

# Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

## **Zutaten:**

1 unbehandelte Orange  
100 g Butter/Margarine  
100 g Puderzucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1-2 TL gemahlener Anis  
40 g gemahlene Mandeln  
3 EL Milch  
50 g dunkle Kuvertüre

## **Zubereitung:**

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis,  $\frac{1}{2}$  TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

## *Tipp:*

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

---

## Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:

Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

**Zutaten:**

*Ragù (Bolognese):*

100g Pancetta  
200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie  
200g Rindsfaschiertes (Hack)  
200 g Schweinsfaschiertes (Hack),  
400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber  
passiert)  
100 g Tomatenmark  
20 g Butter  
30 g Olivenöl  
200 g Rotwein  
500g Fleischfond  
50 g 00 Mehl (Deutsches 405)  
2 Lorbeerblätter  
2 Gewürznelken  
Salz und Pfeffer

*Reis:*

500g Carnarolo Reis  
80 g gewürfelte Pancetta  
1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel  
3 EL Olivenöl  
1,5 l Fleischsuppe  
50 g Butter  
130 g Parmesan  
100g Mozzarella  
250 g Ragú,  
  
100g 00 Mehl (405er in Deutschland)  
3 große Eier  
2 l Olivenöl zum frittieren

**Zubereitung:**

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topf geben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110° einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad, Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen, etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren. Öl auf 176° erhitzen und die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.