Tortillabites



Zutaten:
130 gr. Maismehl
120 gr. Mehl Type 405
25 gr. Butter
150 gr. Milch
Gewürze nach Belieben: Paprikpulver, süss und/oder scharf, Currygewürz, Butter-Chicken-Mischung, Chili, Salz (wichtig), Prise Zucker
Bei Variante Backofen: Keine weiteren Zutaten, ggf. ein Löffel Öl
Bei Variante Frittieren: Öl zum Frittieren

Zubereitung:
MIlch in den Kessel der CC geben und auf 50 Grad erhitzen.



Temperatur ausstellen.
Maismehl, Mehl, Butter und Gewürze nach Belieben zugeben (Salz ist wichtig, die restlichen Gewürze nach Belieben, bitte nicht

sparen beim Würzen).



Mit dem K-Haken ein paar Minuten kneten.





Teig in Klarsichtfolie geben und den Teig mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit er etwas fester wird.

Die weitere Verarbeitung habe ich im Pastamaker mit der Matrize Maccheroni quadrati von Pastidea vorgenommen. Anstelle dem Pastamaker kann man natürlich auch die Kenwood PastaFresca verwenden.



Da der Teig sehr feucht war, achtete ich darauf, dass die

Maccheroni nicht übereinander gelegen sind. Bei Bedarf noch einen Löffel Mehl/Maismehl zugeben.



Die Maccheroni ca. 15-30 Minuten antrocknen lassen, dann behalten sie besser die Form.

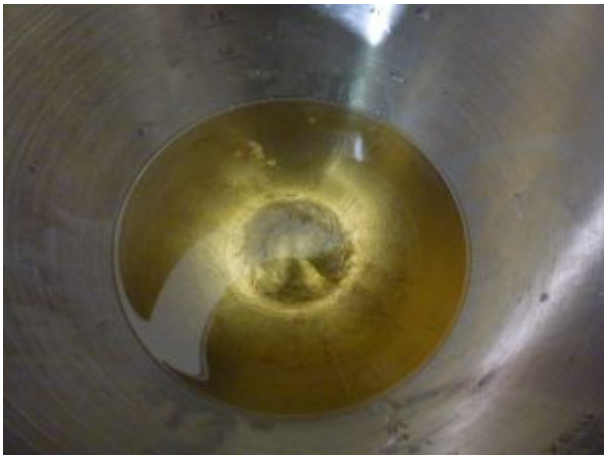
Variante: Im Backofen backen
Backofen mit Stein auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Maccheroni einschieben (ich verwendete einen Pizzaschieber).
Wer möchte lässt einen Löffel Öl über die Maccheroni träufeln.
Es dauerte ca. 6-7 Minuten, bis die Farbe sich langsam verändert hat und ich sie herausgenommen habe.



Variante: Frittieren
Frittieröl in die Gourmet einfüllen, Temperatur sollte 174 Grad sein. Kontrollieren, dass die Temperatur wirklich

erreicht ist, lieber noch vor Einfüllen auf 178-180 Grad erhöhen, da die Temperatur bei Einfüllen der Maccheroni wieder senken wird.





Sobald die Temperatur erreicht ist, portionsweise die Maccheroni einfüllen und ca. 1-2 Minuten, bis die gewünschte Farbe erreicht ist, frittieren. Herausnehmen und auf einem Papier abtropfen lassen.



Dazu gab es eine Guacamole und wir haben die Maccheroni teilweise auch mit Käse überbacken.



Sowohl die Backofenvariante als auch die frittierte Variante ist zuhause gut angekommen! Das nächste Mal werde ich sie mit einer kleinen Menge Öl in der Heissluftfriteuse zubereiten.

Pikante Topfenlaibchen


Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:
500g Topfen (Quark)
2 Eier
ca. 5/6El Brösel
ca. 5/6El Maismehl
etwas geriebener Käse, nach Belieben
1 gehackte Zwiebel

1 Knoblauchzehe, gehackt
einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:
Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen (Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.



Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren

---

Tortillas





Fotos Gisela M.

Für 8 Tortillas

In Mexico verwendet man Maismehl, allerdings eine spezielle Sorte: Masa Harina. Mit normalem Maismehl funktioniert es nicht. Man kann auch halb Masa Harina/halb Weizen verwenden oder wie ich heute: 100 % Weizen.

Zutaten:
200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:
Knethaken einspannen, alle Zutaten bis auf Wasser in Kessel geben. Auf Stufe “min” beginnen und Wasser langsam zugeben. Später auf Stufe 1 erhöhen. In Summe habe ich 7 Minuten kneten lassen.

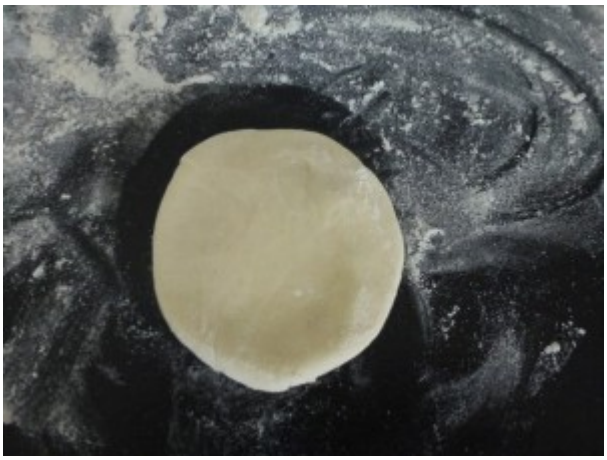


Teig in Folie packen und eine halbe Stunde zur Seite legen.

Pastawalze einsetzen und Teig in 8 Stücke schneiden.



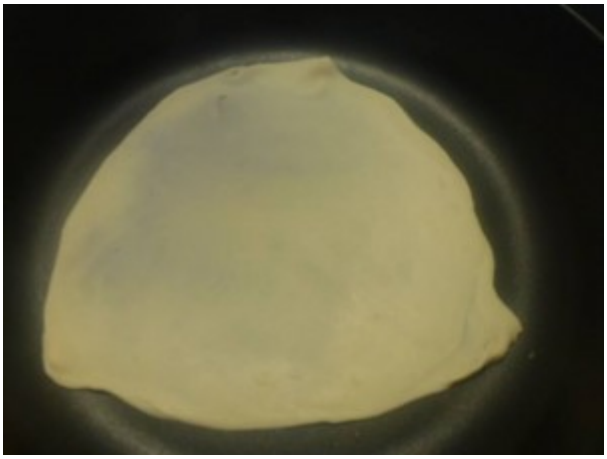
Je ein Stück auf leicht bemehlter Fläche zu einer Kugel formen und leicht platt drücken.



Je 1 x auf Stufe 7 in der Pastawalze durchlassen, um 90 Grad drehen und nochmals durchlassen.

So mit allen Teigstücken verfahren. In beschichteter Pfanne (ohne Öl) auf hoher Stufe (ich hatte fast die höchste Stufe auf meinem Gasherd) von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind.





Bitte aufpassen: Sind sie zulange in der Pfanne werden sie brüchig, dann kann man sie nicht mehr zu Wraps o. ä. formen.



Nach der Fertigstellung mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie weich bleiben.

Nachos



Rezept und Bild von Karin AM

Zutaten:
200 g Maismehl
150 g Reismehl
1 EL Leinsamen
250 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zubereitung:
Ale Zutaten miteinander verkneten und in kleinen Portionen hauchdünn auf mit Reismehl bemehlter Fläche ausrollen.
Ohne Fett in der Pfanne nacheinander backen. Abkühlen und schneiden.

5 EL Öl, 1 T Paprikapulver und 1 Tl Salz mischen und mit den Händen unter die Nachos mischen. Auf einem Blech verteilen und bei 200°C nochmal rund 10 Minuten backen (Achtung dass sie nicht verbrennen)

Nudelteige für die Pasta Fresca – Variationen



Foto Elvira Preiß

Allgemeine Tipps zur Pasta Fresca, die in der Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood gesammelt wurden:
Die doppelten Teigmengen der Teige Nr. 1-3 passen in den

Multizerkleinerer. Bei höherer Teigmenge unbedingt den Kessel mit K-Haken benutzen (dann ggf. in Teilmengen wieder in den Multi umfüllen). Der Teig sollte bröselig sein, darf aber nicht zu trocken sein, sonst könnte der Verschlussring der Pasta fresca zerbrechen. Daher zuerst den Teig nach Rezept vorbereiten und dann noch Semola oder Grieß löffelweise zugeben, bis die Konsistenz stimmt. Zur Sicherheit vor dem Start immer noch zwei Teigbröselchen mit den Fingern zusammendrücken. Halten sie nicht, ist der Teig definitiv zu trocken. Dann bitte nachbessern.Beim Einfüllen den Teig möglichst seitlich reinrieseln lassen. Nicht zu viel Teig (die weiße Schnecke sollte immer noch zu sehen sein). Den Stopfer sollte man eher nicht benutzen. Sobald man stopft, verstopft alles und es dauert ewig. In diesem Fall lieber nochmal den Teig in den Multizerkleinerer geben, ggf. modifizieren (einen Spritzer Öl/Wasser zugeben, wenn zu trocken bzw. einen Löffel Mehl/Grieß zugeben, wenn zu feucht), kurz messern und dann zurück zum Start :-).
Nun viel Spass beim Nudeln! Es ist leichter, als es sich anhört. Man muss nur 1 x verstanden haben, wie die Konsistenz beschaffen sein muss.



Beispiel für krümeligen Teig, der auf Verarbeitung wartet

Vorwort:
… Wenn es mal nicht klappt….

Anbei ein beispiel wie man aus einem etwas zu trockenen Teig (links) mit etwas Zugabe von Wasser (zB mit Blumensprüher) zu

einem sehr guten Ergebnis kommt:




Fotos Elke Kru

Und jetzt gehts auch schon los mit den Rezepten….

Teig Nr 1 – Rezept von Azis Can
im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet
125 gr Semola (Erläuterung Semola)
125 gr Mehl
80 ml Wasser
3 ml Olivenöl




Foto Gisela M./Cannelloni/Teig Nr. 1

Teig Nr 2 – Rezept von Azis Can
im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet
125 gr Semola (Erläuterung Semola)
50 ml Wasser
3 ml Olivenöl




Foto Gisela Martin/Casarecce/Teig 2

Teig Nr. 3 Pasta Fresca:
im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet
Rezept von Dirk Ebeldt
125 gr Semola (Erläuterung Semola)
1 Ei
3 ml Olivenöl
10 ml Wasser (Anmerkung Gisela M.: lasse ich immer erst mal weg, und füge es nach Bedarf, je nach Eiergröße, zu)




Foto Gisela Martin/Casarecce/Casarecce im Dampfgarkorb gedämpft/Teig 3

























Foto Gisela Martin/1. Reihe von links nach rechts Silatelli/Orecchiette/Teig 3
Foto Gisela Martin/2. Reihe von links nach rechts Spaccatelli/Fusili/Teig 3
Foto Gisela Martin/3. Reihe von links nach rechts Bigoli mit Petersiliensaftzugabe/Teig 3
Foto Gisela Martin/4. Reihe von links nach rechts Conchigliette/Reginette/Teig 3
Foto Dorothee Saunders/5. Reihe Paccheri lisci
Foto Dorothee Saunders/6. Reihe Spaghetti 2 mm
Foto Dagmar Möller/7. Reihe Mafalde
Foto Katrin Russek/8. Reihe Gnocco napoletano

Teig Nr. 4 Pasta Fresca:
im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet
Rezept von Stefan Dardas
50gr Mehl, erweitern bis zu 75 gr.

50gr. Semola, erweitern bis zu 75 gr.
1 Vollei
Alternativ: Unter den Teig frische Kräuter, Currypulver oder Steinpilzmehl mischen.

Teig Nr. 5 Pasta Fresca ohne Ei
mit K-Haken im Kessel (da Menge für Multi viel zu groß ist)
Rezept von Chefkoch.de
2025 gr Hartweizengrieß gemahlen
676 ml Wasser
Mit K-Haken rühren



Foto Regina Brand/Maccheroni Lisci/Teig Nr. 5

Teig Nr. 6 Pasta Fresca Vollkornvariante
im Multizerkleinerer mit dem Messer zerkleinert
50 gr Weizenvollkornmehl
200 gr. Vollkorngriess
150 gr. Hartweizengriess
2 Eier
8 g Olivenöl
etwas Wasser (nach Bedarf und Eigröße) vorsichtig einlaufen lassen.




Foto Gisela Martin/von links nach recht/Casarecce/SpaccatelliTeig 6

Teig Nr. 7 Glutenfreie Nudeln

wurde in Facebookgruppe von Corinna Schletz gepostet, stammt aus einem schwedischen glutenfreien Kochbuch. Dort wird eine glutenfreie Mehlmischung hergestellt, die man für jedes Rezept als Basis nimmt.

45 g Reismehl
45 g Mais-,Buchweizen- oder Hirsemehl
60 g Kartoffelstärke
1 Msp. Backpulver glutenfrei
2 g Guarkernmehl
2 Eier

Das Guarkernmehl dient als Ersatz für das fehlende Gluten, das ja quasi der Kleber im normalen Getreide ist. Ohne Bindemittel werden glutenfreie Teige bröselig und trocken.Man kann auch Johannisbrotkernmehl nehmen.

Anmerkung Gisela Martin: Getestet mit Variante HIrsemehl. Funktionierte nur bei Silatellimatrize, bei anderen Matritzen kamen Nudeln “zerrissen” raus. Hätte man ggf. 1 gr. mehr Guarkernmehl nehmen müssen. Nudeln waren sehr lecker und bissfest. Foto siehe unten.





Foto von links nach rechts: Gisela Martin, Silatelli, Teig 7/Foto Christian Schmidt, Silatelli und Rigatoni, Teig 7



Foto Elvira Preiß , Teig Nr. 7 mit Reismehl, Maismehl, ohne Backpulver, Kartoffelstärke , Eier und Guarkernmehl etwas mehr ca 4g ,

Teig. Nr. 8. Dinkelnudeln aus der Pasta fresca:
Rezept von Britta Knoche
500g Dinkeldunst
170g Wasser
Mit dem K-Haken verrühren, etwas ruhen lassen und dann in die Pasta fresca geben.

Die Nudeln sind eher weich, aber lecker und schmecken allen in der Familie.

Teig Nr. 9. Dinkelvollkornudeln
Rezept von Silke Haderlein
500 gr. Dinkelvollkornmehl
4 Eier
Mit dem K-Haken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Teig Nr. 10 Emmervollkornnudeln mit Ei
Rezept von Dagmar Möller
3 Eier (163 g)
2 Msp. Kurkuma
6 g Salz
5 g Olivenöl
180 g Emmervollkornmehl
130 g Semola rimacinata



Foto von Dagmar Möller, Funghi, Teig Nr. 10

Teig Nr. 11. Dagmas ultimatives Pastafresca-Rezept

Zutaten:
2 Eier
130 g 550er Mehl
90-100 g Semola grano duro rimacinata (je nach Eiergröße)
etwas Salz und etwas Öl – kein Wasser!

Nicht zu feucht, aber auch nicht ganz so trocken, so dass der rieselige Teig gerade von alleine zusammenklebt, aber noch kugelig ist.





Teig Nr. 11 – Dagmar Möller

Teig Nr 12 – Zucchininudeln

Gisela M.
im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet
Zutaten:
125 gr Semola (Erläuterung Semola)
50 ml Zucchinisaft (Eine mittlere Zucchini mehrfach durch die Beerenpresse laufen lassen, ergab bei mir 100 ml Zucchinisaft, aus dem Trester kann man Bratlinge backen)
5 ml Olivenöl

Anmerkung: Anstelle von Zucchinisaft kann man auch Rotkohlsaft oder andere Gemüsesäfte verwenden.



Teig Nr. 12 – Gisela M. mit Zucchinisaft

Teig Nr 13 – Teigempfehlung von Pastidea
Pastidea produziert die schönen Matrizen, die man hier auf den Bildern sieht. Erwerben kann man sie in Deutschland auf

www.Gaumen-Freun.de

Zutaten für 2/3 Personen:
250 g Semola
95 ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder
100 ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 100 ml erreicht)

Zutaten für 4/5 Personen
500g Semola**
190ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder * *
200ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 200 ml erreicht) *

Matrizenvorbereitung:
Reinigen Sie sorgfältig die Matrize vor der Verwendung und tauchen Sie diese ins warme Wasser.
Trocknen Sie die Aussenseite der Matrize ab, die Innenseite der Matritze soll feucht bleiben.

Wenn der Teig fertig vorbereitet ist, eine kleine Teigmenge mit den Fingern nehmen und zusammendrücken. Der Teig muss zusammenkleben und gleichzeitig krümelig sein.

*Die Angaben gehen von normalen Feuchtigkeitsbedingungen mit 50 % aus, sie können sich ändern unter feuchten/trockenen Bedingungen.
**Je nach unterschiedlicher Mehlsorte kann die Menge der zugebenden Flüssigkeit variieren. Daher immer o. g. Fingertest durchführen.

Teig Nr. 14 – Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
260g 405er Mehl
140g Hartweizengriess/Dunst mittel(Mühle Kleeb)
180g Vollei, evt etwas Wasser



Foto Pia Bachfischer-Straub/Fusili A2

Teig Nr. 15 – Teigrezept von Pastidea für Philips Pastamaker





Auf Pastafresca wie folgt umwandeln:
Anstelle im Pastamaker in dem Kessel mit K-Haken rühren und Teig jeweils abgedeckt stehen lassen.

Zutaten:
250gr Semola rimacinata
Wasser + 2 Eigelb leicht verquirlt, gesamt 100 ml (Originalrezept sind 110 ml für Pastamaker, da besteht aber die Gefahr, dass der Teig zu feucht ist und man stopfen muss) (die Mengenangaben sind Ca-Angaben und können abweichen je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit)
5 gr Olivenöl

Zubereitung:

3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Den Teig ruhen lassen für circa 30 min.

Nochmals 3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Der Teig muss bröselig sein, aber gleichzeitig feucht.

Das komplette Programm incl. 3 Minuten kneten durchlaufen lassen, diesmal incl. dem Prozess der Ausgabe.

Shortbread



Rezept und Foto von Carmen Müller/Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
200 g weiche Butter

100 g Zucker (super fein)
200 g Mehl Type 405
100 g Reismehl (ganz wichtig)
eine Prise Salz

Zubereitung:
Den Backofen auf 160 Grad (Anmerkung Gisela M.: Ich hatte Heissluft) vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an die Seite stellen.
Den normalen Haushaltszucker in der Gewürzmühle fein häckseln.
Dann Butter und Zucker mit dem K- Haken cremig schlagen.
Danach beide Mehlsorten und das Salz hinzufügen und nur ganz kurz zusammenrühren (1Minute).
Der Teig ist trocken. Das Reismehl kann nicht ersetzt werden. Es sorgt für die richtige Konsistenz.
Den Teig in vier gleich große Stücke teilen (145g).
Jedes Stück direkt auf dem Backblech zu einer Scheibe formen (1cm dick, 11 cm Durchmesser.
Jede Scheibe mit einem Messer in 8 Stücke ein- aber nicht durchschneiden.
In den Teig mit einer Gabel ein Muster stechen, damit der Teig nicht aufgeht.
17 Minuten backen bis die Farbe golden ist (Anmerkung Gisela M.: meine durften noch 5 Minuten länger im Ofen bleiben).
5 Minuten abkühlen lassen, dann die Dreiecke ganz durchschneiden.
Ganz auskühlen lassen, solange das Gebäck warm ist, kann es leicht zerbrechen.

Tipp Gisela M.:
Am besten gleich doppelte oder dreifache Menge machen. Unglaublich lecker und sehr niedriger Aufwand.
Ich hatte 1,25fache Menge und die Masse einfach auf das Blech gestrichen. Das Blech war aber noch nicht ganz voll. 1,5-1,75fache Menge sollte genau ein Blech ergeben.

Rezept Nr. 2 – Zur Verfügung gestellt von MarieNa aus einem

englischen Kochbuch

Zutaten:
110 gr. Mehl
50 gr. Maismehl
110 gr. Butter
50 gr. Feiner Zucker
Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:
wie oben, jedoch 160 Grad, vor dem Backen 15 Minuten in den Kühlschrank, 35 Minuten backen.

Allgemeine Tipps von Stephan Rathmann Jaehnichen:
Den Teig am Besten über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag nur kurz in der CC durchkneten lassen, dann schnurrt der Teig nicht. Ein Mürbeteig schnurrt, wenn er sich beim Backen verzieht, zusammen zieht oder starke Rissbildung hat. Wobei Rissbildung teilweise auch durch zu viel Backtrieb kommen kann.
Geheimtipp Stephan: Butter vorher bräunen.