (Schoggikuchen) ohne Mehl – glutenfrei
- Schokoladenkuchen mit Bananenfüllung
- Schokoladenkuchen mit Frischkäsefüllung
- Schokoladenlikör – Variationen
- Schokoladenmuffins alla Giselle
- Schokoladennudeln für die Walze
- Schokoladenpudding – Vegan
- Schokoladensoße (z.B. zu Eis)
- Schokoladentrüffel Dattel-Nuss-Trüffel mit Rosenwasser
- Schokoladenwaffeln
- Schokomuffin
- Schokotörtchen mit flüssigem Kern
- Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren
- Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott
- Schwarze Johannisbeeren mit der Beerenpresse
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schweinefilet sous-vide – Variationen
- Schweinefilet sous-vide im Pancettamantel
- Schweizer Bürli – mit Fotodokumentation
- Schwiegermutterzungen mit LM
- Scones – Varianten
- Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli
- Seeteufelbäckchen sous-vide mit Ingwersalsa

- Sehr schnelle Apfel Crumble Muffins
- Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo
- Selfmade Gomasio aus der Gewürzmühle
- Semmelknödel
- Senf
- Senfkruste / Senfschnecken nach Ketex
- Shakshuka mit Auberginen (mit Slowcooking-Programm)
- Shampoo aus der Kenwood Cooking Chef
- Shortbread
- Simons Eismappe II Winter
- Simons Patisserie – Eisevent
- Simons Patisserie komplett – 60 leckere Eisrezepte
- Siomai (philippinische Wonton/DimSum)
- Smoothie
- Smoothiebowl
- Snickers-Brotaufstrich
- Sofficini alla Giselle
- Sojamilch
- Sonnenblumenbrot
- Sous Vide Apfel mit Vanille Zabaione
- Sous vide garen – Tipps und Tricks
- Sous Vide Tabelle
- Spagetti an Kürbissauce dazu Hähnchen
- Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran
- Spargel-Erdbeer-Salat mit Dijonsenf-Hollandaise
- Spargelcremesuppe
- Spargelcremesuppe mit Lachs
- Spargelquiche mit Rucola und Schinken
- Spargelrisotto
- Spätzle
- Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant
- Spekulatiuscreme Spekulatiusaufstrich mit Cooking Chef
- Spickzettel Cooking Chef – Welches Zubehör für was und

mit welcher Geschwindigkeit und Schüsselgewichte.
- Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse-Quark-Creme
- Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste
- Spinat-Basilikum-Gnocchi
- Spinat-Lachs-Rolle
- Spinat-Minibaguettes
- Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme
- Spinatknödel – Variationen
- Spinatravioli gefüllt mit Räucherforelle-Bärlauch-Ricotta
- Spinatsouffle auf Rahmgemüse mit Rote-Beete-Schaum und Wachtel-Spiegelei
- Spiralschneider KAX700PL – Zubehörvorstellung
- Spitzbuben – Variationen
- Springerle
- Spritzgebäck
- Spritzgebäck – Variationen
- Stahl- oder Steinmühle?
- Steinpilzpolenta Polenta
- Stines wunderbare Kartoffelringel
- Stollen Konfekt
- Streusel
- Streuseltaler
- Stuten
- Süsse Schmandfladen
- Süße Waffeln
- Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.
- Süsses Zupfbrot – von Kindern geliebt
- Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry
- Süßkartoffel-Curry VEGAN
- Süßkartoffel-Linsen-Cremesuppe
- Süßkartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Griechischem Joghurt
- Süsskartoffelsuppe mit Koriandercreme und Chorizo-Chips
- Sweet-Chili-Sosse

- Sylter Salat-Dressing

T (67)

- Tabelle zum Dämpfen
- Tacos
- Tagliatelle mit Walnuss-Sahne-Soße
- Tagliatelle Puttanesca
- Tahin Sesampaste Sesammus
- Tahini
- Taralli pugliese
- Tartelettes
- Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.
- Teebeutel als Tischdeko
- Teewurst – Variationen
- Teig für Griessnocken
- Teigvarianten für Betty Bossi Roller, Wunderbox & Co
- Tequila Sunrise
- Tessinerbrot
- Teufelchenlikör
- Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)
- Thunfischaufstrich Thunfischcreme low carb
- Thunfischcreme
- Thunfischleckerchen – für den Hund
- Tikka Masala – indisches Butterhendel
- Tipp Pastafresca Rolle/Welle reparieren
- Tipp: Butter und Zucker schaumig rühren
- Tipp: Flockereinsatz – Was kann man tun, wenn Körner bröselig werden
- Tipp: Kondenswasser läuft an CC runter
- Tipp: Multizerkleinerer lässt sich nicht abnehmen
- Tipp: Rührelemente lassen sich nicht einstellen – was tun?
- Tipp: Sahne schlagen im Blender
- Tipp: Schneebesen von Resten befreien
- Tipp: Semmelbrösel im Multizerkleinerer

- Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf
- Tipp: Suppengemüse im Würfler
- Tipp: Zwiebel schneiden mit Würfelschneider
- Tipps und Tricks zum Wursten
- Tipps zur Eisherstellung mit einer Küchenmaschine
- Tiramisù mit Schokoladenbiskuit
- Toastbrot Variationen
- Toasties – English Muffins
- Toffee – Alternative zu Rahmtäfeli
- Toffifee Taschen
- Toffifee-Likör – Variationen
- Toffitella
- Tomaten-Erbsen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)
- Tomaten-Gemüse-Soße auf Vorrat
- Tomaten-Mozzarella-Risotto
- Tomaten-Paprika Süppchen -vegan-
- Tomaten-Paprika-Risotto
- Tomaten-Pesto
- Tomatenauflauf mit Mandelstreusel
- Tomatendip
- Tomatenketchup
- Tomatensauce
- Tomatensugo mit der Beerenpresse
- Tomatensuppe – Variationen
- Tonic selbstgemacht
- Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen
- Topfenoberstorte mit Pfirsichstückchen
- Topfenpalatschinken von Linda
- Topfentascherln von Christian Ofner
- Tortillabites
- Tortillas
- Tortillas mit Avocadopaste
- Trick, wenn der Pasta-Fresca-Ring sich nicht löst
- Tropea-Zwiebelkuchen mit Weisse-Bohnen-Boden – lowcarb, glutenfrei, eiweissreich
- Trüffel – Grundrezept
- Türkische Lammpfanne mit Reis (Sac kavurma)

- Türkische Pide – Variationen

U (3)

- Übernachtbaguette
- Ulrikes Proseccowaffeln
- Universal-Gemüsesuppe (Kürbis – oder Blumenkohl-Brokkoli – Gemüsesuppe)

V (17)

- Valentinstagsherz
- Vanille-Granatapfel Torte
- Vanille-Sirup
- Vanilleeis
- Vanilleessenz Orangenessenz Zitronenessenz Minzessenz
- Vanillekipferl – Variationen
- Vanillepaste – Variationen
- Vanillesauce mit der Kenwood CookingChef
- Vanilleschnecke
- Vanilletörtchen
- Vanillezabaione auf Früchtebett
- Vanillezucker selber machen
- vegane Mayonnaise (Majo)
- Vegetarische Lasagne mit Spinat, Nüssen und Ricotta
- Vegetarischer Borschtsch
- Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise – Variationen
- Vitello-Tonnato-Soße Ratz-Fatz-Version

W (25)

- Waffeln – Variationen
- Walnuss-Apfelschnecke
- Walnuss-Schäumchen

- Walnussbrot
- Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef
- Walnusskuchen
- Walnusstörtchen
- Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck, Pumpernickel und Ziegenkäse
- Wassermelonensaft mit Pfirsich und Limette
- Weihnachtliches Eis
- Weihnachtsbäume als Herzoginkartoffel
- Weiße Schokolade low carb
- Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote
- Weizenschrotweckerl
- Welchen Rührer für Was?
- Weltmeister-Brot
- Whiskey-Senf
- Wie schmelze ich Schokolade richtig mit der CC?
- Wildhefe – Hefewasser – Fermentwasser ansetzen, pflegen und damit backen
- Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig
- Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel
- Windringerl
- Wunderkuchen
- Wunderkuchen
- Wurstsalat Fleischsalat

Y (1)

- Yakisoba Yaki Soba – gebratene Buchweizennudeln

Z (41)

- Zabaione – Grundrezept
- Zabaione Eiskaffee
- Zanderfilet auf gedämpften Kartoffeln mit karamellisierten Tomaten – glutenfrei

- Zimt Blume
- Zimt-Eis
- Zimtblättchen
- Zimtfalte
- Zimtnudeln
- Zimtschnecken – die besten!
- Zimtstängel
- Zimtsterne – Variationen
- Zimtsüppchen mit Tomate-Basilikum und Schinken-Chips
- Zimtsyllabub
- Zitronen-Gugl
- Zitronenkuchen extra saftig
- Zitronentarte
- Zitronentartelets – Variationen
- Zitronenwasser Zitronenlimonade
- Zitronenzucker
- Zitrus-Sablés
- Zubehör in der Übersicht
- Zubehör-Tabelle von Kenwood
- Zubehörteile aus Aluminium in der Spülmaschine?
- Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten
- Zucchini Roulade
- Zucchini-Chutney
- Zucchini-Pancakes
- Zucchini-Relish
- Zucchini/Trauben/Birnen-Smoothie mit der Beerenpresse
- Zucchinipesto
- Zucchinipuffer
- Zucchinitarte
- Zucker und Gewürz Variationen als Geschenkidee
- Zupfbrot mit Knoblauchbutter
- Zupfpizza alla Claudia
- Zwetschgen – Pfirsich Kompott
- Zwetschgenkuchen Zwetschgendatschi – Variationen
- Zwetschgenröster – Variationen
- Zwiebelkuchen – Variationen –

- **Zwiebeln zerkleinern**
- **Zwiebelquiche – Quiche à l’oignon**