

# Sahne schlagen mit der Kenwood Cooking Chef

## **Zusammenstellung von Gisela M.:**

Alle Zutaten müssen kalt sein (sowohl die Sahne als auch die Schüssel/Schneebeesen).

D.h. die Schüssel sollte nicht direkt aus der Spülmaschine kommen, die Sahne nicht direkt nach dem Einkaufen verwendet werden und der Schneebeesen sollte entweder kurz im TK-Fach gelegen haben oder im Kühlschrank.

Die Temperatur der Cooking Chef darf nicht angestellt sein!!!

Bei höherem Fettgehalt einer Sahne, wird die Sahne schneller steif. Fette Sahne erzeugt auch eine festere Konsistenz (d.h. wenn möglich 32%ige oder noch besser 35%ige oder 36%ige Sahne kaufen). Tortenböden weichen mit fetter Sahne z.B. langsamer durch.

Wenn möglich, zum Sahne schlagen nur frische Sahne und keine H-Sahne verwenden.

Die Sahne bitte nicht zu schnell zu schlagen, maximal Geschwindigkeitsstufe 3. Dadurch wird sie cremiger als bei schnellerer Stufe und erhält einen besseren Stand (dauert aber auch etwas länger, als wenn man die Sahne z.B. bei Stufe 5 schlägt).

Minimengen Sahne (z.B. halber Becher oder auch weniger) lassen sich übrigens prima in der Gewürzmühle schlagen. Die Sahne wird dann besonders fest/kompakt und es geht blitzschnell. Man sieht, wie die Sahne sich in der Gewürzmühle ausbreitet. Nach wenigen Sekunden zieht die Sahne sich zusammen und verliert deutlich an Menge im Glas. Dann bitte sofort ausschalten und schon ist die Sahne fertig.

## Das Vorgehen im Detail (mit Ballonschneebeesen):

Kalte Sahne in kalte Schüssel einfüllen.

Kontrollieren, dass die Temperatur ausgestellt ist

Spritzschutz aufsetzen (vor allem bei größerer Menge).

Geschwindigkeit auf Stufe 3 hochdrehen.

Vanille, Zucker, Sahnesteif oder andere Aromen nach Belieben durch die Spritzschutzöffnung einfüllen.

Immer dabei stehen bleiben und die Sahne im Auge behalten.

Wenn sich Wellen bilden, ist die Sahne fast fertig. Wenige Sekunden zu lange und aus der Sahne wird Butter! Zur Kontrolle die Maschine bitte kurz anhalten und die Konsistenz prüfen (z. B. mit einem Messer durch die Sahne fahren oder indem man den Kessel schräg stellt). Bei Bedarf noch kurz weiterschlagen.

Achtung, schlägt man die Sahne zu lange, gibt es Butter. Sollte das passiert sein, geht es hier weiter: [Butterherstellung](#)

---

## Schildkröten Kuchen



Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

### **Zutaten:**

*Für den Biskuit:*

5 Eier

100g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

30g Backkakao

*Für den Belag:*

4 Kiwis

1-2 Päckchen Tortenguss

*Für die Creme:*

250g Quark

1,5 Becher Sahne

1 Becher Joghurt (150-200g)

3 Blatt Gelantie

1 Vanilleschote

Zucker nach Geschmack

### **Zubereitung:**

*Für den Biskuit:*

Schneebeesen einsetzen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebeesen auf min unterheben.

In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.

Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.

Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:

Kiwis schälen und schneiden.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.

Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

*Für die Creme:*

Die Sahne steif schlagen.

Die Gelantine in Wasser einweichen.

Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.

Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker begeben. Die Sahne unterheben.

Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.

Restliche Creme unterrühren.

*Zusammensetzen:*

In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.

Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.

Mit der restlichen Creme abdecken.

Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.

Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:



---

# Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen



**Foto Manuela Huber/Rezept Nr. 2**

## 1. Schoko-Haselnuss-Aufstrich mit Vanille

Rezept von Stefan Dadarski

### **Zutaten:**

100 g gemahlene Haselnüsse  
500 g gute Zartbitterschokolade  
Mark 1 Vanilleschote  
100g brauner Rohrzucker  
75 ml Sahne  
75 g Butter

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken, und bei 80 Grad und Intervallrührstufe 2 – 15 Minuten schmelzen lassen.

## 2. Schoko-Haselnuss-Aufstrich “Nutella Art” – vegan möglich

Rezept von Manuela Huber

### **Zutaten:**

150gr Haselnüsse

60gr Zucker

100gr Blockschokolade oder eine andere nach Wahl

200gr Sahne

30gr Butter

### **Zubereitung:**

Nüsse und Zucker in der Gewürzmühle pulverisieren

Schoko in kleine Stücke brechen und bei Stufe 6 ein paar sek schredern.

Sahne, Butter und Schoko in den Topf, 5 min, 50 Grad, Stufe 2 (Flexi)

Dann die Nüsse dazu, acht min 50 Grad, Stufe 2,

Zum Schluss nochmal alles schnell verrühren, evtl. mit Pürierstab

In Gläser abfüllen.

Hält sich im Kühlschrank rein theoretisch zwei Wochen...in der Praxis nie

*Tipp für Veganer:*

Butter und Sahne mit Alsan und Soja cuisine ersetzen

**3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt**



Foto Esther Witt

**Zutaten:**

150 ml Sahne

2 El Zucker ( find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto ( kann man wenn Kinder mit essen auch weg lassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

**Zubereitung:**

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

*Tipp Esther:*

*MIr gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.*

---

# Schokobiskuit-Erbeer- Vanillemascarpone- Kastenformroulade



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Claudia's Kreation□

Konnte nicht warten. Morgen wird sie fester sein.

## **Zutaten:**

*Biskuit*

4 Eier

140g Zucker

120g Mehl

20g Kakao

*Creme:*

250ml Sahne

250g Becher Mascarpone

1 kl Pkg Qimiq

Ca 60 g Zucker – je nach Geschmack.

Wem es zu wenig Creme ist nimmt einfach mehr Mascarpone od Qimiq. Ich habe einfach etwas Vanillejoghurt noch dazu gegeben.

Erdbeeren

### **Zubereitung:**

Biskuit herstellen (Eier mit Zucker mit Ballonschneebesen ca. 15 Minuten aufschlagen, dann Mehl/Kakaomischung unterheben) und wie eine Roulade backen, d.h. auf Blech aufstreichen u ca bei 200C 10-12min backen. Stäbchenprobe.

Natürlich habe ich die Eier nicht getrennt.



Teig stürzen und noch warm mit gezuckerten Backpapier od Geschirrtuch über die Kastenform legen. Ich hatte es zuerst in die Form gelegt, dabei rutscht Rand immer runter daher geändert und Kastenform verkehrt aufgelegt und Biskuit drüber gestülpt. Auskühlen lassen.

Inzwischen Sahne für Creme schlagen. Mit Ballonbesen zuerst auf niedriger Stufe u dann auf Stufe 6 schlagen. Dabei stehen bleiben sonst gibt es Butter. Achtung auch prüfen, ob die Temperatur aus ist, sonst gibt es auch Butter☹.

Qimiq mit Hand glattrühren u gleich Mascarpone u Zucker dazu. Dann unter die Sahne rühren. Evt nochmal süßen.

Nun Biskuit von der Form nehmen. Kastenform umdrehen u mit Frischhaltefolie auslegen. Relativ viel Rand auf beiden Seiten überstehen lassen. Biskuit in die Form legen. Ich habe das Biskuit etwas am Rand zugeschnitten. Die breiteten Ränder

nehme ich dann zum abdecken am Schluss bzw wer möchte auch für die Seiten-Enden der Kastenform. Etwas Creme über "Boden" verteilen. Dann die Erdbeeren mit der Spitze in die Creme stellen, da nach dem kühlen die Roulade gestürzt wird. Die ganze Form mit Erdbeeren auslegen u restliche Creme drüber geben. Ich habe an beiden langen Seiten noch Biskuit über gehabt und eingeschlagen sodass die Creme abgedeckt wird. Mit den geschnittenen Resten alles abecken sodass der Boden "geschlossen" ist. Jetzt die überlappende Frischhaltefolie jeweils recht straff ziehen und über den Teig ziehen und schließen. Etwas andrücken. Wenn möglich den Teig in der Kastenform mit etwas beschweren. Habe dafür einen Plastikgurkenhobel verwendet. ☐Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

Zum anrichten Folie aufklappen u Roulade auf Platte stürzen. In Scheiben schneiden u genießen ☐☐

Tipp: Wer kein Qimiq hat, kann auch nur mit Sahne u Mascarpone arbeiten u verwendet einfach Gelantine. Bei ca 500g sollten es (glaube ich) ca 6 Blatt sein. Bitte diesen Wert nochmal prüfen, müsste ich erst nachschauen.

---

## Schokobons-Aufstrich



Foto und Rezept von Sonja Weber zur Verfügung gestellt

Im Multi blitzschnell fertig

**Zutaten:**

1 Pkg. (200g) Kinder Schoko Bons

60g Sahne

45g Butter

**Zubereitung:**

Im Multi mit Messer fein mahlen – fertig und ab in den Kühlschrank.

---

## Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

**Zutaten:**

200gr. dunkle Kuvertüre

200gr. Zucker

4 Eier

150 gr. Mehl

1 TL Backpulver  
250 gr. Brombeeren  
250 gr. Speisequark  
100 gr. Creme double  
200ml Sahne

2 Pckg. „Sahnesteif“  
1 Pckg. Vanillezucker  
150 gr. Marzipanrohmasse  
300gr. Heidelbeeren

**Zubehör:**

Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebeesen

**Zubereitung:**

50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebeesens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer

großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verbliebenen Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.

---

## Schokoladensoße (z.B. zu Eis)



Fotos Claudia Kraft

Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung abgewandelt:

### **Zutaten:**

125g Wasser

100g Sahne

125g Zucker

50g Glucose

63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver  
22/24

### **Zubereitung:**

Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.

Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

---

## Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

### **Zutaten:**

*Teig*

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsafft und -rum

1. Fülle Pudding

250 ml Kirschsafft

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

2. Fülle

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschsafft

350 g abgetropfte Kirschen

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

Verzieren:

Schokoflocken, Kirschen

### **Zubereitung:**

*Teig*

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebeesen schlagen

230 g weiche Butter mit

300 g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

6 Dotter

200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine  
schaumig rühren (Flexielement)

200 ml Milch

300 g Mehl vermischt mit

1 P. Backpulver dazurühren

Schnee mit dem Kochlöffel unterheben

in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit  
vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!

Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsafft und -rum  
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen

1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus

250 ml Kirschsafft  
1 P. Puddingpulver  
3 Essl. Zucker  
etwas Kirschrum u. Zimt  
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren  
2. Fülle  
500 ml Schlagobers mit  
1 P. Sahnesteif  
2 Essl. Staubzucker  
3 Essl. Kirschsafft aufschlagen (Ballonschneebeesen)  
350 g abgetropfte Kirschen unterheben  
über Nacht kühlen  
500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen  
(Ballonschneebeesen)  
etwas in einen Spritzsack füllen  
oben u. rundherum einstreichen  
mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

---

## Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

## **Zutaten**

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz  
1 große Dose Tomaten  
1 TL Salz  
1 TL Rosmarin  
250 ml Sahne  
Butter  
2 Zwiebeln  
500 gr. Champignon  
1 kg Fleischtomaten  
Salz/Pfeffer/Oregano

## **Zubereitung**

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf

Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darüberggeben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

---

## [Snickers-Brotaufstrich](#)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Heute gab es ein megaleckerer Snickers-Brotaufstrich. Wer den einmal probiert hat, kauft nie wieder Nutella.

### **Zutaten:**

300 gr. Snickers

50 gr. Butter

130 ml. Sahne

**Zubereitung:**

Alles in Multizerkleinerer mit Messeraufsatz geben und solange zerkleinern, dass zwar eine homogene Masse entsteht aber auch genug Krümel bleiben.

Danach die Masse in das Topf umfüllen und bei 37 Grad 3 Minuten bei Stufe 1 rühren.

In ein Glas geben und für min. 4 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Nachtrag Andrej D.: der Aufstrich stand seit gestern im Kühlschrank. Er wird nicht hart. Bleibt geschmeidig. Und meiner Meinung nach noch leckerer.