

Limetten-Birnen-Gurken-Saft Frischekick mit Brunnenkresse



Fotos Gisela M.

Rezept aus Kenwood-Slowjuicer-Broschüre. Kann auch mit Beerenpresse hergestellt werden, dann die Birne und die Gurke aber etwas kleiner schneiden und den Trester ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Zutaten:

1/2 Limette

1 Birne

1 kleine Handvoll Brunnenkresse (zu einer Kugel gerollt).

1 kleine Handvoll Trauben (ca. 20 Stück)

1/3 Gurke

Zubereitung:

Zutaten waschen, Limette schälen, siehe Foto. Bei Verwendung der Beerenpresse etwas kleiner schneiden (siehe Bedienungsanleitung).

Zutaten nacheinander in den Slowjuicer bzw. die Beerenpresse füllen und durchlaufen lassen.

Bei Beerenpresse ggf. ein zweites oder drittes Mal durchlaufen lassen.



Fertig. Sofort servieren. Soooo lecker!



Tipp: Butter und Zucker schaumig rühren

Sammlung von Antworten aus [“Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe”](#):

- Flexielement und schnell laufen lassen
- K-Haken
- Ballonschneebesen (Temperatur auf 24°C stellen und mit dem

Ballons auf maximal schlagen)

Tipp Annette Menzel:

Optimale Aufschlagtemperatur von Butter beträgt 22-23°C ich stelle immer 25-30°C ein. Dann geht es schneller.

Tipp: Sahne schlagen im Blender

Tipp von Maren Grau-Soumana Mayaki:

Durch Zufall eben entdeckt

Für mein Snickerseis püriere ich immer Milch mit Snickers. Das geht sehr gut im Blender, aber die Nüsse am Messer sauber zu machen ist mühselig. Somit dann immer etwas Wasser und Spüli rein und Volldampf -> sauber    

Heute wollte ich dann die restlichen Nüsse "mitnehmen" und habe einfach 200 gr Sahne in den Blender gegeben (die ich eh gerne anschlagen wollte, aber mein Ballonbesen war gerade noch anderweitig besetzt).

Siehe da: Die Sahne wurde fest. Wieder einen Abwasch und einen Arbeitsgang gespart.

Ich füllte dann nochmal 250 gr flüssige Sahne hinzu. Kurz angeschlagen und dann konnte ich es auch wieder rausgießen. Die Sahne war so fest, dass ich sie mit einem Löffel hätte rausnehmen müssen.

Wasser und Spüli, 1 x Vollgas. Sauber

Multizerkleinerer Zubehörvorstellung



Fotos Christina Cieluch

===Zubehörvorstellung: Multizerkleinerer===

Und es geht weiter mit der nächsten Zubehörvorstellung. Diesmal stellt uns Christina von den [Montagskindern](#) den Multizerkleinerer vor:

Ich habe die Ehre, den Multizerkleinerer AT647 für die Kenwood Küchenmaschinen vorzustellen.

Der Multizerkleinerer, oder auch Food Processor, passt auf alle gängigen Kenwood Chef, Major und Cooking Chef Modelle und ist, wie der Name schon vermuten lässt, ein wahres Multitalent.

Zur besseren Vergleichbarkeit habe ich alle verfügbaren Scheiben (ausser Scheibe 1/ Parmesanreibe) des Multizerkleinerers mit dem gleichen Gemüse, nämlich Karotten,

getestet und mit Fotos dokumentiert.

Sämtliches Gemüse, Obst, Käse, Wurstwaren etc. lassen sich mithilfe der Scheiben in Stifte oder verschieden dicke Scheiben schneiden, oder in zwei verschiedenen Stärken raspeln.



Die feine Reibe (Nr. 1) ist für Parmesan oder ggfs. auch Kartoffeln geeignet.

Alternativ zu den Scheiben, die sich übrigens wunderbar im Deckelhalter des schwedischen Möbelhauses aufbewahren lassen, gibt es noch das Messer, mit dem man Kräuter zu einem Pesto, Frischkäse zu einem tollen Dip, oder Mandeln zu frischem Mandelmus machen kann.

Auch der Teig für selbstgemachte Pasta wird von den hartgesottenen Nutzern des Multizerkleinerers mit dem Messer

gemacht.

Alles in allem ist der Food Processor ein nahezu unverzichtbarer Allrounder unter den Zubehörteilen der oben genannten Kenwood-Maschinen.



Cantuccini – Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum/Rezept Nr. 1

1. Rezept Daniela Grünbaum

Zutaten:

250 g Mehl
180 g Zucker
1Tl Backpulver

2 Packungen Vanillezucker
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1Prise Salz
25 g Butter
2 Eier
200 g Mandeln geschält

Zubereitung:

250 g Mehl, 180 g Zucker, 1Tl Backpulver, 2Packungen Vanillezucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl, 1Prise Salz mit K-Haken mischen.

25 g Butter und 2 Eier zugeben und mit K-Haken kneten.

200 g Mandeln zugeben und weiter mit K-Haken kneten.

2 Baguette formen und ruhen lassen.



15 Min.backen bei 200'Grad O/U. Cantuccini in schmale Scheiben schneiden und weiter backen bis leichte Bräunung erreicht ist.



2. Rezept Margit Fabian

Zutaten:

100 g Mandeln, ganz

100 g Mandeln, grob gehackt

250 g Weizenmehl, Type 1050

150 g Vollrohrzucker

1 TL Backpulver

1 Fl. Bittermandelaroma

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

30 g Butter

(optional für die "Winterversion" 1 – 2 TL Zimt)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Knethaken verkneten, zuletzt die Mandeln zugeben. 2 Stunden ruhen lassen.

Sechs Rollen formen, bei 175 Grad, mittlere Schiene, 20 min backen.

Abkühlen lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmal bei 175 Grad 10 min fertig backen

Vitello-Tonnato-Soße Ratz- Fatz-Version



Anleitung und Foto von Vanessa Santagapita

Zutaten:

1 Dose Thunfisch
3 Sardellen
1 TL Kapern
2 mittelharte Eier
Olivenöl

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle geben.

2 – 3 mal Pulse drücken- fertig!

Falls die Sosse zu dick ist, etwas Brühe unterrühren.

Mandel aufstrich Mantella



Ausprobiert nach einer Inspiration von Heike Dulle/Fotos Gisela M.

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit "Nu" anfing und mit "tella" aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf "Aufstrich" geändert ☐ ☐ ☐

Menge für 6 Weckgläser a 160 ml

Zutaten:

180 ml Vollmilch

200 gr. Mandeln (geschält)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

150 gr. Puderzucker

50 gr. Butter

ein paar Tropfen Mandelbitter

Zubereitung:

Mandeln schälen (in Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, Deckel auf Schüssel legen und 5 Minuten warten, dann schälen).

Geschälte Mandeln zusammen mit Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 5

Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.

Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Mandelmasse und Bittermandel zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen.

In Gläser abfüllen und in den Kühlschrank geben, dort wird es noch etwas fester (bleibt aber schön cremig).

Fertig ☐

Tomatensugo mit der Beerenpresse



Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

Zutaten:

5 kg Tomaten
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 Zweige Rosmarin
1 Gemüsezwiebel in Scheiben
1 große Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Tomaten habe ich mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.



Tipp Katharina Schmidt:

Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen



Foto Monika Klein

Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf



Fotos Claudia Kraft

Rezept <http://www.ichkoche.at/burgenlaendischer-schlagobersgugelhupf-rezept-221180> von Claudia Kraft auf CC umgewandelt [hier](#)

Zutaten:

250 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker

5 Stück Eier

250 g Mehl (glatt) (in D normales 405er Mehl)

1/2 Pkg. Backpulver

1 Becher Sahne 250 ml

2 EL Kakaopulver

3 EL Haselnusslikör bzw. Rum (oder bei Kindern Milch)

Zubereitung:

Zuerst Sahne mit dem Ballonbesen steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann zweite Schüssel einspannen, Schneebesen abspülen und einspannen.

Eier, Zucker, Vanillezucker auf hoher Stufe 15min schaumig geschlagen.

Mehl mit Backpulver verrühren und dann alles zusammenmischen (in die Eiermasse kommt zuerst die Sahne, im Anschluss die Mehlmischung).

Kakao mit Rum (es geht auch Milch bei Kindern) vermischen (z.B. in der freien schon benutzen Schüssel mit Ballonschneebesen). Die Masse aufteilen auf die zwei Schüsseln (eine mit Kakao, eine ohne Kakao).

Kranzform ausfetten und bebröseln und den hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Anmerkung Gisela M: Zucker auf 225 gr. reduziert schmeckte auch sehr gut. Und lt. Karin Heytmanek langen 180 gr. auch.

Krautfleckerl – Variationen



Fotos Margit Fabian/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Margit Fabian

15 Sekunden für 1/2 Kopf Kraut (Multi, Julienne-Scheibe), 15 Minuten für die Nudeln aus 500 g Mehl/Semola (Pasta Fresca, Bandnudelmatrix)

Zutaten:

1/2 Kopf Kraut
500 gr. Pasta mit Pasta Fresca
Salz
Öl
Pfeffer

Zubereitung:

Das Kraut wurde in Öl gedünstet, gesalzen. Dann kommen die Nudelflecke dazu. Wir geben beim Essen dann immer noch großzügig gemahlene Pfeffer darüber.

2. Rezept von Linda Peter

Den Speck kann man auch weg lassen

Zutaten:

500 g Weißkraut
1 Zwiebel fein hacken
125 g Frühstücksspeck
2 EL Kristallzucker
125 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen
300 g Teigfleckerln
2 EL Majoran
Salz
Pfeffer
Kümmel
Majoran
Butterschmalz

Zubereitung:

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (z.B. Multi Scheibe 4 oder 6).

Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck klein schneiden. Zucker in 2 EL Butterschmalz karamellisieren, Zwiebel und Speck einrühren und goldbraun rösten. Kraut untermischen, mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kraut zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 15 Minuten).

Inzwischen Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Fleckerln und Majoran unter das fertige Kraut mischen.

3. Rezept, ausprobiert von Gisela M., aus der Sendung "Tim Mälzer kocht" von 2011 und auf CC umgewandelt



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 3

für 4 Personen

Zutaten:

500 gr. Weißkohl (muss man nicht abwiegen: ein Multi voll ergibt 500 gr.)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

6 EL Öl

2 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL getrockneter Majoran

1,5 TL Zucker

150 ml Geflügelbrühe (ich hatte Fond)

Pfeffer

Salz

200 gr. Lasagneblätter (ich hatte doppelte Menge von Teig Nr. 2 von hier: [Pasta-Fresca-Rezepte](#), mit Lasagnematritze)

150 gr. gekochter Schinken

100 gr. Bergkäse (ich hatte nur 50 gr.)

2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

Nudelteig nach Rezept herstellen und mit Pasta Fresca und Lasagnematritze verarbeiten, Teig in Fleckchen zerreißen (Alternativ nimmt man Lasagneblätter).



Kraut putzen und mit Juliennescheibe von Multi (Nr. 6) zerkleinern. Menge muss nicht abgewogen werden. Ein voller Multi kommt genau hin.



Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden (ich mache das herkömmlich mit Messer, mit Multi würde es auch gehen)

Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, bei 140 Grad/Rührintervall 3 Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben.

Brühe oder Fond zugeben und aufkochen. Dann Kohl zugeben, Temperatur auf 130 Grad zurückstellen, Rührintervall 2, Timer 12 Minuten. Abschmecken (12 Minuten war bei mir perfekt. Lt. Rezept 10-15 Minuten.



Backofen auf 220 Grad O/U aufheizen.

Die Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Schinken klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Schinken mit Nudeln und Kohl vermischen und in Auflaufform geben.



Käse raspeln (geht mit Multi perfekt, ich nehme meistens die Microplanereibe) und über Auflauf streuen. Kürbiskerne

darübergeben. Im Ofen 10 Minuten überbacken.



Ggf. mit etwas Kürbiskernöl vor dem Servieren beträufeln.

Guten Appetit!