

Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen

Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)

170 g Zucker

1/2 TL Nelkenpulver

2 EL Kakao

1 EL Zimt

2 EL Lebkuchengewürz

2 Prisen Muskat

2 Prisen Salz

1 EL Kirschwasser

300 ml Wasser

Glasur:

100 g Blockschokolade

20 g Butter

2 EL Kakao

300 g Puderzucker

70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

Zubereitung:

Teig:

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.

1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



Glasur:

Alles zusammen mit Flexiröhrelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen



Fondue – Variationen

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen.

1.) Original Schweizer Fondue moitié-moitié für 4 Personen

Zutaten:

500 g Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt (Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

300 g Vacherin Fribourgeois AOC, z. B. gerieben oder geraffelt ((Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

2 Teelöffel Maisstärke

350 ml Weisswein

1-2 Knoblauchzehen, um das Caquelon einzureiben

optional: Glas Kirschwasser

optional: 1 Prise Cayenne-Pfeffer, Muskatnuss)

Zubereitung:

Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben und diese – nach Belieben – im Fondue lassen.

Die Maisstärke zusammen mit Weisswein mischen

Den Gruyère AOC, den Vacherin Fribourgeois AOC im Fonduetopf (Caquelon) mit dem Weisswein und dem Knoblauch geben und unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Möglich ist auch Kirsch und wenig Cayenne-Pfeffer und/oder Muskatnuss dazugeben.

Das Fondue auf dem Rechaud auf sehr mildem Feuer warmhalten.

Wird mit Weissbrot serviert, es tunkt einer nach dem anderen das Brot (wenn man kein Kirsch ins Fondue vorher tut, dann kann man jedem Gast, der möchte, ein kleines Gläschen Kirsch geben und man tunkt zuerst hier das Brot etwas rein und dann gehts ins Caquelon), das Brot wird korrekt angesteckt, wenn die Rinde aussen ist (damit die Rinde den Boden berührt), dann

wird beim tunken eine 8 gemacht, damit es nicht eine zu grosse Grossmutter gibt (angebranntener Käse in der Mitte am Boden, für viele das Beste am Fondue)

Die Grossmutter und der Kleberest vom Käse entweder am Schluss noch mit einem Ei geniessen (rohes Ei reinschlagen, rühren bis Rührei und mit Brot rausfischen) oder dann rauskratzen (da eigentlich auch nur mit Brot, da die Gabel das Caquelon beschädigt).

Als Getränke trinkt man nur Weisswein und Tee, ja keine anderen kalten Getränke, da sich der Käse sonst im Magen verklumpt.

2.) Baselland-Fondue für 4 Personen von Peter Petersmann

Zutaten:

800 Käse nach Geschmack Appenzeller, Bergkäse, Emmentaler, Gruyere, Vacherin (je nach Vorliebe auch mischen)

Knoblauch zum ausreiben

800 ml. Weißwein (alternativ Apfelwein, Whisky, Cognac)

1 Spritzer Zitronensaft

etwas Maisstärke mit Kirschwasser

etwas Pfeffer/Muskat/edelsüßer Paprika

Zubereitung:

Den Käse mit Multi, Scheibe Nr. 3, reiben.

Caquelon mit Knoblauch ausreiben

800 ml Weißwein, 1 Spritzer Zitronensaft und den Käse erst mal im Caquelon ziehen lassen (anstelle Weißwein geht auch Apfelwein, Whisky, Cognac).

Dann das ganze langsam erwärmen und mit einer Kelle mit Loch immer in einer 8 rühren.

In der Zwischenzeit Maisstärke mit Kirschwasser anrühren, Pfeffer, Muskat und edelsüßem Paprika dickflüssig anrühren.

Sobald der Käse flüssig ist, dazu geben, rühren, probieren und servieren.

Eierkirschlikör



Rezept und Foto von Daniela Flick

Zutaten:

12 Eigelbe

750g Zucker

750 g Sahne

750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebeesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren

lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt die Flaschen sind vorher leer..

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.



Foto von Daniela Flick

[Amarena-Kirschlikör](#)



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

Zutaten:

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft

200 g Zucker

200 g Sahne

3 Eigelb

60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)

250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

Zubereitung:

Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.

Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.

Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%...

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.

Lebkuchenherzen – weich



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

250 g Honig
250 g Rohrzucker, braun
100 g Butter oder Margarine
1 Pck. Lebkuchengewürz
Abrieb von 1 Zitrone
500 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2 Eier
12 g Pottasche, (etwa 1 geh. TL)
2 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Honig und Zucker erwärmen. Unter Rühren das Fett, die Gewürze und den Zitronenabrieb dazugeben. Temperatur aus und leicht abkühlen lassen.

Nach und nach die Honig-Zucker-Masse mit dem Mehl und dem

Kakao verrühren und gut verkneten (Knethaken). Eier leicht verquirlen und unter den Teig mischen. Pottasche behutsam im Kirschwasser verrühren, gut auflösen und unter den Teig mischen.

Den Teig während der Zubereitung nicht lange stehen lassen, denn er wird sonst fest und lässt sich kaum noch bearbeiten. Solange kneten und mischen, bis er nicht mehr klebt und glatt und glänzend ist. (es kann sein, dass man noch etwas Mehl hinzugeben muss)

Am besten, man setzt die Knethaken für die Küchenmaschine ein.

Eine Kugel formen und den Teig mindestens 1 Nacht lang ruhen lassen. Aber wie oben empfohlen, die Lebkuchen schmecken erst richtig gut, wenn man den Teig 2 Monate im Kühlschrank vor dem backen in Ruhe lässt. Meiner hatt 3 Wochen Ruhe und das reicht fast schon aus, aber ich konnte nicht länger warten.

Vor dem Ausrollen nochmals richtig fest durchkneten und dann auf bemehlter Fläche fingerdick ausrollen.

Mit einem Herzausstecher den Teig ausschneiden. Die Herzen nochmals 1 – 2 Stunden ruhen lassen.

Auf Backpapier in den vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, backen.

Hin- und wieder die Farbe prüfen, denn der Lebkuchen darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter. Die Hitze evtl. reduzieren.

Backzeit etwa 20 Minuten bei 180 – 200°. Heißluft ca 160°

Die Menge reicht für 2 normale Bleche. Lebkuchen sofort auf einem Rost auskühlen lassen. Wenn die Oberfläche glänzen soll, dann kurz vor Backzeitende mit Zuckerwasser bestreichen. Ansonsten die abgekühlten Lebkuchen mit Zuckerglasur

verzieren.

Wer mit Mandeln verzieren möchte, sollte diese schon vor dem Backen leicht in den Teig drücken.

Tipp Manu Beecken: Die Lebkuchen sind weich und wenn Lebkuchen mal hart werden, einfach Apfelscheiben in die Dose tun, sie nehmen dann die Feuchtigkeit von den Äpfeln an und werden wieder weich.