### K Haken Zubehörvorstellung



#### Wofür kann er verwendet werden :

Rührkuchenteige, Plätzchenteige, größere Mengen Mürbteig, aber auch für größere Mengen Nudelteig, fürdie Masse für Hackfleischküchle vermischen für Roggenteige beim Brotbacken eignet er sich auch sehr gut.

Spätzlesteig , Gewürzpaste, Chiabatteteig, Kartoffelbrei, Keksteig, Honigkuchenteig,

Knuspermüsli, Streußel, Knödelteig , Spritzgebäckteig, Kartoffelpufer aller Art zusammen rühren, Obatzda, Füllungen, Dips, Cremes aller Art,

Mehlklöse (Mehlkköße werden aus Butter und schaumig geschlagenen Ei, Mehl und etwas Backpulver sowie Milch verrührt. Dann werden sie mit 2 Löffeln abgestochen und in kochendem Wasser kurz gegart. Dazu kann man Obst essen oder wie Spätzle verwenden Rezept von Nicole Montag)

### <u>Salzburger Nocken</u>



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Ihr braucht

6 Eier

6 EL Zucker und etwas Zucker für die Form etwas Butter für die Form

4-5 EL Marmelade / Konfitüre nach eurem Geschmack, am besten mit Fruchtstücken drin. Meine Favoriten sind Preiselbeermarmelade (siehe Fotos) oder Schwarze Ribisel / Schwarze Johannisbeere.

2 EL Cognac / Rum / Weinbrand





Die Form ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Den Backofen auf 0 / U Hitze 220 bis 230 C vorheizen

Dann kleide ich den Boden der Form mit Marmelade aus und verteile 2 EL Cognac darauf. Der Alkohol verdampft und hilft den zarten Schnee schön anzuheben und das Soufflé besonders locker zu machen.



Jetzt trenne ich die 6 Eier. Eiweiß in die Rührschüssel, das Eigelb in einen Becher wo ich das Eigelb mit einer Gabel kurz verflüssige



Eiweiß steif schlagen (Rührbesen) und währenddessen die 6 Eßl. Zucker langsam einrieseln lassen

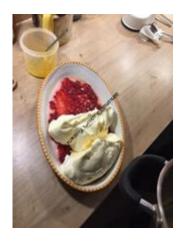


Die Eigelbe hebe ich flott per Hand unter



Diese Masse wird nun mit einer Teigkarte als Nockerl in die Form geschlichtet

Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!





### **Quarkkuchen**



Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kebellus

6 Eier mit 6 El Puderzucker und 1Pk Vanillezucker schaumig rühren

250 Gramm Quark 40% sowie Zitronenabrieb dazu geben.. mit der Zitrone meiner Meinung nach nicht sparen  $\hfill \square$ 

Dann schnell 5 El Mehl unterheben und in einer Auflaufform backen bei 170 Grad 35min lang.





# Flattertorte ( Himmelstorte, Schwimmbadtorte, Baisertorte)



Zutaten für den Teig 125 g Butter 4 Eigelb 125 g Zucker 150g Mehl 2TL Backpulver
2 Eßl. Vanillzucker
4 Eiweiß + 200g Zucker
Mandelplättchen

### Zubereitung

Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben.

4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.

Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.

Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden. Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.

Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

### 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 jahrhundertelang 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 die 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 Tonnatomaionaise….

### 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



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

## Mini Maultaschen mit Fleischfüllung



Rezept und Bilder von Elvira Preiß

### **Zutaten Teig**

300 g Semola grano duro rimicanati 300 g Mehl 6 Eier 2 Essl. Olivenöl alle Zutaten mit dem Knethaken zu einen festen Teig verarbeiten .

In Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### **Füllung**

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel

400g Hackfleisch

400g Babyspinat

200g Kalbsbrät

Pfeffer , Salz, Maggikraut

Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne anbraten , Hackfleisch hinzufügen und mit anbraten , Spinat ebenfalls hinzufügen und anbraten mit Pfeffer , Salz und Maggikraut würzen.

alles abkühlen lassen

abgekühlte Masse zusammen mit dem Kalbsbrät im Multi mit dem Messer zu einer Masse zerkleinern.

Den Teig mit der Lasagnewalze auf gewünschte Stärke auswalzen , die Bahnen müssen die komplette Brreite der Walze ausfüllen wenn man die Mini Maultaschen mit dem Raviolimaker macht.

Ich hatte bei der neuen Walze die Stärke 5.

Die Teigbahnen auf einer Seite gut bemehlen.

Den Raviolimaker auf die Maschine setzen.

2 gleichlange Teigbahnen nach Anleitung mit der bemehlten Seite nach außen in den Raviolimaker einlegen und dann die weiße Einfüllhilfe aufsetzen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und dann in den Teig einfüllen , wenn man am Rad dreht sieht man immer wieder wenn die Öffnung des Teiges kommt und da dann am besten reinfüllen.



Die fertigen Maultaschen noch etwas liegen und antrocknen lassen dann lassen sie sich besser voneinander trennen.



### **Bananen-Splitt Torte**



Rezept und Bilder von Jitka Hauffe

Zutaten und Zubereitung

5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

5 Eigelb, 3 EL Wasser und 150g Zucker schaumig schlagen.

200g gemahlene Haselnüsse, 1,5 TL Backpulver und 2 EL Kakao zur Eigelbmasse geben und dann den Eischnee unterheben.

Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30min backen.

Abkühlen lassen.

Nuss-Nougat Creme auf den Boden verteilen, Bananen halbieren und oben drauf legen.

2 Becher Sahne, 2Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Sahnesteif aufschlagen und auf die Bananen geben.

Am besten den Tortenring mach dem abkühlen vom Kuchenboden wieder drum machen.

1 Pck Mandelblättchen in der Pfanne anrösten, Butter und Zucker dazu geben und karamellisieren.

Etwas abkühlen lassen und auf die Sahne geben.

Torte in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen. Wer mag kann noch Eierlikör oder Schokoglasur oben drauf geben



### <u>Gewürzmischungen</u>



Rezepte und Bilder von Klip Cooks

Nummer 1 Taco Gewürz Mexico



- 1 1/2 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Cumin
- 1 EL Oregano

#### Gemahlene Gewürze:

- 2 EL Chilipulver
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2/3 TL Cayennepfeffer

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen. Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Hackfleisch, Hühnerfleischstücke o.ä. anbraten, dabei mit Salz und Taco Gewürz nach Geschmack würzen.

Nummer 2 Shawarma Gewürz Libanon



- 2 EL Nelken
- 1 EL Cumin
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Kardamom
- 1 EL Oregano od. Thymian
- 1 Zimtstange ( evtl. vorher etwas zerkleinern)
- 1 Muskatnuss (zertümmert)
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Koriandersamen

Gemahlene Gewürze:1 EL Knoblauchpulver

1/2 EL Cayenne Pfeffer

1/2 EL Ingwerpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Fleisch mit Salz, Shawarma Gewürz und etwas Öl nach Geschmack marinieren.

### Nummer 3

Burger Rub USA



3 EL schwarze Pfefferkörner

1 EL gelbe Senfkörner

1 EL Koriandersamen

1/4 EL Chili, getrocknet

(1/2 wenn sehr scharf)

#### Gemahlene Gewürze:

1/2 EL geräuchertes Paprikapulver

1/2 EL Sumach

1/2 EL Knoblauchpulver

Ganze Gewürze in der Gewürzmühle mahlen.

Mit den gemahlenen Gewürzen vermischen.

Geformte und ggf. sous vide gegarte Hackfleisch-Patties mit Burger rub und Salz von außen bestreuen, dann grillen oder braten.

Nummer 4 Tandoori Masala Indien



1/2 Zimtstangen ( evtl. vorher etwas zerkleinern)

1 TL Nelken

1 TL Macis

1 EL Cuminsamen

2 EL Koriandersamen

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 TL schwarze Kardamomschoten

1 TL grüne Kardamomschoten

#### Gemahlene Gewürze:

1 TL Ingwerpulver

1 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Muskatnuss

1 EL Rote Bete, getrocknet

1/2 TL Fenugreek Samen / 1/2 EL Fenugreek Blätter

1/2 TL Kurkuma

Ganze Gewürze in einem Wok oder in einer Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 2-3 min rösten, bis sie duften.

Vom Feuer nehmen.

Gemahlene Gewürze unterrühren und alles abkühlen lassen.

Portionsweise in der Gewürzmühle mahlen.

Sieben, und größere Stücke nochmal mahlen.

Für eine Marinade mit Salz, Öl, Joghurt und Limonensaft nach Geschmack vermischen.

### Quittenbrot Würfel



Rezept und Bilder von Eva Drews https://www.backenmitfreunden.de/rezepte/2019/11/19/quittenbro t-ala-eva/

### **Zutaten und Zubereitung:**

Quitten Zucker

Die Quitten mit einem Tuch vom Flaum befreien und waschen. Anschließend in eher grobe Stücke schneiden (das geht einfacher, wenn man die Quitten vorher für drei, vier Minuten in die Mikrowelle legt) und dabei Blüten- und Stielansätze entfernen. Das Kernhaus bleibt zunächst drin. Mit etwas Wasser ca. 45 Minuten kochen. Die gekochten Quitten samt Kochwasser in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb über einem großen Topf geben (der Plastikkessel für die CC ist perfekt!) und einige Stunden, am besten über Nacht abtropfen lassen. Am Schluss nur

leicht ausdrücken. Aus dem Saft kann man Quittengelee oder - sirup zubereiten.

Das übrig gebliebene Fruchtfleisch muss nun von Kernen und Kernhäusern befreit werden. Sobald das geschehen ist, das Fruchtfleisch im Multizerkleinerer pürieren. Wer das Knurpselige von Quitten nicht mag, nimmt den Passieraufsatz oder die gute alte Flotte Lotte, dann wird das Quittenbrot klarer.

Das pürierte Fruchtfleisch abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker vermischen. Die CC oder CCG auf 140 Grad stellen und bei Dauerrühren (bei der CC Intervall 1) mit dem FLexi zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, auf 100 bis 110 Grad reduzieren, aber den Rührintervall bei 1 belassen, denn das Mus brennt leicht an. Immer mal wieder nachregulieren, sonst fängt es an zu spritzen. Das Ganze muss köcheln. Ich empfehle, den Spritzaufsatz wegzulassen, damit das Mus einkochen kann.







Nach ein, zwei Stunden (je nach Menge) Köcheln ist das Mus so dick, dass man es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen kann. Nun muss es für einige Tage an einem warmen Ort trocknen – oder man gibt es bei 100 Grad Umluft für drei bis vier Stunden in den Backofen. Zwischendurch wenden. Fühlt sich die Oberfläche trocken und elastisch an, kann man das Quittenbrot in Würfel oder Rauten schneiden und in Zucker wälzen. In Spanien isst man es als Dulce de membrillo zu Käse. Und von Ottolenghi gibt es in "Vegetarische Köstlichkeiten" ein Rezept, in dem das Quittenbrot (ohne Zucker außenrum) mit geröstetem Butternusskürbis und Stilton in einer Tarte zum Einsatz kommt. Das ist köstlich!

### <u>Honig- Senf Dressing auf</u> Vorrat



Rezept und Bilder von Andreas Thomä

Zutaten

350ml lauwarmes Wasser
100g Gemüse Zwiebeln
2 Eßl. Schnittlauch TK
1Eßl. Petersilie Tk
60g Zucker
20g Honig
40g Rotwein Essig Kühne
20g Basalmico Dunkel oder Weiß
100g Senf mittelscharf von Kühne
150g Pflanzen Öl
1 1/2 tl Salz
Pfeffer

### Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer (Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.





Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen…

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger…