

Kartoffelpuffer mit Entsafter oder Kronenreibe der Trommelraffel

Tipp von Oliver Böttcher

Kartoffelpuffer kann man mit dem Entsafter oder der Trommelraffel (Kronenreibe) machen.

Bzgl. Entsafter:

Den Saft auffangen und etwas absetzen lassen. Das Wasser weg gießen und die Stärke zu den Kartoffeln hinzufügen.

Bzgl. Trommelraffel:

Die Kronenreibe sieht wie folgt aus:



Danach andere Zutaten (wie gewohnt) zugeben und in Pfanne herausbraten.

Benützt man z.B. den Multizerkleinerer oder eine andere Raffel der Trommelraffel, erhält man Rösti, aber keinen Kartoffelpuffer.

Kaufberatung Major/Chefmodelle

Auszug aus einer sehr hilfreichen Kaufberatung durch Oliver Böttcher, damit Oliver sich nicht ständig wiederholen muss:

Oliver Böttcher 07.06.2015: Bei Chef oder Major Modellen in jedem Fall mindestens eine Titanium holen. Die haben ein Metallgehäuse und eine höhere Watt Leistung. Die "Event" Modelle sind zusätzlich nur handgebürstet , haben also eine behandelte Oberfläche , die danach lackiert wurde. Bei den "Timer" Modellen ist zusätzlich eine Timer Funktion und eine Unterheb Funktionstaste enthalten. Bei Timer gibt es aber sehr selten Aktionspakete mit zusätzlichem Zubehör

Kundin: Ich suche definitiv die Major Titanium 020 die, auf die der Knethaken der Cooking Chef passt. (Wg Teigaufwicklungen)

Oliver Böttcher Die KMM020 gibt es nicht mehr , neue Nummer KMM060. Der Profi-Knethaken und der Profi-Schneebesen der CC passen auf alle Major Modelle.

Die 020 und 060 unterscheiden sich nur durch die Nummer, gleiches Gerät. Bei 060 ist neuer, optimierter Blender dabei.

Kundin: Wo durch unterscheiden sich die KM060 (KMM020) und die KMM 025 ?

Oliver Böttcher die KMM065 (KM25 ist die alte Nummer, gibt es nicht mehr. KM 25 und KM 65 ist identisch, nur bei KM65 ist der aktuelle Blendaufsatz enthalten) ist in der Farbe weiss lackiert. Gibt es offiziell aber nicht in Deutschland.

Kenwood Cooking Chef Zubehör aufbewahren



Fot

os der obigen Aufbewahrungsbeispiele von Matthias Brunner

Röhrelemente können auch an Schrankdecken mit "Tidychef Hook" befestigt werden.

Tidychef Hook ist eine 3D-gedruckte Knethakenhalterung von Dominik Röttsches.

Weitere Informationen zu diesem System gibt es unter:

<https://tidychef.roettsch.es/> “

Diese Rubrik wurde geschaffen, um Anregungen zu sammeln, wie das Zubehör aufbewahrt werden kann.

Bitte postet mittels Kommentarfunktion euere Umsetzungen mit Foto.

Wir freuen uns über zahlreiche Anregungen ☐



Foto von Jane Nierlein





Fotos Marie Rott



Foto Louisa Wagner

[Kenwood-Magazin](#)

Tipp von Oliver Böttcher

Wer bisher schon mal den Ordner und oder Rezeptkarten oder überhaupt eine Mail Nachricht bekommen hat dass er im Club ist , wird auch das Magazin irgendwann bekommen. Die Hefte werden halt nur nicht am selben Tag sondern nach und nach verschickt. Das von Kenwood direkt hab ich schon bekommen , das vom Club noch nicht. Wer nicht im Club ist , wird das Heft auch nicht kaufen können. Dafür gibt es zB in Österreich oder der Schweiz andere Aktionen. Wer in Deutschland eine Maschine gekauft hat und keine Clubkarte drin hatte , schickt eine rechnungskopie und die Seriennummer an Kenwoo. Die prüfen ob es kein Re-Import ist und dann wird man ebenfalls Clubmitglied und

bekommt das Magazin auch. Gebrauchte Maschinen , re-Importe und nicht deutsche Kunden haben Pech gehabt

Kokosmilch – selbstgemacht



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Mal keine Kokosmilch zu Hause, oder es bleibt immer ein Rest über, dann hilft vielleicht der Tipp: Kokosflocken und Wasser = Kokosmilch

Zutaten:

200 g Kokosflocken

1/2l Wasser

Zubereitung:

Habe die Kokosflocken und das Wasser in den Bleder geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe gemixen. Ich habe es mal durch ein Sieb gefüllt, da ich noch nicht weiß, ob ich für die Creme nur die Milch möchte.

Kokosmilch selbst gemacht



Anleitung und Fotos von Gisela M.

Zutaten:

Kokoschips oder Kokosraspeln

Zubereitung:

Kokoschips oder Kokosraspeln in den Multi mit Messer gegeben und drei Minuten rühren lassen. Die Masse ist jetzt schon recht flüssig.



Pause einlegen, da dann das Öl noch besser austritt. Weitere zwei Minuten auf hoher Stufe laufen lassen – dann sollte es schon sehr flüssig und somit fertig sein.



Die warme Masse abfüllen und stehen lassen (am besten im Kühlschrank lagern). Es wird dann ganz fest. Haltbar ist das Mus bei kühler Lagerung ca. drei Monate.

Immer wenn man Kokosmilch benötigt, kann man sich seine Kokosmilch aus dem Mus in gewünschter Menge (in Gewürzmühle oder Blender) mischen.

Verhältnis 1:10, d.h. auf 10 Gramm Kokosmus kommen 100 ml Wasser.

Bei Pfannengerichten, in denen Kokosmilch benötigt wird, gebe ich das feste Mus auch gerne direkt (ohne Vermischung mit Wasser) bei. Es löst sich durch die Wärme von alleine auf.



Variante von Claudia Kraft

Zutaten:

200g Kokosflocken

1/2l Wasser

Zubereitung:

Beide Zutaten in den Blender oder Hochleistungsmixer geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe mixen. Wenn der Mixer nicht so stark ist und man die Milch für eine Creme benötigt, kann man sie durch ein feines Sieb gießen.

Wenn man Kokosmilch über hat, ob gekaufte oder selbstgemachte gebe ich euch einen Aufbewahrungstipp: Eiswürfelbeuteln für den Tiefkühler 😊 ☐

Die friert man auch dann ein. Somit ist die Milch gleich portioniert und man kann ganz leicht Stück für Stück entnehmen. Für Smoothies perfekt denn so hat man Milch und Eiswürfel.

Kuvertüre temperieren Schokolade schmelzen

Nachstehende Tipps wurden uns von Petra Wohlers in der Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#) zur Verfügung gestellt.

Ziel des Temperieren ist es, die Kakaobutter in der Kuvertüre dazu zu bringen, bestimmte, erwünschte, Kristallformen zu bilden, anderen aber nicht. Das geschieht, indem die Kuvertüre zunächst geschmolzen, dann abgekühlt und schließlich auf die Verarbeitungstemperatur gebracht wird. Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre also **drei verschiedene Temperaturen**, die für die einzelnen Sorten (Zartbitter, Vollmilch, weiss) jeweils unterschiedlich sind. Ich halte mich an folgende

Temperaturen:

Zartbitterkuvertüre: Schmelzen bei 40-45 Grad, Abkühlen auf 28-30 Grad, Verarbeitungstemperatur 31-32 Grad

Vollmilch: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 27 bis 28 Grad, Verarbeitungstemperatur 29-30 Grad

Weisse Schokolade: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 26-27 Grad, Verarbeitung bei 28-29 Grad.

Ich stelle an der CC die jeweils niedrigste angegebene Temperatur ein, denn Schäden durch zu hohe Temperaturen kann man nicht mehr ausgleichen. Ich habe die Temperaturanzeige immer im Blick, um ggf. nachzujustieren. Beim Temperieren soll immer leicht gerührt werden, ich lasse das mit dem Flexi bei Stufe 1 machen.

Bei Mischungen aus verschiedenen Kuvertüren (z. B. ein Überzug aus Bitter- und Vollmilchkuvertüre, die gemischt werden) ist die jeweils niedrigere Temperatur zu wählen, in diesem Fall also die für Vollmilch.