

# Pandoro



Rezept und Bilder zur Vefügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Originalrezept von Kenwood Italien und von Elisabetta übersetzt

## VORTEIG:

100g Mehl (Manitoba)

60g Wasser

4gr frische Hefe

Alles zu einem homogene Teig verkneten, Kugel formen und ruhen lassen (ca. 30-40Min) bis sich die Kugel verdoppelt hat.

## Emulsione:

100g flüssige Butter

1TL Orangen Paste (am besten selbstgemacht)

2TL Vanilleextrakt

Erst Vanilleestrakt gutbunter die flüssige Butter mischen, dann die Orangen Paste.

Alles in den Kühlschrank stellen das es fest wird.

Orangenpaste zum selber machen von Elisabetta

Ich nehm eine Bio Orange und schneid die in grobe Stücke. Orange wiegen. Dann geb ich Zucker dazu, hälfte des Gewichts der Orange. Lass das ganze ca 30-40min stehen. Dann wirds aufgekocht bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist. Hab dann alles in der Gewürzemühle püriert. Hält sich ca 2 Wochen im Kühlschrank

Hauptteig:

500g Mehl (Manitoba)  
250g frische Milch  
Emulsion  
Vorteig  
120g Zucker  
120g Ei (ca.3 Eier größe M)  
10g Salz

Milch, Zucker und Vorteig in die Schüssel der Kenwood geben und mit dem K Haken verrühren. Dann die Eier, Mehl & Salz dazu geben und alles gut auf Stufe 1 verrühren das sich der Teig von der Teig Schüssel löst. Dauert ca. 5-6min.

Zum Knethaken wechseln u d löffelweise die Emulsion unterknete. Immer 1Löffel gut unterkneten lassen bevor man den nächsten dazu gibt. Teig gut 20-30min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird immer wieder mal per Hand gefaltet. Er soll schön elastisch sein.

Dann den Teig auf eine mit Butter eingeriebene Arbeitsfläche geben und rund wirken. 10min ruhen lassen....das ganzen3x wiederholen.

Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben und 30min bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 18Std in den Kühlschrank geben.



Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank in der Schüssel bei Raumtemperatur 3Std aklimatisieren lassen.

Anschließend aus der Schüssel nehmen und auf eine gefettete Arbeitsfläche geben...rund wirken und Teigkugel mit der schönen Seiten nach unten in eine Pandoro Form geben.

Teig nun gehen lassen bis er den Rand der Schüssel erreicht hat (kann 3-4Std dauern)

Bei 170Grad 50-55min backen.

Aus der Form holen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hier findet ihr noch ein Video dazu

---

## [Pfirsich-Zwetschgen Chutney](#)



Bilder und Rezept von Elvira Preiß ( Originalrezept von Kenwood )

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney>

### Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel ( ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,

1 TL Curry

1/4 TL Zimt

2 Eßl. Gelierzucker

2 bis 3 Eßl. Olivenöl

### Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .



Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen. Koch-Rührelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivener Öl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen, Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe

4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5 Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45 Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.





---

## Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

### **Zutaten**

300 g Zucker

300g Frischkäse

100 g Mehl

200 g Walnüsse ( Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)

6 Eier,

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

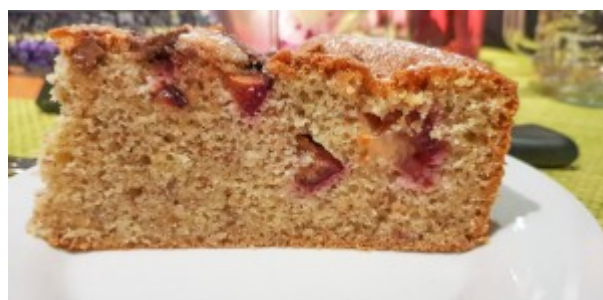
Prise Salz  
Rum oder Rumaroma  
Pflaumen  
100g Schichtnougat

### **Zubereitung**

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebesen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren( wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen ) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1  $\frac{1}{2}$  Stunden backen ( so verbrennt das Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.



---

## [Piadina Romagnola](#)



Rezept und Bilder von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Die Geschichte der Piadina Romagnola reicht bis in die etruskische Zeit zurück. Dank der Einfachheit und Vielseitigkeit der Zubereitung blieb die Piada jahrhundertlang das Mahl der Bauern und Armen. Sein Siegeszug für die breite Masse begann erst in den 1940er und 1950er Jahren, als er dank der zahlreichen Kioske, die diese duftende Spezialität zu einem günstigen Preis anboten. Touristen auf dem Weg zur Adria konnten nicht widerstehen....

#### Zutaten und Zubereitung

Das Rezept ist sehr simpel, der Geschmack geprägt durch den Strutto, das Schweineschmalz und ein gutes Mehl.

500 g Mehl  
180 g Wasser  
125 g Schweineschmalz  
10 g Salz  
5 g Natron optional

Alle Zutaten ausgiebig mit dem Knethaken miteinander verkneten und 5 Stücke je ca. 170 g abmessen und zu Kugeln formen.

Die Kugeln etwas ruhen lassen und dann mit einem Rundholz zu Fladen von 25-28 cm Durchmesser ausrollen.

Die Fladen vor dem Ausbacken mit der Stipprolle bearbeiten, dann garen die Piadas besser durch.

Nach Belieben belegen und genießen.



Variationen

Bild 1



Prosciutto di Parma, Mozzarella, Tomaten frisch und getrocknet, etwas Knoblauch und Ruccola auf einem Bett aus Frischkäsecreme mit Kräutern

Bild 2



Lachs mit Gurkenscheiben und Eisbergsalat auf einer Dill/Frischkäse-Aioli

Bild 3



Schweinebraten rosa gebraten in Scheiben mit Balsamico sautierten Borrettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Ruccola auf einer Tonnatomajonaise...

Rezept Tonnatomajonaise

Tonnatomayo..

Ich mache eine Majonaise aus dem ganzen Ei, dazu ein Teelöffel Senf, ein Spritzer Essig, Salz und Pfeffer, hierbei eine halbe Knoblauchzehe und mixe das ganze auf, dann schluckweise Öl hinzugeben, ich mische gern Olivenöl mit Rapsöl.

Ein Esslöffel der Mayo plus 2 Esslöffel Frischkäse und 1 Esslöffel/eine Gabel Thunfisch und alles miteinander mischen, abschmecken, fertig

Bild 4



Soppressa aus dem Veneto, gepaart mit Ziegekäse, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und Eissalat auf Kräutercreme

---

## Porno-Kuchen für Schokoholics



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

**Zutaten :**

250 g Butter  
150 g Zartbitterschokolade (70%)  
100 g Kristallzucker  
1 Packung Vanillezucker  
4 Eier  
2 El Mehl  
2.5 EL Kakao (echten)  
1 TL Backpulver

*Für den Guss:*

100g Schokolade  
100ml Sahne

**Zubereitung:**

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache

übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren und über den Kuchen gießen.





# Pudding Plätzchen



Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

## **Zutaten**

100 g Puderzucker  
250 g Mehl ( ich hab Dinkel genommen )  
250 g Butter  
3 Tüten Pudding Pulver Vanille  
1EL Vanille Zucker

## **Zubereitung**

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech ( mit Backfolie ) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.



---

## Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

### **Zutaten**

#### **Boden**

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe

- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
- 

### **Füllung**

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
- 

### **Streusel**

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

### **Zubereitung**

1. Hefeteig zubereiten ( mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut 30 Minuten gehen lassen
7. Pudding nach Anleitung kochen
8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi )
10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
13. Streusel auf dem Pudding verteilen
14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
15. Kuchen abkühlen lassen
16. mit Puderzucker bestreuen

**Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding**

**geben .**