

Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:

500 g Kartoffeln

2 Eigelb

2 EL Mehl

1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:

1 Ei

4 EL Mehl

Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, anschließend schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wursthüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

500g mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Zubereitung:

500g mehlig kochende Kartoffeln
mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im
Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen
mit:

2 Eigelb
Ca. 30g Kartoffelstärke
30g Butter flüssig
Ca. 2TL Salz
Wenig Pfeffer
Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke
schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser,
dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden
fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel
wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag...

Krusti Krusti-Semmel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück

12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

Zutaten:

425 Gramm Weizenmehl, Typ 550

280 ml Wasser

10 Gramm Salz

6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe

10 Gramm enzymaktives Backmalz

1 EL Zuckerrübensirup

15 Gramm weiche Butter

später: 75 Gramm Weizengriessmehl

Zubereitung:

Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Kalkreiniger Allzweckreinigungsmittel



Foto Stine Helm

Zutaten:

Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Mandarinen, Zitronen
weißer Essig bzw. verdünnte Essigessenz (mit Wasser verdünnt
auf 5 %ige Essigessenz, siehe unten)

Zubereitung:

Orangen, Zitronen etc. mit Zitruspresse, Entsafter oder
Slowjuicer entsaften und Saft hemmungslos geniessen.

Die Schalen in Gläser füllen, stopfen und mit weißem Essig oder verdünnter Essigessenz (Bei 25%iger 1Teil Essigessenz und 4 Teile Wasser

Bei 20%iger 1Teil Essenz und 3 Teile Wasser)

auffüllen, so dass die Schalen gut bedeckt sind. Dann ca. 2-3 Wochen stehen lassen, in der Zeit verfärbt sich der Essig dunkel. Ggf. gelegentlich Essig nachfüllen.

Abseihen und jetzt ist der Kalkreiniger bereit zum Frühlingsputz.

Wer mag, fügt zum Schluss noch ein paar Tropfen Spülmittel zu.

Frühlingsrollen



Fotos Linda Peter

Zutaten:

500 g Faschiertes (Hackfleisch)

2 Karotten

Frühlingszwiebel

1 Zwiebel 1 Chinesischer Knoblauch

1 Stück Ingwer

etwas Zitronengras hab ich auch dazu gegeben

Chinakohl ca. 8 Blätter

1 Glas Sojasprossen

Sojasauce

Reisessig

Chili

Salz

Prise brauner Zucker

Sweet Chilisauc

Zum Bestreichen: Sesam/Rapsöl

Zum Füllen: Reisblätter

Zubereitung:

Karotten im Multizerkleinerer raspeln

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Zwiebel/Knoblauch fein hacken

Ingwer fein hacken.

Chinakohl mit Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk fein schneiden.

Zwiebel anschwitzen, Ingwer und Knoblauch auch, Faschiertes dazu geben und gut durchbraten, dann die Frühlingszwiebel, den feingeschnittenen Chinakohl (8 Blätter ungefähr) und die Sojasprossen untermischen und weg von der Herdplatte, damit das Gemüse knackig bleibt.



Gewürzt habe ich mit Chilusalz, Sojasauce, Reisessig, Prise braunen Zucker und etwas Sweetchilisauc. Alles gut durchmischen, etwas auskühlen lassen und dann in die vorbereiteten Reisblätter füllen. Gewürzt hab ich nach Gefühl da gibt's keine Mengenangaben 😊 ☐

Die Blätter erst unter lauwarm fließendes Wasser halten und dann auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie schön geschmeidig weich werden, das geht ganz fix, so ca. zwei Minuten.



Dann die einzelnen Platten füllen, seitlich einschlagen und zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.



Sesam und Rapsöl mischen und die Rollen damit einpinseln.
Bei 200 Grad im Backofen ca. 20 Minuten backen

Wildhefe – Hefewasser –
Fermentwasser ansetzen,
pflegen und damit backen



Ausarbeitung und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

1. Flaschen Empfehlung

Ich nehme seit fast einem Jahr die leeren Tomaten-Sugo Flaschen wegen großer Öffnung, dickem Glas und oft nicht 100% dichtem Deckel (mein HW Überdruck macht auch mal zwischendurch am Deckel mal „sssssst“ und lässt Gas ab

2. Menge

Setzt ruhig mehr an, trinken von übrigem Hefewasser schmeckt mit Saft verdünnt gut und ist gesund für das Gedärm 😊 ☐

3. Grundzutaten für den Neuansatz, sowie bei jeder Fütterung -Wasser entweder gefiltert, still aus der Flasche oder abgekocht und abgekühlt. (Auch ein Rest Federweißer mit dem Hefesatz kann hineingegeben werden, sowie frisch gepresster Bio Apfelsaft) Wobei ich das NICHT abgekochte Wasser aus dem Bauchgefühl heraus bevorzuge, es lebt noch für mich und hat andere Strukturen sagt mein Gefühl.

– Süßes Futter in Form von kalt geschleudertem Bio Honig, Melasse, natürlichem Sirup wie Rübe, Ahorn... **Ergänzungen willkommen**

4. Grundzutaten, variabel, jeder nach Geschmack, Vorliebe, Vorhandensein, UNGEWASCHEN

denkt aber an die Geschmacksbeeinflussung für eure Backwaren!
Dies sind die Träger, die Starter der natürlichen Hefebakterien

– Schalen von Obst, ruhig schrumpeligen Bio-Äpfeln, Bio-Bananen...**Ergänzungen willkommen**

– Schalen von Bio-Gemüse wie Karotte, Kürbis... **Ergänzungen willkommen**

– Kräuter und Blätter wie z.B. Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Blattpetersilie, Rucola, Spitzwegerich, Vogelmiere, nur um die Fantasie anzuregen 😊 ☐ **Ergänzungen willkommen**

– Blütenblätter von Rose, Sonnenblume, Ringelblume, Löwenzahn, Malve, Kornblumen, Rotkleeblüten... weiter mit viel Fantasie 😊 ☐ **Ergänzungen willkommen**

-Trockenfrüchte, alles ungeölt, ungeschwefelt, ungewaschen!
Die Bakterien sollen ja noch leben... + Trockenpflaumen sollen hocharomatisch und sehr aktiv sein + Rosinen, Korinthen, Sultaninen + Aprikosen + Datteln + Feigen + Cranberries
Ergänzungen willkommen

5. Allgemeine Tipps und Empfehlungen für Neuansatz und Fütterung

Füllmenge incl. aller Zutaten sollte 2/3 des Flascheninhaltes nicht überschreiten. Erst zimmerwarmes Wasser mit der Süße auflösen, schütteln, dann die auf ihrer Oberfläche Naturhefe enthaltenen Zutaten hinein, nochmals schön Luft hinein schütteln und Flasche zudrehen.

Empfohlene Gärtemperaturen sind 24-30°.

Gute Standorte sind Fensterbrett, beschattet, über der Heizung aber nicht zu heiß, Kühlschrank-Luftauslass, FritzBox oder sonstige Geräte die dauernd Wärme abgeben. Als "Gewächshaus-Effekt" gerne eine Klarsicht-Tüte darüber stülpen als Wärmespeicher und Verteiler.

HEFEWASSER MÖGLICHST NICHT IN DIE SONNE STELLEN!

6. Tägliche Routine vom Aufwachen bis zu Bett gehen

2-4 mal täglich Flasche mit Geschirrtuch bedecken, ganz vorsichtig Deckel andrehen, aufdrehen, entlüften. Flasche zudrehen und gut schütteln. Nochmal aufdrehen und entlüften und wieder zudrehen.

Wieder in Ruhe stehen lassen und sich über wachsende Aktivität freuen, wenn die Zutaten beginnen zu steigen, wieder abzusinken, zu tanzen 😊 ☐

Irgendwann sieht man einen trüben Bodensatz, das ist ein Zeichen für Qualität.

Nach 4-6 Tagen ist das Hefewasser fertig gereift, aber noch schwach triebfähig und darf nun in den Kühlschrank. Die Triebfähigkeit erhöht sich mit jeder Fütterung, die dann alle 2-3 Tage stattfinden kann. Nicht zu viel Süße verwenden, sonst werden die Teige süß!

Wenn man das Hefewasser nach 6 Tagen nicht benötigt, nochmal entlüften und im Kühlschrank aufbewahren!

7. Backen mit Hefewasser

Das Hefewasser ist über eine Woche direkt aus dem Kühlschrank, geschüttelt, abgeseibt, für das Ansetzen von Teigen verwendbar, danach sollte man alles bis auf 50g getrunken und verbacken haben, und eine Fütterung wie beim Neuansatz vornehmen. 2 Tage später ist es wieder verwendbar für Teige.

Meiner Erfahrung nach ist der Erstansatz, der nach 4 Tagen fertig ist, erst nach mehreren Fütterungen richtig backstark. und wird mit jeder Fütterung stärker.

Empfohlen wird Poolish – Vorteig mit HW=Hefewasser, im Hauptteig normales Wasser. Wenn nur Hauptteig, dann halb Wasser halb Hefewasser.

Die Gärzeit sollte lange und warm geführt werden, auch wenn

danach kalte Kühlschrank-Gare kommt, den Teig mindestens anderthalb Stunden im Warmen anspringen lassen, bevor er in den Kühlschrank darf.

Hefewasser, wie Lieviato madre auch, entwickelt einen großen Teil seiner Aktivität erst beim Backen, also nicht wundern, wenn ein Teig nicht ganz so viel an Volumen entwickelt, wie man es gewohnt ist.

FINGERDRUCKTEST empfohlen: Bemehlter Finger, Delle in Teig, bei 3/4 Gare, wenn das Gebäck noch aufreißen aufspringen soll, muss die Delle in einer bis knapp 2 Sekunden wieder oben sein. Bei Vollgare nach drei Sekunden, die Oberfläche vom Brot bleibt dann glatter, reißt nicht mehr oder nur wenig auf.
UND NUN VIEL VERGNÜGEN!

Brotlaibchen – LowCarb –



Fotos Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr von Dagmar gibt es hier: [Töpfele und Deckele](#)

Für 2 kleine Laibchen braucht Ihr folgendes:

Zutaten:

130 g Leinsamenmehl
40 g Süßlupinenmehl
40 g Flohsamenschalen (gemahlen)
17 g Weinstein-Backpulver
1,5 TL Salz
2 TL Südtiroler Brotgewürz
2 Eier
1/2 l Buttermilch

Topping:

2 EL Sesamsamen

Zubereitung:

Setzt den K-Haken (mit oder ohne Gummilippe – egal -) in die CC ein.

Eier und Buttermilch in den Kessel geben und auf Stufe 2 homogen vermischen.

Übrige Zutaten in einer separaten kleinen Schüssel abwiegen und und vorab schon mal gut durchmischen.

Dann esslöffelweise unter Rühren auf Stufe 1 zu der Eiermischung geben und anschließend ca. 3 Minuten weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.

Währenddessen Backofen vorheizen: Heißluft 200 Grad!

Nun ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Kugeln formen und mit jeweils einem EL Sesamsamen bestreuen – leicht andrücken. Dann die Brote nach Wunsch einschneiden.

Ich habe Rauten geschnitten – sieht gut aus!

Die Brote in den heißen Backofen schieben und ca. 50 min. backen. (Stäbchenprobe)

Ofen ausschalten und die Brote in der Resthitze 30 min.

nachziehen lassen.

Cheesecake Tiramisu

Platzhalter für ein Foto

Rezept aus Alta Scuola di Cucina Kenwood 12/2017
und aus dem Italienischen übersetzt

für 4 -6 Personen

Zutaten:

Für die Mascarponecreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

100 gr. frische Sahne

250 gr. Mascarpone

Für die Schokoladencreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

200 gr. frische Sahne

130 gr. Bitterschokolade

Für den Zusammenbau:

300 gr. Löffelbiskuit

4 Scheiben Biskuitboden mit 8 cm Durchmesser

Dunkler Kakao

1 Glas gezuckerter Espresso

300 gr. frische Sahne

Zubereitung:

Auf einer Platte 4-6 Patisserieringe mit 8 cm Durchmesser aufstellen.

In die Mitte von jedem Ring eine Biskuitbodenscheibe legen und mit dem Espresso bepinseln.

Die Löffelbiskuits am Rand der Ringe verteilen, so dass sie alle nebeneinander stehen.

Mascarponecreme:

Mit dem Ballonschneebeesen die Eigelb aufschlagen, bis das Volumen sich vergrößert hat und schön schaumig ist.

In eine Kasserolle Wasser und Zucker geben und die Temperatur auf 121 Grad bringen.

Diesen Sirup langsam in das Eigelb laufen lassen, während dessen weiter mit dem Ballonschneebeesen rühren, bis zum vollständigen Erkalten der Masse.

Jetzt den Mascarpone mit dem Schneebeesen einrühren, bis alles cremig ist. Dann die halb-geschlagene Sahne zufügen.

Diese Creme auf den Biskuitscheiben verteilen und zwei Stunden in Kühltruhe/Gefrierfach kühlstellen.

In der Zwischenzeit die Schokoladencreme zubereiten:

Eigelb in der Schüssel mit dem Ballonschneebeesen aufschlagen.

In einer Kasserolle Wasser und Zucker zufügen und auf 121 Grad erhitzen.

Den Sirup nun wieder den Eigelb zugeben, wie es auch schon bei der Mascarponecreme gemacht wurde.

Die Sahne halb aufschlagen und im Kühlschrank kühl stellen.

Nun die Schokolade grob zerkleinert im Wasserbad schmelzen. Arbeitet ein Viertel der Sahne in der warmen Schokolade unter und mischt, bis die Masse glänzend und elastisch wird.

An diesem Punkt vorsichtig die Mischung aus Eigelb und Sirup zufügen.

Mischt jetzt die restliche Sahne vorsichtig der Mischung unter (in 2-3 Portionen), immer von unten nach oben mischend. Alles auf die Mascarponecreme laufen lassen, so dass die nächste Schicht entsteht und nun bitte die Ringe mit Füllung nochmals für zwei Stunden in die Kühltruhe/Gefrierfach geben.

Wenn ihr das Dessert serviert, schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebeisen auf. Entnehmt das Halbgefrorene aus dem Gefrierschrank, entfernt vorsichtig die Ringe und verformt das Dessert indem ihr großzügig löffelfeise Sahne verteilt und das Dessert mit Kakaopulver bestreut.

Vanilleessenz Orangenessenz Zitronenessenz Minzessenz



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 kleine Glasflasche a 125ml

1,5 Stück frische Vanilleschoten

Wodka

bzw. für andere Essenzen anstelle der Vanille:
Bio Orange u Bio Zitrone, Minzblätter

Zubereitung:

Vanilleschoten der Länge nach Aufschneiden und mit Wodka auffüllen.

Mind 1x pro Woche schütteln.

Dosierung immer nur einen Schuß.

Sollte zwei Wochen stehen.

Für andere Essenzen:

Anstelle der Vanilleschoten Schale von einer Zitrone oder Orange (dünn mit Sparschäler geschält) in die Flasche geben und mit Wodka füllen. Orange und Zitrone passt gut zu Fisch, Kuchen oder Plätzchen.



Glühweinglee



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

700ml Rotwein

300ml Orangensaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)

Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis

1kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen

und noch heiß in Gläser abfüllen.

Glühwein in der Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🌲 ☐

Zutaten:

1 Flasche Rotwein

1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)

1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß...

50ml Rum

Zubereitung:

Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.

Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 🥰 ☐

Schöne Weihnachtszeit! 🎄 ☐