

Kartoffelbrot

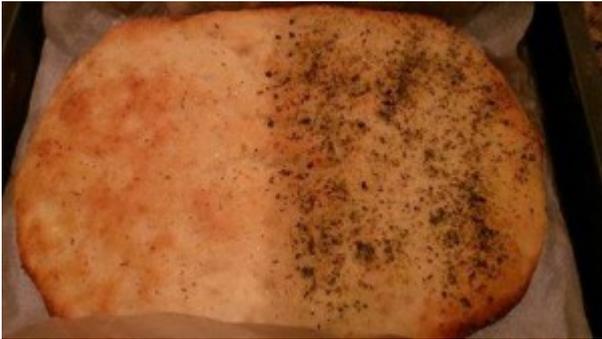


Foto und Test von Claudia Kraft
Ursprungsrezept von Phillipp Wirthensohn.

Zutaten:

500 gr Mehl
500 gr Kartoffelflocken
1 l lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe
50 gr Salz
Olivenöl u Meersalz zum bestreichen
(Hattel/2 Menge davon genommen) .

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen auflösen. Alle Zutaten in Schüssel vermischen bzw kneten. Wer keine Kartoffelflocken bekommt kann Kartoffelpüreeflocken genauso nehmen. Gekneteten Teig auf bemehlter Fläche mit feuchten warmen Tuch zugedeckt 1h gehen lassen. Mit Mehl bestäuben und zum Rechteck ausrollen. Seitenteile links u rechts nach oben einschlagen und aufs Backpapier belegte Blech lecken, aufklappen und ganzen Teigen mit Fingerspitzen niederdrücken (wie beim Foccaccia) Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und nochmals zugedeckt 1/2 h rasten lassen. Mit groben Meersalz bestreuen und bei 200Cca 20min ins Rohr.



Tipp von Claudia Kraft: Für obiges Rezept sind 50 g angegeben. Man kann es ruhig reduzieren da vor dem Backen Meersalz draufgestreut werden soll und wenn man die Gesamtmenge für Teig und Oberfläche nimmt ist es schon recht salzig.

Knoblauchbutter mit dem Multizerkleinerer

Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 Knoblauchzehe(n)

1/2 Zwiebel

½ Bund Petersilie (ich habe TK Petersilie verwendet)

120 g weiche Butter

1 TL Salz

(wer mag ein Spritzer Zitrone dazu)

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi mit dem Messer geben und solange

zerkleinern lassen bis eine schöne Knoblauchbutter entstanden ist.

Zupfbrot mit Knoblauchbutter



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

600 g Mehl

300 g lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

$\frac{1}{2}$ TL Zucker

2 TL Salz

50 g Öl

[Knoblauchbutter aus dem Multi](#)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten (ca. 8 Minuten, Knethaken) und ausrollen in Form von einem Rechteck. 5cm breite Streifen schneiden. Ich habe sie schmaler geschnitten.

Noch 15 min in Tortenform rasten lassen, bevor es ins Rohr geht.



Brot bei vorgeheizten Backrohr mit 200C ca 30-35min backen.

Pitafladen



Rezeptanregung aus kochbar.de, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten (ergab 7 Stück):

0,5 kg Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

0,5 TL Salz

0,5 TL Zucker

2 EL neutrales Öl, z.B. Rapsöl

0,25 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und 1/2 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem Küchentuch abdecken und 2

St. an einem warmen Platz gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Mehl bestäuben oder Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 Stücke teilen und zu etwa 12 cm große Fladen formen. Auf ein Backblech legen und die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen. Im unteren Ofenteil 10 min. backen, bis sie sich aufplustern. Dann auf der mittleren Schiene weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun sind.



Nun die Verwendung meiner gestern selbstgebackenen Pita Fladen....Homemade

Hühnerkebab....sooo yummy. Nur Hummus war gekauft. Knoblauchsauce aus griechischen Joghurt, Knoblauch u Kräuter, Karotten mit der feinen Trommelraffel etwas zu fein geworden;-)

Entweder zum selbst befüllen (Zwiebel sind nicht am Bild da ich keine mag) oder meine Version: Pita kurz angebacken, Hummus etwas dicker auf Fladestreichen, Salat, dann gebratenes gewürztes Hühnerfleisch darauf, etwas rohes Rotkraut, Karotten u dann Knoblauchsauce. Da ich nix scharfes mag u nicht mitgebacken habe noch Sesam u Schwarzkümmel darüber gestreut...und dann genießen.

Optimierungsvorschlag Soraya Nett: das nächste mal evtl mit Milch bestreichen dann wird die Kruste schöner

Buttermilch-Spinat-Käse-Speck-Muffins



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

250 ml Buttermilch
200 ml Pflanzenöl
250 g Mehl
1 Ei
70 g Spinat (2 Zwutschgerl)
75 g Käse
75 g Speck (wer möchte)
1 kl Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL Backpulver

Zubereitung:

Spinat und Zwiebel anrösten, Buttermilch, Ei und Öl verrühren. Danach Mehl dazu rühren. Spinat-Zwiebel-Mischung hineingeben, würzen und würfelig geschnittener Käse einrühren. Ich habe Cheddar Käse genommen. Wer möchte gibt auch noch Speckwürfel dazu. Das ganze in ein befettetes Muffin Blech füllen. Bei 180C ca 15-20 min backen.

Biskuitrolle alla Lafer



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:

In Klammern meine Mengen.

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier (200 g)

75 g Zucker

2 EL Mehl (18 g)

2 EL Kakao (13 g)

2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)

Puderzucker

Schokocreme:

100 ml Sahne

50 g Butter

50 g Zucker

150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)

1EL Kakao zum bestäuben

Buttercreme lt. Genussmagazin:

Zutaten:

250 ml O-Saft

1 EL Zimt

1 EL Vanillezucker

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Orangenlikör

150 g weiche zimmerwarme Butter

Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:

250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Weinbrand

150 g Butter

O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zubereitung:

Biskuit:

Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

Zubereitung Ersatz-Buttercreme:

Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.

Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

Zubereitung Schokocreame:

Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.

Tortillas mit Avocadopaste



Rezept von Oliver Böttcher

Cooking Chef Präsentation, 11.02.2015, bei HOMMEL,
Aschaffenburg

Fotos Soraya Nett

Zutaten:

Fertige Weizentortillas

400 g Rinderfleisch

1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer, Chili

etwas Rapsöl

Zum bestreichen:

Schmand

Zutaten Avocadopaste:

Avocado

Salz, Pfeffer,

Zitronensaft

Chili

1 El Schmand

2 Tomaten feingewürfelt

Zubereitung:

Weizentortillas im Backofen auf 80C erwärmen, in der Zwischenzeit das Rindfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes durchlassen. Etwas Rapsöl bei Rührintervall 3 mit eingesetztem Kochröhrelement auf 140C erhitzen und das Hack anbraten. Eine kleine geschnittene Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz Pfeffer und etwas Chili abschmecken.



Zubereitung Avocadopaste:

Alles zusammen im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten (die war sehr lecker)

Den Tortilla auslegen und zur Hälfte mit Schmand und die andere Hälfte mit der Avocadopaste bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. In der Mitte das Hack verteilen und die feingewürfelte Tomaten daneben verteilen.

Den Tortilla zusammenrollen und Holzspieße einstecken. Zwischen den Spießen durchschneiden, so dass ein Fingerfood entsteht.



[Garzeiten-Tabelle von Kenwood](#)

[Garzeitentabelle](#)

Hier geht es zur Kenwoodseite "[Garzeitentabellen](#)" für einen Ausdruck oder zum Abspeichern des pdfs (Bitte nicht das oben rechts stehende Symbol dazu verwenden)

Eine weitere hilfreiche Seite findet ihr hier [Kerntemperatur](#)

Sous Vide Tabelle

Sous Vide Tabelle von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Und noch eine Tabelle

Sous Vide Tabelle von Douglas E. Baldwin

[Guide_German](#)

Quelle: <http://www.douglasbaldwin.com>

Zubehör-Tabelle von Kenwood

[KenwoodZubehoerTabelle](#)