

Gemüsebratlinge



Rezept und Bild von Nicole Karagöl

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 kleinen Sellerie

4 mittelgroße Möhren

1 Zwiebel

1 Ei

80 gramm Haferflocken

40 gramm Mehl

Salz, Pfeffer

Ich mach gern noch etwas Marsala oder Curry dran (max halber tl)

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln, Möhren und Sellerie im Multi reiben (Scheibe 3). Zwiebel glasig dünsten danach restliches Gemüse dazu geben und anschwitzen.

Masse etwas abkühlen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen.

Kleine Küchlein formen und in Olivenöl ausbraten

Joghurt selbstgemacht



Rezept und Bilder von Andrea Plaschitz

Zutaten

1 oder 1,5 l Milch (3,5%)

1,5 oder 2 EL Joghurt (natur)

3 Gläser mit Schraubverschluss (3 x 250 ml oder 3 x 450 ml)

(es kann jede Fettstufe verwendet werden sollte dann aber bei beidem gleich sein)

Zubereitung

Milch in der Rührschüssel auf 90 Grad erhitzen (Flexirührelement, Rührstufe 1), sobald die 90 Grad erreicht, bzw. die Milch kocht (beobachten, Achtung schäumt leicht über, besonders bei 1,5 l sehr gut aufpassen, 1,5 l Milch Maximalmenge) auf 0 Grad schalten, mit dem Flexi auf Rührstufe 1 weiterrühren und auf 40 Grad abkühlen lassen. (das Aufkochen dauert ca. 5 Minuten, Abkühlen ca. 35 Minuten).

Wenn die Temperatur 40 Grad zeigt, mit Joghurt impfen – dh. Joghurt zugeben und nur kurz verrühren (habe gestartet mit bulgarischem Joghurt und nimm immer wieder von meinem letzten

Joghurt für den neuen) und in die 3 mit heißem Wasser vorgewärmte Gläser füllen und zuschrauben (auf Sauberkeit achten).

Rührschüssel ausspülen und mit warmem Wasser füllen, Gläschen reinstellen (Wasser so nicht ganz bis zum Schraubverschluss, evtl. zuerst weniger hinein und dann auffüllen), auf 40 Grad und Timer auf 2:59 Stunden stellen. Ohne Einsatz und Röhrelement, die 3 Gläser halten sich gegenseitig gerade.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Gläser rausnehmen und abkühlen lassen (stelle sie in den Keller). Sofort nach dem Kaltwerden genießen oder im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar. Für das neue Joghurt dann wieder die 1,5-2 Esslöffel davon nehmen.

Chili Salbe



Bilder und Rezept auf CC geschrieben von Claudia Kraft (Rezept von Smarticular)

Zutaten

100 ml hochwertiges Pflanzenöl (Sonnenblume, Raps, Olive)

10-12 g Bienenwachs (Alternative: 5-6 g Carnaubawachs)
25-30 g frische Chili oder 10-15 g getrocknete Chili
10-15 Tropfen ätherisches Öl mit schmerzlindernder und durchblutungsfördernder Wirkung, zum Beispiel Thymian, Rosmarin, Eukalyptus, Latschenkiefer

Ich habe einen Öl Auszug gemacht, in dem ich die getrockneten Chilis zuerst in der GM gemahlen habe (geht auch im Mörser) und im Olivenöl auf 70-80 C erhitzt habe und 45min auf Kochstufe 3 mit der CC laufen lies. Wenn ihr frische Chili Schoten verwendet zuerst säubern und zerkleinern (dafür Handschuhe anziehen). Ihr könnt den Öl Auszug auch mit einem Schraubglas und 2-6 Wochen Wartezeit machen. Mindestens einmal am Tag leicht schütteln, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Das fertige Chili-Öl zum Filtern durch ein Tuch oder einen Kaffeefilter gießen.

Zubereitung

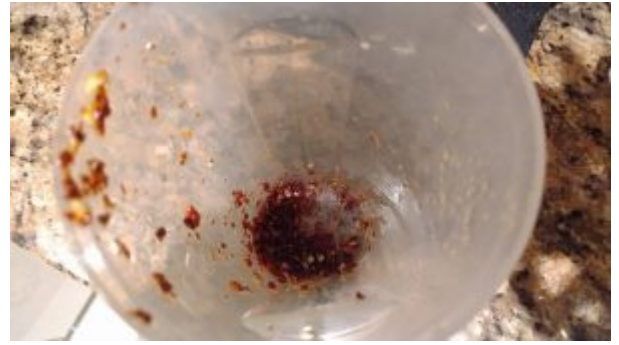
Zum Chili-Öl das Wachs und ggf. Lanolin dazu geben, dabei mit einem sauberen Holz- oder Glasstäbchen umrühren, bis alles geschmolzen ist. Flexi geht sicher auch, wollte ich aber dafür nicht verwenden.

Ein paar Tropfen auf einem Teller geben und kalt werden lassen und prüfen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist. Falls die Salbe nicht fest genug ist, etwas mehr Wachs hinzugeben oder im umgekehrten Fall etwas Öl nachgießen, wieder umrühren und erneut testen.

Wenn die Konsistenz passt, die fertige Salbe in desinfizierte Tiegel abfüllen.

Beim Abkühlen 10-15 Tropfen ätherisches Öl hinzugeben und unterrühren.

Ich habe Eukalyptus dazu gegeben.



Anwendung:

gut bei akuten Beschwerden ein- bis zweimal am Tag auf die entsprechenden Stellen auftragen. Weil das Chili auch die Haut reizt, Anwendung nicht zu oft wiederholen. Nicht für Schwangere und Kinder geeignet.

Cooking Chef / Cooking Chef
Gourmet



(Bild Elvira Preiß)



(Bild Margit Fabian)

Kenwood Cooking Chef

Kenwood Cooking Chef

Gourmet

180° C Höchsttemperatur

140° C Höchsttemperatur

gradgenau einstellbar

ca 2 gradgenau einstellbar

Temperatur läuft auch ohne Rührelement

10 Intervallstufen

3 Intervallstufen

1 – Dauerrühren

0 – Dauerrühren

2 – 5 sec

1 – 5 sec

3 – 30 sec

2 – 10 sec

3 – 20 sec

4 – 30 sec

5 – 40 sec

6 – 50 sec

7 – 1 Min

8 – 2 Min

9 – 5 Min

Timer 8 Stunden

Timer 3 Stunden

perfekt für Slow Cooking

mus für längere Zeit nachgestellt werden

Timer läuft nicht automatisch

Timer läuft automatisch mit

mit im normalen Betrieb

sobald man die Maschine startet

Aus / ein Schalter

immer Stand by

Temperatur wird beim Ausschalten

Temperatur muss manuell zurück

automatisch zurück gestellt

gestellt werden

Koch / Rühr Element kann

Koch Rühr Element besser

zusätzlich benutzt werden

Anschlüsse

vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss

vorne

Niedergeschwindigkeitsanschluss

oben 1 Hochgeschwindigkeitsanschluss

oben

2 verschiedene

Hochgeschwindigkeitsanschlüsse.

Das Zubehör wurde geändert so das 1

der ganz alte Multi passt nicht mehr

Anschluss nicht mehr gebraucht wird

24 Automatikprogramme

Herzhaft / Sauce

- * Bechamelsauce
- * Klassische Sauce
- * Sauce Hollandaise

Herzhaft / Hauptgericht

- * Hühnchen aus dem Wok
- * Risotto mit Gemüse
- * Boufe Bourguignon
- * Gemüsesuppe

Dampfgaren

- * gedünsteter Lachs

Slow Cooking

- * Szegediner Gulasch
- * Ballottine vom Kalb

Süß – Schokolade temperieren

- * Temperieren von weißer oder Milkschokolade
- * Temperieren von dunkler Schokolade

Süß – Teig

- * Brandteig
- * Brotteig
- * Brioche Teig

Süß – Meringue

- * italinisches Meringue
- * Schweizer Meringue

Süß – Kompott

- * Erdbeerkonfitüre
- * Geleefrüchte

Süß – Creme

- * Konditorcreme
- * Englische Vanillecreme
- * Zabaione

Sonstiges

*Pate a bombe

*Popcorn

Zubehör der CC passt

Zubehör der Gourmet passt

mit AdapterKAT002ME

mit Adapter KAT001ME

Vergleich der neuen Maschinen und der Gourmet

Modell	Cooking Chef Gourmet	Cooking Chef XL Connect	Titanium Chef XL Pâtissier
Kochfunktion	ja	ja	nein nur Wärmefunktion bis 80°
Motorleistung	1500 Watt	1500 Watt	1400 Watt
Leistung Induktion	1500 Watt	1500 Watt	keine
Leistung kombiniert	2000 Watt	2000 Watt	keine
Schüsselkapazität	6,7 ltr	6,7 ltr	7 ltr / 5 Ltr
Kochkapazität	3 Liter	3 Liter	
Verarbeitungsmenge:			
Kuchenteig	4,55 kg	4,55 kg	4,0 kg / 2,0 kg
Eiweiß	1 bis 16	1 bis 16	1 bis 16 / 1 bis 8
Hefeteig	2,56 kg	2,56 kg	2,56 kg / 564g
Geschwindigkeit	8	7	7
Rührintervallstufen	9	4	4 + Unterhebeintervall
Temperaturspanne	20 bis 180° C	20 bis 180° C	Wärmefunktion bis 80°
Standardzubehör	Schneebessen	Schneebessen	Schneebessen
	K- Haken	K- Haken	K- Haken
	Knethaken	Knethaken	Knethaken
	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement
	Koch Rühr Element	Koch Rühr Element	keins
	Spritzschutz	Spritzschutz	Spritzschutz
	Hitzeschutz	Hitzeschutz	Hitzeschutz
	Edelstahl Kochschüssel	Edelstahl Kochschüssel	EdelstahlRührschüssel 7 + 5 ltr
	hitzebeständige Unterlage	hitzebeständige Unterlage	keine
	Dampfgarsieb	Dampfgarsieb	keins

	Küchenwaage extern	Waage integriert	Waage integriert
	Thermo Glas Mixaufsatz	Thermo Glas Mixaufsatz	
	Multizerkleinerer komplett	Multizerkleinerer komplett	
Zugangscode Club	ja	ja –	ja
Wlan + App	nein	ja –	nein
integrierte Programme	23	13	6

Sacher Schnitte



Bild und Rezept von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eiklar / Schnee
 6 Dotter
 230 g Butter
 300 g Staubzucker
 200 g Kochschokolade
 300 g Mehl
 1 Backpulver
 1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)

150 g Butter

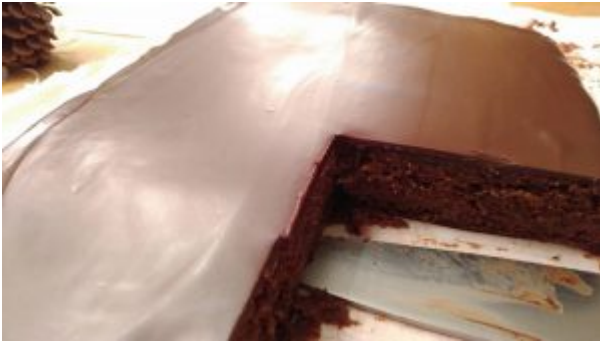
Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen. Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl

1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.



Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das

Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten
Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter
hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes
Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)
bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene
backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



Schoko Franzbrötchenkranz



Bilder und Rezept von Linda Peter

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
150 g Butter

Fülle:

2 EL Kakao, 1 TL Zimt, 100g Blockschokolade grob gehackt, 50 g braunen Zucker und 70 g flüssige Butter. Alles mit der flüssigen Butter mischen (mit dem Flexi und Temperatur)

Zubereitung

Teig in der CC wie gewohnt herstellen und diesen dann 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals von Hand durchkneten.



Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit 150 g in Scheiben geschnittene Butter belegen. Die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Mit Folie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite 1/3 über den Teig klappen, danach von der anderen Seite 1/3 über das erste Drittel legen. Somit entstehen 3 Teigschichten. Den Teig wieder abdecken und kühl stellen.

Nun wieder zu einem Rechteck ausrollen und beide schmale Seiten zur Mitte einschlagen, dass die Kanten zusammentreffen. Und die Hälfte des Teiges noch einmal darüber klappen. In Folie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang nennt man tourieren.

Durch das Falten entstehen viele Schichten, die das Franzbrötchen schön locker und luftig werden lassen. Auf diese Weise entstehen 12 Butter- und 24 Teigschichten. Also insgesamt 26.

Ich hab das ganze beim Auswärtskochen und zeigen gemacht, drum hatt ich keine Zeit von diesem Vorgang Bilder zu machen ... beim nächsten Mal daheim liefer ich diese nach 😊 ☐

Genauso wird es mit Blätterteig gemacht, nur wird dieser öfters touriert und besteht aus keinem Germteig.

Dein Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und mit Wasser bestreichen.

Mit der Schokozimtfüllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Die Nahtstelle sollte unten sein. Mit einem Teigspatel ungefähr 5 cm breite Stücke abschneiden, diese sollten Trapezförmig sein wie auf dem Bild. Dann mit einem

Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittkanten mittig eindrücken(kann man auch mit der Handkante machen) Die Franzbrötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform im Kreis setzen, ich habs in der Größe von der Multifry gemacht da ich sie da drin gebacken habe. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit Milch bestreichen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Franzbrötchenkranz ca. 25 Minuten backen.

In der Multifry Kuchenfunktion Stufe 2 ca 25 Minuten



Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz

200 g Hähnchenbrust Schinken

60 g ca. Schwarze Oliven

1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf

(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:

200 g Lachs

2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



Toppings:

200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :

Olivens in 1/4 schneiden und kleine Schinken
Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😊 ☐ 😊 ☐ 😊 ☐

Gutes Gelingen 😊 ☐ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott ☐ 😊 ☐ 😊 ☐



Kardinalsschnitten



Bild und Rezept von Margit Fabian (abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher)

Zutaten

Baiser:

5 Eiweiß
110g Zucker

Biskuit:

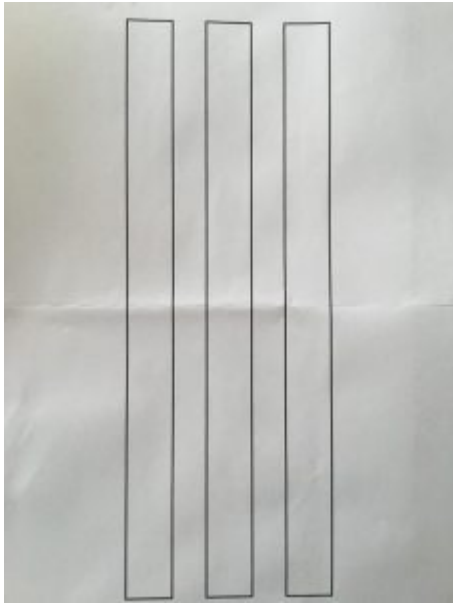
5 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

Füllung:

250 g Himbeeren
7 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
Puderzucker

Zubereitung

Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zweimal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür einen kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.



Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist, die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-

Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.

