

# Rahmtäfelchen – vegan –



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

## **Zutaten:**

800 ml Vegane Sahne (z. Bsp. Soyatoo)

$\frac{1}{2}$  – 1 Vanilleschote

250 ml Glukosesirup

150 g Zucker

60 g Alsan

Salzflocken – wer salty caramel mag 😊 ☐

## **Zubereitung:**

Sahne, Vanilleschote, Glukosesirup, Zucker, Alsan in Kessel bei 122 Grad, Flexiröhrelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1).

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfelchen später nach dem Auskühlen.

Zum Ende, wenn man mag, ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen und weiterrühren lassen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen und wer mag Salzflocken darüber geben. Die Rahmtäfel-Stärke sollte ca. ein halber Zentimeter sein.

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Weitere Rahmtäfelirezepte (nicht vegan) findet ihr [hier](#).

---

## **Tipp: Suppengemüse im Würfler**



Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Für Suppengemüse schneidet man mit dem Würfelaufsatz zuerst das Wurzelgemüse.

Im Anschluss nimmt man den Gittereinsatz heraus und verarbeitet die Lauchstange.

---

# Ravioli mit Maronenfüllung al forno



Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

## **Zutaten:**

### *Teig:*

Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier [Ravioli](#) (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

### *Füllung:*

200 gr. Maronen verzehrfertig

100 gr. Ricotta

80 gr. Parmesan gerieben

Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

### *Sauce:*

Großes Stück Butter

Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

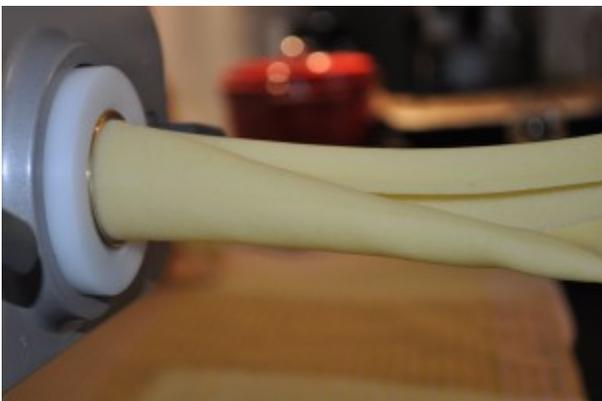
## Zubereitung:

Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.



Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.

Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der [Lasagnematrize von Pastidea](#) den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.



Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.



Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfe abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/0-U überbacken. Guten Appetit.



# Stines wunderbare Kartoffelringel



Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.



## **Zutaten:**

200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)

5 gr Hefe

75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank

175 gr lauwarmes Wasser

300 gr Mehl Typ 550

11 gr Salz

2 Eßl Olivenöl

### **Zubereitung:**

Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe "min", 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.



Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad O/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen

Weitere ca 18 min backen.



---

# Indisches Butter Chicken



Rezept von hier  
<https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/> und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein "Butter Chicken" ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Erinnert es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen....

Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer "Butter Chicken" – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur "Butter" ☐

## **Zutaten:**

Etwas Butter zum Anbraten  
2 Zwiebeln kleingeschnitten  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 Essl. Currypulver (je nach Gusto mild oder scharf)  
1-2 Teel. Currypaste, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)

1 Teel. Kurkuma  
1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung  
"Butter Chicken"  
800 Gramm Hühnerbrustfilet, klein geschnitten oder  
Geschnetzeltes  
1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben  
1 Teel. Salz  
Getrocknete Chilischote ,etwas zerbröseln  
1 Döschen Tomatenmark (70 g)  
1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
2 Essl. Joghurt  
2 Essl. Butter  
Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

### **Zubereitung:**

Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad.  
Kochröhrelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit  
den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel  
Gabel grob vermischen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den  
Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die  
Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookermodus anschalten. Bei High  
3,5 Stunden einstellen, bei LOW 7 Stunden.

(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85  
Grad)

Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz  
gerührt.

Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis  
servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3



*Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.*

---

## Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

### **Zutaten:**

*Teig:*

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen  
Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)  
170 g Zucker  
1/2 TL Nelkenpulver  
2 EL Kakao  
1 EL Zimt  
2 EL Lebkuchengewürz  
2 Prisen Muskat  
2 Prisen Salz  
1 EL Kirschwasser  
300 ml Wasser

*Glasur:*

100 g Blockschokolade  
20 g Butter  
2 EL Kakao  
300 g Puderzucker  
70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

**Zubereitung:**

*Teig:*

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.  
1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



*Glasur:*

Alles zusammen mit Flexiröhrelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen





---

## Apfelstrudel      Alt-Wiener- Apfelstrudel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Margit Fabian

(nach einem Rezept von Karl Schuhmacher)

Zutaten für 4 Personen (als Hauptspeise) bzw. für 10 – 12  
Kuchenportionen:

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

250 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)

2 g Salz

1 EL Öl

125 – 150 ml Wasser

*Für die Füllung:*

1 kg Äpfel (geschält und entkernt gewogen)

max. 100 g Zucker

60 g eingeweichte Rosinen

60 g Walnusskerne

1 Prise Zimt

75 g Butter

90 g Semmelbrösel

15 g Vanillezucker

10 g Zucker

$\frac{1}{4}$  l Sauerrahm

Zusätzlich: zerlassene Butter zum Bestreichen

**Zubereitung:**

Die Zutaten für den Teig mit dem Profiknethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 3 – 4 Minuten). Den Teig zu einer glatten Kugel formen, mit Öl einreiben und in der Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Im Multi mit Scheibe Nr. 5 in Scheiben schneiden, gegen das Anlaufen evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker (nach Geschmack, bei süßen Apfelsorten eher weniger), Rosinen, den grob gehackten Nüssen und Zimt vermengen.

Die Semmelbrösel mit dem Vanille-Zucker und dem Zucker in der zerlassenen Butter anrösten, abkühlen lassen.



Ein Tuch dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig von der Mitte aus über den Handrücken so dünn und groß wie möglich ausziehen/dehnen. Den verbleibenden dicken Rand abschneiden. Den Strudelteig vorsichtig mit zerlassener Butter einpinseln und mithilfe des Tuches auf eine Größe von etwa 65 x 65 cm einschlagen. Nochmals mit Butter einpinseln. An einer Seite die gerösteten Semmelbrösel bis etwa zur Hälfte des Teiges verteilen, darauf die Äpfel häufeln. Den Sauerrahm darauf verstreichen. Durch Anheben des Tuches den Strudel aufrollen, dabei etwa ab der Hälfte die Seiten einschlagen, dann den Strudel ganz aufwickeln. Vorsichtig auf das Backblech heben.

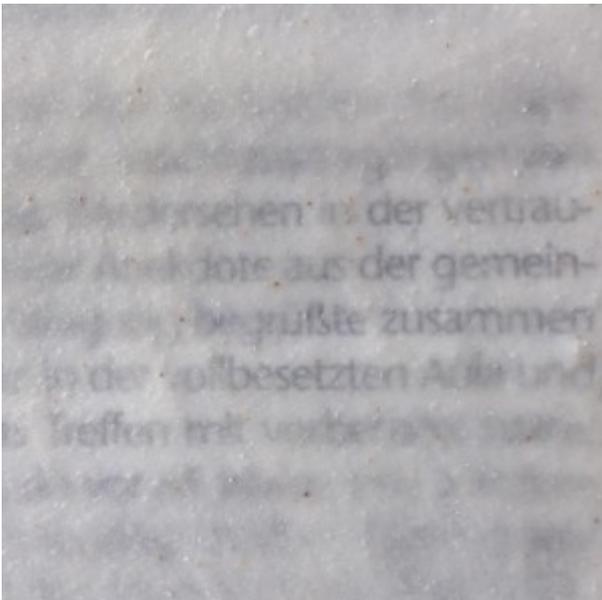


Bei 200 Grad O/U, 2. Schiene von unten, 1 Stunde backen, dabei den Strudel mehrmals mit zerlassener Butter bepinseln.



P.S.

Strudelteig muss so dünn sein, dass man eine Zeitung, die man darunter legt, lesen kann ☐



---

**Schokoküchlein –**  
**Gemeinschaftsproduktion von**

# Kenwood Cooking Chef und Tefal Snack Collection



Rezept von Rezeptheft der Tefal Snack Collection/Nr. 12 und ausprobiert und auf CC umgesetzt von Birte Ri/Fotos Birte Ri

## **Zutaten und Zubereitung:**

80g Butter

90g Schokolade

Bei ca. 50C und mit dem Flexielement schmelzen lassen.

40g Zucker

zugeben und verrühren, Temperatur ausstellen!

40g Mehl

2 Eier

unterheben.

Mit Teelöffeln in die kleinen Mulden der Nr. 12 geben und ca. 1-2min ausbacken. Die Mulden bis ca. 1mm unter den Rand füllen.

Wer kein Tefal Snack Collection hat, kann den Teig auch in kleine Gugelhupf oder Muffins backen.

---

# Empanadas misioneras (Argentina)



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Tatiana Franco

Das Rezept ist von meiner Mutter, welche lange in Argentinien gelebt hat und dort von unserer damaligen Nachbarin gelernt hat, wie man Empanadas macht. Wir lebten dort in Eldorado, in der Provinz Misiones. Die fertigen Teigblätter kann man dort überall kaufen. Hier in der Schweiz hat sich meine Mutter zuerst eine Kenny zugelegt, welche nun nach 30 Jahren mit meinen Eltern nach Spanien ausgewandert ist und dort noch immer ihren Dienst tut.

Für etwa 50 Empanadas (je nach Teigdicke)

## **Zutaten:**

### ***Teig***

600 gr Weissmehl

4 Eier

150 gr. Wasser (eher weniger)

1 EL Salz

### ***Füllung***

1 kg Rinds-Hackfleisch

1 kl. Tasse Reis kochen

1.5 grosse Zwiebeln gehackt

2 grosse Knoblauch-Stücke gehackt

1 grüner Peperoni (nicht zu gross) gewürfelt

1 roter Peperoni(nicht zu gross) gewürfelt

5 hartgekochte Eier gehackt

Salz

Pfeffer

Grill-Gewürz mild

Grill-Gewürz scharf

Paprika scharf

### **Zubereitung:**

#### *Teig:*

Der Teig sollte eher ein trockener, harter Teig sein. Wenn der Teig zu feucht ist, kleben die Teigblätter gerne aneinander und die Empanada geht beim Frittieren eher kaputt. Ich gebe zuerst alle Zutaten bis auf das Wasser in die Schüssel und lass Kenny dann arbeiten (max. Stufe 1, Knethaken). Dann gebe ich langsam, nach Bedarf das Wasser dazu. Wenn der Teig gut zusammenhält und nicht mehr bröckelt (er löst sich dann vom Schüsselrand) nehm ich ihn aus der Kenny und bearbeite ihn noch kurz von Hand. Dies mache ich aber eher, um zu spüren, ob der Teig die richtige Konsistenz hat.



Der Teig geht danach für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.



Nach ca. 30 Minuten nehme ich ca.  $\frac{1}{4}$  des Teiges aus dem Kühlschrank und mehle diesen Teil gut ein. (ich nehme nicht das ganze Stück Teig, damit die Teigplatte nicht zu lang wird )



Danach lasse ich ihn das erste Mal auf Stufe 1 durch die Teigwalze, mehle das Teigstück wieder beidseitig gut ein, falte es und lass es wieder auf Stufe 1 durch die Teigwalze. Diesen Schritt wiederhole ich einige Male, bis ich auch von der Breite her ein schönes Teigstück habe. Sollte der Teig während den ersten Durchgängen ‚zerrupfen‘, ist dies nicht tragisch. Einfach wieder mehlen, falten und nochmals durch die Walze.



Der Teig sollte schön glatt sein. Ich lasse ihn bis Stufe 8 durch. Dann ist der Teig nicht mehr zu dick und doch stabil genug, um später weiter bearbeitet und v.a. frittiert zu werden.



Der Teig wird nun noch einmal ein wenig gemehlt. Um die Teigblätter nun in die runden Formen zu schneiden, verwenden wir kleine Teller.



Die runden Empanada-Formen legen wir nun in ein Backblech, getrennt durch Baktrennpapier. Das Baktrennpapier schneiden wir vor. Diese lassen sich immer wieder verwenden. Das Trennen durch Baktrennpapier ist empfehlenswert. Nichts nervt mehr, als wenn die einzelnen Teigformen aneinanderkleben...



Bis zu diesem Schritt lassen sich die Empanadas am Vortag vorbereiten. Wir stellen das Backblech mit den vorbereiteten Empanada-Formen an einen kühlen Ort.

### **Füllung:**

Das Hackfleisch mit ein wenig Öl scharf anbraten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, gut mischen und würzen. Am Schluss den gekochten Reis und die Eier daruntermischen.

Was man alles in die Füllung gibt, ist jedem selber überlassen. Dies ist ziemlich die Original-Mischung, welche unsere Verwandten in Eldorado verwenden. Das Grill-Gewürz ist aus der Schweiz (Migros).

In Spanien haben wir schon Empanadas probiert mit einer Thon-Füllung, das war auch sehr lecker.

Für meine Vegi-Schwester machen wir jeweils eine vegetarische Mischung mit Wirz, Zucchetti, Karotten, Peperoni, Eiern und Reis. Diese würzen wir zusätzlich mit ein wenig Curry.



Auch dieser Arbeitsschritt lässt sich gut einen Tag vorher vorbereiten. Die Füllung packen wir dazu einfach in Tupperboxen und bewahren diese im Kühlschrank auf.

Die Füllung muss unbedingt abgekühlt sein, bevor die Empanadas damit gefüllt werden und sie darf nicht mehr viel Flüssigkeit haben (diese sonst abgiessen)

### ***Empanadas füllen***

Nun können die runden Empanada-Formen gefüllt werden.



Beim Füllen den Rand auslassen. Wenn es auf dem Rand Füllung hat, lassen sie sich nicht mehr gut schliessen und es kann dann beim Frittieren Öl in die Öffnungen reinlaufen.



Den Rand befeuchten wir lediglich mit ein wenig Wasser, dabei den Pinsel zuerst am Tassenrand abstreifen.



Die Hälfte des Randes mit Wasser anfeuchten.



Die Empanada zuklappen und den Rand mit einer Gabel verschliessen.



So sieht die geschlossene Empanada aus.



Die geschlossene Empanada wird nun noch ein wenig verschönert. Dazu einfach dem Finger, den Teigrand an einigen Stellen ein wenig eindrücken.



Die Empanadas werden jeweils zurück in das gefaltete Backtrennpapier gegeben, damit sie nicht aneinander kleben.



## **Empanadas frittieren**

Die Empanadas frittieren wir in Sonnenblumenöl. Die Temperatur stimmt, wenn das Öl blubbert, wenn man eine Empanada reingibt. Die Empanadas vorsichtig in das heiße Öl geben, damit man sich nicht durch Öl-Spritzer verbrennt.

Da das Frittieren ziemlich schnell geht, legen wir neben der Kochstelle alles bereit. D.h. ein Abtropfsieb mit Haushaltspapier und eine mit Haushaltspapier belegte Schüssel. Im Abtropfsieb werden die Empanadas nach dem Frittieren kurz zwischengelagert, damit sie austropfen können. Danach schichten wir die Empanadas in die mit Haushaltspapier belegte Schüssel.



Nicht zu viele Empanadas auf einmal reingeben. Die Empanadas sollten im Öl schwimmen. Dabei mit einer Holzgabel vorsichtig das Öl über die Empanadas schwappen lassen, damit diese schön knusprig werden und die typischen Blattern erhalten. Wenn sie

oben bräunlich sind und sich erste Blattern gebildet haben, die Empanadas vorsichtig wenden.



Die frittierten Empanadas nehmen wir so raus, dass die halbrunde Seite gegen unten schaut.



So wird sie dann auch in das Abtropfsieb gelegt, damit allfällig reingelaufenes Öl wieder abtropfen könnte.



So sieht die fertige Empanada aus.



Die Empanadas können übereinander gestapelt werden.



Die Empanadas können gut 1 – 2 Tage so aufbewahrt werden. Dafür einfach mit einem Küchentuch bedecken. Aber so richtig knusprig sind sie natürlich, wenn sie noch lauwarm gegessen werden.

„En Guete“

Das abgekühlte Öl filtern wir und benutzen es noch einmal.



---

# Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

## **Zutaten:**

1 kg Äpfel, geschält und entkernt  
Limettensaft von einer Limette  
1/8 l naturtrüber Apfelsaft  
200 g Rohrzucker  
500 g Gelierzucker, 2:1  
1 schwach gehäufter TL Fleur de Sel

## **Zubereitung:**

Äpfel klein schneiden (Multizerkleinerer) und mit Limettensaft mischen.



Zucker und etwas vom Apfelsaft in den Kessel geben und 4 Minuten 140 Grad, Intervallstufe 1, karamellisieren lassen.



Den Rest des Saftes dazu geben und mit Flexi verrühren.



Die Äpfel aus dem Multizerkleinerer in den Topf geben und alles 10 Min bei 100 Grad köcheln lassen. Gelierzucker dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.



Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊