

Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:

2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
2 EL braunen Zucker
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)
1/2 TL Kurkuma
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Senfkörner (gehäuft)
1/2 halbe Tube Tomatenmark
1kg Aprikosen
100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1/2 rote Chilischote
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf
7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:

Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen,

würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierxucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)



Rezept von Thea Krebs

Zutaten

150 gr. Butter flüssig
400 gr. Grieß (fein) (Hartweizengrieß oder Semola)
4 Eier
200 gr. Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Beutel Backpulver

500 gr. Naturjoghurt

Zubereitung



Butter in der CC auf 30° C mit dem flexi flüssig schmelzen
Temperatur aus drehen



Grieß zugeben und rühren bis keine flüssige Butter mehr da ist.



Eier, Vanillzucker, Backpulver und Joghurt zufügen und mit dem Flexi zu einem geschmeidigen Teig rühren.

alles auf ein Blech streichen und bei 180° C ca 45 Minuten backen.

Guss

während der Kuchen bäckt

125 g Zucker mit

125 ml Zitronensaft

aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist und erkalten lassen.

Den fertigen noch warmen Kuchen mit der Gabel mehrmals einstechen und mit der Glasur tränken.

Spickzettel Cooking Chef – Welches Zubehör für was und mit welcher Geschwindigkeit und Schlüsselgewichte.

Private Aufstellung von Sabine Dorn. Für die angegebenen Geschwindigkeitsstufen und sonstigen Angaben wird keinerlei Haftung übernommen.

Kommentare/Ergänzungen sind erlaubt ☐

Teig

K-Rührer

- Verrühren von Fett und Zucker Mit minimaler ***Geschwindigkeitsstufe*** beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- Eier in cremige Mischungen Einrühren 4-‘Max’.
- Mehl, Obst etc. unterheben Min-1.
- Für Kuchenteig (alle Zutaten gleichzeitig): Mit min. starten und stufenweise auf „max“ erhöhen
- Verkneten von Fett und Mehl Min-2.

Ballonschneebesen

- ***Geschwindigkeitsstufe*** allmählich bis Max steigern. **Schneebesen**

Knethaken

- ***Geschwindigkeitsstufe*** mit ‘Min’ beginnend stufenweise auf ‘1’ erhöhen.

Koch-/Rühr Element

- Nur mit Rühreinstellungen 1-3 (Symbole mit Pfeile!)

Hochtemperatur-Flexirührer

- Zum Schaumig schlagen von Fett und Zucker: Mit „Min“ starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Abschaben heißer und kalter Mischungen von den Schüsselwänden: Mit „Min“ starten und stufenweise auf 3 erhöhen
- Zum Anbraten von Gemüse, Rühren von Risotto und Polenta usw.: Einstellung r1

Maximale Menge:

- Kneteteig: 910g Mehl
- Fester Hefeteig: 1,5kg Mehl, 2,4kg Gesamtgewicht
- Weicher Hefeteig: 2,6kg Mehl, 5 kg Gesamtgewicht
- Rührteig: Gesamtgewicht 4,55kg
- Eiweiß: 16
- Kochmodus: 3 Liter

Mixer / Blender:

- **Geschwindigkeit** immer höchste Stufe oder Puls
- **Rührstab nur für kalte Flüssigkeiten!**
- Kalte Flüssigkeit: Max 1,6 Liter; „max“, 30-60Sek.
- Smoothies: 1l, „max“, 60 Sek., mit Rührstab
- Suppen mit Brühe: 1,2l, stufenweise bis „max“, 30Sek
- Suppen mit Milch: 1l, stufenweise bis „max“, 30Sek
- Eis zerkleinern: 10 Eiswürfel (200g), Puls, 30Sek.

Multi

Messer

- **Geschwindigkeit** 2-5
- Messer zum Hacken von rohem und gek. Fleisch, gek. Eiern, Gemüse, Nüssen, Pates und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen.
- Mürbteig und Streussel
- Fassungsvermögen Teig (Mehl) 400g, Fleisch 500g, nie höher als Max-Markierung

Scheiben

- **Geschwindigkeit** 1-2 (für mehr Leistung auch bis 3)
- **Erst starten, dann Zutaten einlegen!**
- Scheibe 1: extrafeine Reibe, Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel
- Scheibe 2: feine Reibe: Für Käse, feines Obst und Gemüse, (Schokolade & Nüsse)
- Scheibe 3: grobe Reibe: Für Käse, festes Obst und Gemüse
- Scheibe 4: dünne Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 5: dicke Scheiben: Für Käse und festes Obst und Gemüse
- Scheibe 6: Schnitzelscheibe (Julienne): Kartoffeln für Pommes, Zutaten für Eintöpfe, Salate und Dips (wie Karotten, Äpfel und Birnen)

Multi vom Antrieb lösen: Auf der Maschine ein Strückchen weiter nach links (gegen den Uhrzeigersinn) drehen bis sich der Topf vom Antrieb löst. Aufpassen, der Antrieb sitzt dann ganz lose auf der Maschine und fällt leicht runter.

Trommelraffel

- **Geschwindigkeit** 3-4
- Trommel 1: für feines Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 2: für grobes Raspeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse
- Trommel 3: für dünnes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und Schokolade
- Trommel 4: für dickes Schneiden: Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Schokolade und rote Beete
- Trommel 5 (eigentl. Reibetrommel): für das Reiben von Parmesankäse sowie Kartoffeln für Kartoffelknödel

Gewürz-/Multimühle

- **Geschwindigkeit** Max (maximal 2Min.)
- **Messerwerk – Unterseite muss beim Reinigen trocken bleiben!**
- Sahne schlagen: Max 100ml (ohne Zucker) Stufe 3-4 max. 12-30Sek.

Würfler

- **Geschwindigkeit** 4
- **Erst starten, dann Zutaten einlegen!**

Geschirrspüler:

Standardzubehör:

- Schüssel
- Röhrelemente und Flexirührer
- Spritzschutz

Mixer / Blender:

- Mixbecher
- Einfüllkappe, Deckel und Sockel
- (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Multi + Wüfler

- Alle Teile (bis auf das Verbindungsstück) – oberstes Fach!

Trommelraffel:

- **NICHT** in den Geschirrspüler!

Gewürz-/Multimühle:

- Gläser, Deckel, Sockel (Messerwerk nicht! Dessen Unterseite darf beim Handreinigen nicht nass werden!)

Schüsselgewichte:

1.585g Kochschüssel CC 6,7L Griffe

1.559g Kochschüssel Gourmet 6,7L Griffe

972g Schüssel 6,7L Major, Griffe

922g 6,7L Schüssel ohne Griffe

561g Kenlyte 6,7L für CC

Chef Titanium 4.6l:

Edelstahlschüssel 4.6L mit Henkel (mit Skalierung) 802g, (ohne Skalierung) 818g

Kunststoffschüssel 4.6L Kenlyte 412g

Chef XL Sense

1057g Edelstahl 6,7l Schüssel

Multizerkleinerer Antrieb 545g Kunststoffschüssel 508g

Gewürzmühle Glasbehälter 285g