

Schokoladenkuchen mit Bananenfüllung



Rezept aus Buch "meine kleinen Backgeheimnisse", leicht abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Dieser Kuchen ist perfekt für alle, die einen saftigen Schokoladenkuchen schätzen.

Die Zutatenmengen links sind aus dem Originalrezept und für eine 26 cm-Springform gedacht. Ich habe den Kuchen in vier kleinen Formen (gesamt 2,1 Liter) gebacken und die Mengen daher um die Hälfte erhöht (Zutatenmengen in Klammern).

Zutaten:

200 gr. (300 gr.) dunkle Kuvertüre

100 gr. (150 gr.) Butter

150 gr. (225 gr) Zucker – ich ersetzte die Hälfte durch Birkenzucker. Wer nur Zucker verwenden möchte, sollte den Zucker ggf. etwas reduzieren, im Original fand ich es sehr süß.

3 (5) Eier

3 (5) EL Mehl

3 (3) reife Bananen

Saft von halber Zitrone

Zur Deko: Puderzucker, weisse Kuvertüre, Zuckerperlen etc.

Zubereitung:

Wer noch nicht sofort nach dem Einkauf backen möchte, ist gut beraten, gefährliche Lebensmittel entsprechend zu kennzeichnen oder zu verstecken:



Zutaten bereitstellen.

Schokolade in Microwelle schmelzen (z.B. 3 Minuten/300 Watt, dann umrühren und nochmal 1-2 Minuten verlängern). Alternativ direkt in der CC bei knapp 60 Grad.

Butter und Zucker zugeben und nochmals 1-2 Minuten.



Die Schokoladenbuttermasse in die Schüssel der Kenwood umfüllen. Flexielement einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen.

Die Eier trennen.

Die Eigelb nach und nach in die Schokoladenbuttermasse einrühren und das Flexielement weiter laufen lassen.



Dann das Mehl darübersieben und kurz mit einer Spachtel unterheben.



Das Eiweiss in einer zweiten Schüssel mit dem Ballonschneebeisen, Stufe 5-6, steif schlagen (aber nicht zu steif)



Das Eiweiß in die Schokoladenmasse vorsichtig unterheben.



In einer zweiten Schüssel (kann die sein, in der zuvor das Eiweiß geschlagen wurde, es kommt ja später wieder alles zusammen) die Bananen in Stücken einfüllen mit etwas Zitronensaft. Mit dem Flexi laufen lassen.



Eine Form buttern und mit etwas Mehl bestreuen.

Dann zur Hälfte Schokoladenmasse einfüllen, dann eine Schicht Bananenmasse und dann noch eine Schicht Schokoladenmasse vorsichtig darübergeben.





Kuchen in den kalten Backofen geben. 200 Grad Ober/Unterhitze (oder 180 Grad Umluft) und 40-45 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.



Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept



Rezept von hier
<http://www.ilcrudoeilcotto.it/2015/03/23/colomba-a-lievitazione-naturale-di-raffaele-pignataro/> und von Marion Müller und Gisela Martin aus dem Italienischen übersetzt.

Achtung: Vorbereitungsdauer ca. 24 Stunden, danach sollte der Kuchen noch ein paar Tage reifen bis zum Anschnitt

Anmerkung:

Statt K-Haken geht auch alles mit dem Knethaken. Dann braucht man nicht tauschen.

Macht man mehrere kleine Tauben ist die Ofentemperatur zu niedrig. Dann besser 180°C nehmen und deutlich kürzer backen. Die Colomba pascale sind sehr, sehr süß. Besser Zucker reduzieren oder teilweise gegen weniger Süßes wie z.B. Erythrit tauschen.

Zutaten:

Zutaten für die Glasur:

- 55 g geschälte Mandeln
- 25 g geschälte Haselnüsse
- 200 Gramm Puderzucker
- 20 Gramm Maismehl oder Polentamehl
- 20 Gramm 00 Mehl Type 00 (alternativ 405er Mehl)
- 20 Gramm Kartoffelstärke
- 80 Gramm Eiweiß

Zutaten für den aromatischen Mix:

- 15 gr Honig (empfohlen Millefiori)
- 25 g kandierte Orange
- Vanillemark von einer Schote
- 1 geriebene Orangenschale

Zutaten für den ersten Teig:

- 190 gr Lievito madre (gut reif und verdoppelt)
 - 200 gr Wasser

- 140 gr. Kristallzucker
- 170 gr Eigelb
- 470 Gramm 380W Mehl (alternativ würde ich 550er Mehl oder Manitobamehl nehmen)
- 2 gr Salz
- 130 gr Butter

Zutaten für den zweiten Teig:

- 150 gr. 380W Mehl (alternativ 550er Mehl oder Manitoba)
- 40 gr Wasser
- 6 gr Malz
- 120 gr. Kristallzucker
- 140 gr Eigelb
- 10 g Kakaobutter
- 15 gr. Milchpulver
- 40 g aromatischer Mix (siehe oben)
- 120 Gramm Butter
- 50 g geschmolzene Butter
- 4 Gramm Salz

Anmerkungen:

– Das Malz ist nicht ersetzbar: Malz enthält ENZYME, Honig nicht. Man kann Malz in Pulverform oder auch den Sirup verwenden. Empfehlenswert ist der von von Weizen oder Gerste, ich rate von Reismalz ab. Wenn ihr das Malz nicht findet, macht euch nicht verrückt Dann lasst diese Zutat einfach weg und fertig.

– Kakaobutter kann mit weißer Schokolade (gerieben oder geschmolzen) ersetzt werden, aber es ist nicht das Gleiche. Auch hier ist es ok, wenn man die Zutat nicht zugibt. Sie ist ein Verbesserer, aber man kann weitermachen, wenn man es nicht hat.

– Milchpulver kann nicht durch anderes ersetzt werden. Auch

hier handelt es sich um einen natürlichen Verbesserer, lasst es weg, wenn ihr es nicht zuhause habt und findet. Und Achtung. Milchpulver ist nicht das, was man für Babies verwendet.

– Kandierte Früchte: Das Vorhandensein von kandierte Früchten hat den praktischen Grund, dass es in den folgenden Tagen/Wochen Feuchtigkeit zum fertigen Produkt freisetzt. Wenn du Orange nicht magst, kann man etwas anderes benutzen, was du willst (mit dem gleichen Gewicht wie im Rezept), aber versucht etwas "Nasses" zu verwenden, z.B. getrocknete Preiselbeeren, dann in heißem Wasser und dann gut ausgedrückt, kandierter Ingwer, Aprikosen oder kandierte Pfirsiche etc.

Wenn ihr nur Schokoladendrops verwendet, wird die Taube später etwas trocken. Wenn ihr Schokoladentropfen verwendet, denkt daran sie für mindestens 24 Stunden bis zum Moment des Gebrauchs im im TK-Fach zu lagern, sonst schmelzen sie, sobald dem Teig zugefügt werden.

Zutaten für: 2200 Gramm Teig

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Vorbereitung: 30 + 30 Minuten zzgl. Ruhepausen

Verlauf: 12 + 6 Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

Gesamtdauer: ca. 24 Stunden.

Zubereitung:

Glasur (wird mindestens 12 Stunden vorher zubereitet)

- Im Multizerkleinerer mit dem Messer alle Zutaten außer dem Eiweiß zugeben und mixen.
- Alles fein mischen, aber nicht zu lange, um zu verhindern, dass Mandeln und Haselnüsse Öle freisetzen. Die erhaltene Masse sollte nicht zu dünn sein, sondern etwas rau bleiben.

- Jetzt alles in eine Schüssel geben und das Eiweiß zugeben und mit einem Spatel gut vermischen. Es kann sein, dass man mehr Eiweiß zufügen muss, um die richtige Konsistenz zu erreichen (gewünscht ist die Konsistenz wie von einer dicken Soße bzw. Vanillepudding).
- Bedeckt die Schüssel mit Folie und gebt sie in den Kühlschrank. Bitte erst wieder aus dem Kühlschrank nehmen, bevor der Teig der Taube in der Form zum Aufgehen ist (ca. 4-6 Stunden vor Gebrauch).

Vorteig

- Den Zucker im Wasser gründlich auflösen.
- Diesen Sirup aus Wasser und Zucker in die Schüssel mit K-Haken geben. Den Lievito madre in Stücken zugeben und bei mittlere bis hoher Geschwindigkeit rühren, bis sich ein leichter Schaum bildet und der Sauerteig sich leicht auflöst.
- Fügt das Mehl auf einmal zu und knetet bei niedriger Geschwindigkeit, um einen ziemlich festen Teig zu erhalten (anfangs ist der Teig klumpig). Für ein paar Minuten weiter kneten lassen, bis der Teig elastisch ist. Wenn die Maschine sich zu sehr anstrengen muss, vom K-Haken zum Knethaken wechseln.
- Jetzt werden die Eigelbe hinzugefügt, idealerweise in drei Chargen. Immer erst die nächste Portion zugeben, wenn die vorherige vollständig absorbiert wurde.
- Wenn das Eigelb verarbeitet wurde, wieder zum K-Haken wechseln und weiterkneten, der Teig soll sich von der Schüssel lösen.
- Fügt jetzt die sehr weiche Butter zu, auch hier in drei Portionen.
- Salz hinzufügen, erneut 30 Sekunden kneten und dann stoppen.

- Den Teig in einen Behälter mit geraden Kanten geben, der groß genug ist, um das dreifache Volumen aufzunehmen. Zerdrückt den Teig gut und markiert die Teighöhe mit einem Aufkleber. Behälter mit Folie oder Deckel verschließen.

Der Teig soll sich nun bei ca. 26 Grad verdreifachen.

ACHTUNG: Wenn man den Teig in eine Schüssel gibt, wird man nicht herausfinden können, ab wann er sich verdreifacht hat, da die Schüssel unten schmaler ist als in der Mitte. Für diesen Fall entfernt man eine kleine Teigkugel und legt sie in ein Glas an gleicher Stelle bei 26 Grad (Sobald die Kugel im Glas verdreifacht ist, ist auch der Teig in der Schüssel bereit – Das nennt man die "Spionmethode").

Hauptteig

- Nachdem der Teig sich verdreifacht hat, stellt man den ganzen Behälter mit Teig für mind. eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde, in den Kühlschrank.

- In der Zwischenzeit das Eigelb (am besten kalt aus dem Kühlschrank) sehr gut mit dem Zucker vermischen (Flexielement), bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb muss nicht aufgeschlagen werden.

- Nachdem der Teig gut abgekühlt ist, kommt er in die Schüssel der Knetmaschine in der Reihenfolge wie hier beschrieben: Das Mehl vermischt mit dem Milchpulver und dem Malz, das Wasser und der Vorteig und mit dem Knethaken für 10 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit kneten. Dann die Geschwindigkeit leicht erhöhen.

- Es kann passieren, dass sich der Teig nicht vollständig von der Schüssel löst und es immer etwas am Boden hängen bleibt. In diesem Fall kann es helfen nach 4-5 Minuten zum K-Haken zu wechseln. Wenn der Teig glatt wird, kann man wieder zum Knethaken wechseln.

Nun wird die Mischung aus Eiern und Zucker zugegeben, idealerweise auf drei Portionen aufgeteilt. Sobald eine Portion aufgenommen wurde und der Teig wieder glatt ist, kommt die nächste Portion.

◦ Nun wird die Kakaobutter hinzugefügt, bis sie aufgenommen wurde, dann der Aromamix.

Jetzt wird die cremige Butter zugefügt, wie zuvor in drei Portionen (und erst wenn eine aufgenommen ist, kommt die nächste...)

Nun kommt die flüssige Butter (lauwarm!) zum Teig, man giesst sie in einem Stahl sehr langsam ein. Passt auf, dass sie gut vom Teig aufgenommen wird.

◦ Nun kommt das Salz dazu und man knetet weiter für eine Minute.

◦ Die kandierten Früchte sollten nun besser von Hand hinzugefügt werden, um ein Reißen des Teigs zu vermeiden.

◦ Kippt den Teig nun auf einen Tisch und lässt ihn ohne Abdeckung für 45 Minuten an der Luft ruhen.

◦ Der Teig wird nun in die Stückanzahl geteilt, in der man Tauben backen möchte. Dann jedes Stück in zwei gleiche Teile teilen (z. B. für eine 1-kg-Taube macht man zwei Stück a 500 gr.). man rollt den Teig auf und lässt ihn unbedeckt für 30 Minuten ausruhen.

◦ Nach dem Ausruhen, rollte man jedes Stück zu einer Knackwurst auf und legt es in die Taubenkuchenform. Zuerst in die Flügel, dann in die Körper, dann drückt man den Teig ganz leicht an.

◦ Bedeckt die Kuchenform nun mit Folie und lässt sie bei 26 ° -28 ° bis zu 2 cm unter dem Rand aufgehen.

◦ Bedeckt sie nun mit der Glasur, indem ihr einen Spritzbeutel

benutzt. Dekoriert den Taubenschwanz mit Zucker und Mandeln, und bestreut alles reichlich mit Puderzucker. Gebt die Tauben für 50-60 Minuten in den auf 165 Grad vorgeheizten Backofen (für 1-kg-Tauben. Sind die Tauben kleiner, dann niedrigere Backdauer).

◦Nach ca. 2/3 der Backzeit, d. h. nach ca. 40 Minuten, führt ein Thermometer in die Mitte der Taube (parallel zur Form), punktiert sozusagen das Herz und misst die Temperatur. Sobald diese bei 94 Grad ankommt, ist die Taube gekocht. Jetzt für mindestens 6 Stunden abkühlen lassen (aufgespiesst mit Stricknadeln oder speziellen Eisen am Boden der Form und dann umgedreht).

◦Nach sechs Stunden abkühlen lassen für weitere sechs Stunden in normaler Position abkühlen lassen. Danach kann man sie in Tüten für Lebensmittel abpacken (vorher ggf. noch mit ein paar Tropfen Likör besprüht).

Schließt die Tüten sehr gut und wartet mindestens 3-4 Tage bevor sie gegessen wird (falls möglich :-), damit die Aromen sich entwickeln können.

Guten Appetit! Diese Taube habt ihr euch nach der vielen Arbeit echt verdient!

Pasta fresca mit Brokoli-Paprika-Gemüse



Für 3 Personen

Zutaten:

Aus 250 gr. Semola gefertigte frische Nudeln, hier [Radmatrize](#) von Pastidea

500 gr. Broccoli

2 Paprikaschoten (ich hatte nur rote, aber eine rot und eine gelb oder orange wäre sicher auch hübsch gewesen)

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

2 Orangen unbehandelt

4 EL Öl

Optional: eine Hand voll Walnüsse, grob zerkleinert

30 gr. Honig

3 EL Sojasauce

150 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mit der Pastafresca aus 250 gr. Semola Nudeln herstellen. Rezepte findet man [hier](#).



Nudeln kochen, abschrecken und zur Seite stellen.

Broccoli putzen und in kleine Stücke schneiden.

Paprikaschoten in Streifen oder Würfel schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln könnte man mit dem Multizerkleinerer schneiden. Paprika mit der Juliennescheiben vom Multi. Ich habe alles herkömmlich mit dem Messer geschnitten.

Orangen heiss abspülen und Schale abreiben. Orangen mit der Zitruspresse oder dem Entsafter auspressen (wir nutzen immer die Gelegenheit und Entsaften gleich mehr Orangen).

Einen Löffel Öl in Gourmet geben. Röhrelement einspannen, 180 Grad, Rührintervallstufe 2.

Hälfte vom Brokkoli zugeben, ca. 1,5 Minuten, herausnehmen.

Weiteren Löffel Öl zugeben, Rest Brokkoli ebenso 1,5 Minuten anbraten, herausnehmen.

Mit Paprika gleich verfahren, herausnehmen.

In restlichem Öl Knoblauch, Zwiebeln, Orangenschale und Walnüsse ca. eine Minute braten.



Dann Sojasauce, Honig, Gemüsebrühe und Orangensaft zugeben und Temperatur auf 140 Grad zurückstellen.



Brokkoli zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach Ablauf Paprika zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln vorsichtig unterheben und geniessen.

Schokoladenwaffeln



Rezept von hier:
<https://www.chefkoch.de/rezepte/676541169988658/Schokoladenwaffeln.html> und etwas abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Für 8-10 belgische Waffeln

Zutaten:

- 100 gr. Schokolade, mind. 70 %ig
- 100 gr. Sahne
- 150 gr. Butter
- 60 gr. Zucker
- etwas Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 gr. Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 gehäufter EL Kakao bzw. Caotina
- 150 ml Milch
- Zum Bestreuen: Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bereit stellen:

Schokolade in Stücke brechen und in den Kessel füllen. Flexi einsetzen, Sahne darüber geben, ca. 45 Grad und rühren lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist (nicht zu lange). Temperatur ausstellen.



Inhalt aus der Schüssel nehmen und zwischenlagern (Kessel muss nicht so sauber sein, später kommt es ja doch wieder zusammen).

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in die Schüssel von soeben geben, mit Flexi cremig rühren, die Eier nacheinander dazu rühren.

Mehl, Kakao und Backpulver dazu mischen und kurz weiterrühren lassen.

Dann im Wechsel Schokoladensauce und Milch dazu geben.



Im Krups-Waffeleisen für belgische Waffeln, Stufe 4, herausbacken. Ich habe kein Fett zum Herausbacken verwendet, bei anderen Waffeleisen benötigt man das ggf.

Apfelsandwich mit Blätterteig



Foto von Birte Ri

Rezept von Kochbar.de und von Birte Ri auf CC abgewandelt

Für den kleinen schnellen Hunger:

Für 2 „Sandwiches“

Zutaten:

4 Blätterteig Quadrate oder 2 längliche

1 großer Apfel

1-2 EL Zucker

Zimt

2 EL Apfelsaft

Zubereitung:

Apfel schälen und würfeln und zusammen mit restlichen Zutaten in CC geben. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Flexielement einsetzen, Temperatur knapp unter 100 Grad und rühren lassen, bis das Kompott fertig ist.

Den Blätterteig in den Sandwich Maker legen, mit dem Kompott füllen und ca. 8-9 min ausbacken. Fertig!

Tipp: Müsste auch mit herzhaften Zutaten gehen!

Tipp: Bei größeren Mengen lohnt sich der Einsatz vom Würfelschneider.

Tomaten-Erbesen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)



Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zeit bis zur Fertigstellung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:

1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter

2 TL Korianderpulver

2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen

0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)

2 Lorbeerblätter

1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten
(ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)

5 große Tomaten, geviertelt

500 ml Wasser

400 ml Dose Kokosmilch

275 gr. tiefgefrorene Erbsen

1 TL Zucker oder Xucker

Pfeffer frisch gemahlen/Salz

wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische
kleingeschnittene Minze

Zubereitung:

Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2,
Kochröhrelement einsetzen.

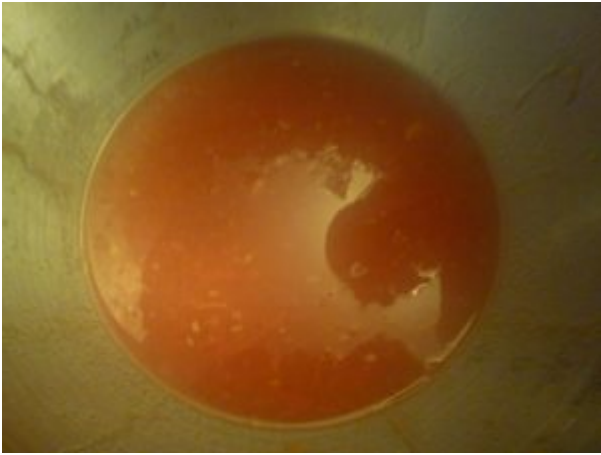
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2
Minuten rühren lassen.



Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem
Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze
zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob
zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen,
Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln
lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das
Flexielement püriert und weichgekocht)



Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.



Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)



Lachs aus dem Ofen auf Gemüse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für zwei Personen

Zutaten:

- 1 Möhre
- 1 kleiner süßlicher Kohlrabi
- ein paar Drillinge-Kartoffeln
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 2 Blutorangen
- Lachs für 2 Personen

Zubereitung:

Backofen auf 230°C vorheizen.

Das Gemüse putzen und mit der groben Schneidscheibe Nr. 5 im Multi hobeln.

Portionsweise im Dampfgareinsatz bissfest dämpfen (Anmerkung Gisela: 110 Grad/Dampfgareinsatz/Stufe ohne Rühren, nur Heizen, Dämpfzeit hatte ich 12 Minuten) und leicht salzen. Etwas Olivenöl darübergerben, damit die Scheiben nicht zusammenkleben.

Gemüse mit den Filets von einer Orange (den Saft auffangen) in passende Porzellanschälchen füllen.

Gehäuteten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Die zweite Orange mit dem Messer schälen, so das die Haut entfernt ist und in Scheiben auf den Lachs legen.

Mit dem aufgefangenen O-Saft übergießen und 12 Minuten im vorgeheizten Backofen braten. Der Fisch sollte gerade so gar sein.

Ich könnte mir etwas Rucola als Garnitur vorstellen.

Hühnersuppe



Fotos und Anleitung von Kirsten Marx

Zutaten:

1 Bund Suppengrün (2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1/8 Knollensellerie)

1 Zwiebel

1 Hühnchen (ich mag am liebsten Schenkel, hatte 5 Stück, 2 kamen komplett rein, die anderen drei habe ich ausgelöst, das Fleisch für ein anderes Gericht aufbewahrt und nur die Knochen mitgekocht)

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt (diesmal noch ein Stück Ingwer)
etwas Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie würfeln (z.B. mit dem Würfler oder einem Messer).



Die Zwiebel in dem Öl bei 140° C, Intervallstufe 3, mit dem Flexirührelement ca. 5 min. goldbraun anschwitzen.

Anschließend das Rührelement entfernen, Fleisch, Gemüse, Gewürze und 1 Liter Wasser in dem Topf geben und weiter bei 140° C bis es kocht, dann die Temperatur auf 90° C einstellen und alles eine Stunde kochen lassen.

Seperat eine Tasse Reis kochen und vor dem Servieren in die Suppe geben. Nach Belieben können auch Nudeln in die Suppe gegeben werden (wir hatten diesen Winter schon so oft Hühnersuppe mit Nudeln, da war Reis eine willkommene Abwechslung).

Guten Appetit!

Pasticcio alla Giselle

**Zutaten:**

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrize](#)

Bolognese:

2 große Zwiebeln

2 große Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

Bechamel:

750 ml Milch

50 gr. Butter

50 gr. Mehl

etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan

1 Packung Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezept. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebeisen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nudeln etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Mühlen – Von Mitgliedern empfohlene Mühlen

Aufstellung über von Mitgliedern von [Backen und Kochen mit Kenwood](#) empfohlene Mühlen:

Deutschland:

26446 Friedenburg, Muehle-Erks.de

21357 Bardowick, Meyers-Windmuehle.de

45731 Waltrop, Mühle Schlingemann

<https://www.muehle-schlingemann.de/> (mit Onlineshop, sehr gute Preise)

59581 Warstein, Bio-Mühle Eiling, Bio-Muehle-Eiling.de

53819 Neunkirchen-Seelscheid, Horbacher-Muehle.de

63785 Obernburg-Eisenbach, die Knecht Getreidemühle:

<http://www.knecht-muehle.de/index.php5>

64385 Reichelsheim, Herrnmühle Reichelsheim:

<https://www.herrnmuehle.com>

71111 Waldenbuch, Stadtmühle Waldenbuch (Online-Shop),

<https://www.stadtmuehle-waldenbuch.de/Muehlenladen/>

71334 Waiblingen – Hegnach <http://www.hegnachermuehle.de/>

71554 Weissach im Tal <http://www.seemuehle-unterweissach.de/>

73269 Hochdorf, Zinßer Mühle <https://www.zinssermuehle.de/>

77833 Ottersweier Zeller Mühle <http://www.zeller-muehle.de/>

77955 Ettenheim, Stadtmühle – hier wird noch mit Wasserkraft gemahlen 😊

☐ Eine eigene Homepage haben sie aber leider nicht, aber hier findet man die Öffnungszeiten:

<http://www.josera-partner.de/stadtmuehle-ettenheim>

79353 Bahlingen am Kaiserstuhl Adlermühle,

<http://www.adler-muehle.de/willkommen.html>

79848 Bonndorf, Blattert-Muehle.de

80331 München, <http://www.hb-kunstmuehle.de/> (Semolalieferant,

mit Online-Shop)

82281 Egenhofen www.furthmuehle-egenhofen.de

85221 Dachau <https://wuermmuehle.de/>

82404 Sindelsdorf – Off-Mühle <http://www.off-muehle.de>

83052 Bruckmühl, Mühle Riedl (klein, mit Onlineshop):
<http://www.muehleriedl.de>

83083 Riedering, Wagenstaller Naturkostmühle:
<http://www.wagenstallermuehle.de/index.php?act=uns>

83115 Neubeuern, Wachinger Mühle:
http://www.wachinger-muehle.de/die-wachinger-muehle_2.html

83278 Traunstein, Kunstmühle Haslach:
<http://www.gfaller-mehl.de/ueber-die-muehle>

83313 Siegsdorf, Mühle St. Johann:
http://www.muehle-st-johann.com/?utm_source=blog...

83562 Rechtmehring, DRAX-Mühle (auch Online-Shop):
<http://www.drax-muehle.de>

86720 Nördlingen – Nähermemmingen – Bruckmühle
<http://www.bruckmuehle-ries.de/>

86753 Möttingen, die Mailänder Mühle:
<http://mailaender-muehle.de>

86754 Laub – Obere Mühle <http://www.obere-muehle-laub.de/>

91550 Dinkelsbühl <http://www.hausertsmuehle.de/> (mit Online-Shop)

92685 Floß, gailersreuther-muehle.de

Österreich:

AT-2202 Enzersfeld im Weinviertel, Freidl-Mühle
<http://www.freidl-muehle.at/de/>

Schweiz:

CH-5707 Seengen, Mühle Seengen, <http://www.muehle-seengen.ch/>
mit webshop

Italien:

I-39011 Lana Südtirol <http://www.molinomerano.it/>

I - 39030

Vintl

<https://www.rieper.com/de/haushaltsmehle/ueber-rieper/wo-rieperr-mehl-kaufen.html>

I-39100 Südtirol/Bozen <https://www.schloesslmuehle.com>