

Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat- Ricotta-Füllung auf Tomatensauce



Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:

Pasta:

500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß

200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser, Spritzer Öl

Tomatensauce:

Etwas Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Dosen gestückelte Tomaten

Etwas Tomatenmark
Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt
Salz/Chilischote
200. gr. Brühe

Spinatcreme:

850 gr. TK-Spinat
1 Packung ca. 250 gr. Ricotta
50 gr. geriebener Parmesan
etwas Muskat, Salz, Pfeffer

Finish:

Etwas Parmesankäse
Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:

Pasta:

Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize [Conchiglione rigata](#) von Pastidea verwendet.

Es gibt auch eine ähnliche, etwas kleinere, [Bronzematrize für die Kenwood](#). Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.

Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.





Tomatensauce:

Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Rührelement:

Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.

Solange es geht einkochen lassen, je länger desto geschmackvoller wird die Sauce.

Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

Spinatcreme:

Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten). Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).

Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.

Zur Seite stellen.

Finish:

Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.



**Pasta (Riso) mit Apfel,
Rosinen und Mandeln**



Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als "Nudelsalat" zum Grillen servieren.

Zutaten:

250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrizze Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..

70 gr. Rosinen

100 gr. Mandeln geschält

2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)

80 ml gutes Olivenöl

20 gr. Petersilie

1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteil aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrizze ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).



Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

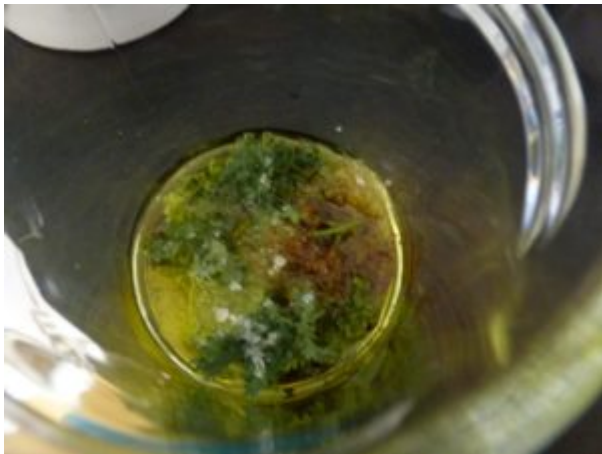


Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut). Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl,

da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, genießen ☐



Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne – Sammlung von Rezepten auf Deutsch

1. Brioche aus mitgelieferter Anleitung von Emile Henry



Zutaten:

500 gr. 550er Mehl

10 gr. Salz

5 gr. trockene Hefe (ich hatte 10 gr. frische)

30 gr. Puderzucker (im französischen Rezept nehmen sie Puderzucker, im englischen normalen Zucker)

150 gr. Milch 1,5 %

110 gr. Wasser

2 Eier Gr. M

35 gr. Butter

Spritze Vanilleextract

1 Teelöffel Orangenblütenwasser (ich habe geriebene Orangenschale genommen)

50 gr. Vollmilchschokoladendrops

Topping:

2 Teelöffel Hagel- oder Perlzucker

1 Ei zum Bestreichen

10 gr. Butter zum Einfetten und etwas Mehl

Zubereitung:

In der Beschreibung wird der Teig komplizierter mit 40 Grad Wasser- und Milchttemperatur gemacht. In der Kenwood habe ich einfach Mehl, Salz, Hefe, Puderzucker, Milch, Wasser, Eier und Butter in den Kessel gegeben, den Knethaken eingesetzt und den Teig ca. 5 Minuten auf Min und 2 Min auf 1 kneten lassen. Im Winter würde ich ggf. 30 Grad Temperatur zugeben. Jetzt im Sommer war es auch so warm genug ☐

Dann Schokotropfen, Vanilleextrakt, Orangenschale (bei mir zzgl. etwas Perlzucker) einarbeiten (dauerte ca. eine Minute).



Schüssel abdecken (z.B. mit einer Duschhaube) und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den unteren Teil der Form mit geschmolzener Butter fetten und danach etwas Mehl drüberstreuen.



Den Teig nochmals kurz kneten, damit keine Gasbläschen drin sind.



Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, erst einen Zylinder formen und davon 8 halbwegs gleich große Stücke abschneiden.



Zu Brötchen schleifen und in die Mulden der Form legen. Abdecken und weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad/0-U vorheizen.



Nach Ablauf der zweiten Gehzeit ein Ei (bzw. ein halbes reicht auch) verquirlen und wenn man mag auch noch etwas Hagel- oder Perlzucker drüberstreuen. Deckel drauf und dann in den Ofen.



25 Minuten 220 Grad. Dann wird es spannend, dann kann man den Deckel abheben (und dann ohne Deckel weitere 5 Minuten backen). So sah es bei mir aus nach 25 Minuten:



Dann noch weitere 5 Minuten 220 Grad und zack fertig...



Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Baguettebrötchen aus Brot-Backen-in-Perfektion, Buch von Lutz Geissler (Zutaten aus Buch, Rest für Form abgewandelt)



Zutaten:

590 gr. Weizenmehl 550 (ich habe diesmal das französische T65 verwendet)

400 gr. Wasser

12 gr. Salz

0,4 gr. Frischhefe (wer nicht wiegen mag: ein kleines Stückchen, ca. so groß wie eine Risonenudel, d.h. etwas größer als ein Reiskorn)

Zubereitung:

Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 8 Minuten kneten (davon 6 Minuten auf Stufe "Min" und zwei Minuten auf Stufe 1.

Mit einer Duschhaube oder feuchtem Tuch abdecken und den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Immer wenn man in den ersten 16 Stunden am Teig vorbeikommt und zufällig dran denkt die Hände feucht machen und den Teig dehnen und falten. Dann wieder abdecken).

Form mit etwas Butter austreichen und etwas Mehl zugeben.

Nach ca. 24 Stunden (im Sommer eher schon nach 16 Stunden) den Teig auf gemehlte Fläche geben (vorsichtig, damit nicht zu

viel Gas entweicht) und in 8 möglichst gleich große Stücke teilen. So ca. 120 gr. pro Stück erschien mir ein guter Wert. Dann habe ich die Brötchen so wie normalerweise ein Brot rundgeformt (Teig von den Seiten zur Mitte ziehen, um etwas Spannung reinzubekommen) und in die Form gelegt.

Ich war mir nicht sicher, ob ich die glatte Seite oder den Schluss nach oben in die Form legen sollte. Habe die Hälfte mit Schluss nach oben reingesetzt (das sind die, die im ersten Bild bei diesem Rezept von Uhrzeit 10 bis 5 Uhr sind, d.h. die auch später aufgerissen sind) und die andere Hälfte mit der glatten Seite nach oben.

Beim nächsten Mal werde ich alle mit Schluss nach oben einsetzen.

Deckel auf die Form und ca. eine Stunde ruhen lassen. Ca. halbe Stunde vor Ablauf der Gehzeit den Ofen auf 250 gr. 0/U vorheizen.



Brötchen mit Wasser besprühen, Deckel drauf und in den Ofen schieben und Temperatur auf 230 Gr. verringern.

Nach 20 Minuten habe ich den Deckel heruntergenommen und weitere ca. 5 Minuten backen lassen.

Sie haben wunderbar geschmeckt, werden wir sicher so häufiger machen!



3. Morgensmuffel-Variante

Diese Variante kommt vom Arbeitsaufwand fast an Knack-und-Back-Brötchen hin, man muss lediglich am Abend zuvor dran denken, dass man morgens gerne frische Brötchen hätte. Ich fand das Ergebnis gut, finde aber persönlich die 24-Stunden-Variante aus Rezept Nr. 2 besser.



Zutaten:

500 gr. Mehl 550
5 gr. Frischhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:

Form mit Butter ausstreichen und wenn Butter fest ist etwas Mehl drüber streuen.

Alle Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 35 gr. Temperatur zugeben und 5 Minuten kneten.

Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben. 8 halbwegs gleich große Stücke absteichen, zu Brötchen rundschleifen und in die Form geben.

Deckel darüber und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen (oder Mittag oder Abend, wenn der Teig länger im Kühlschrank steht schadet es nicht). die Form mit Deckel herausnehmen und etwas akklimatisieren lassen, während der Ofen auf 250 Grad. O/U vorheizt.

Dann mit Deckel in Ofen stellen, 20 Minuten 230 Grad backen. Deckel abheben und weitere 5 Minuten backen. Fertig.

4. Käsebrötchen ohne Käse von Katharina Karner



als Rezeptvorlage dient das Käsebrötchen Rezept von Björn Hollensteiner Brotdoc Bookazine 1 Seite 52

<https://brotdoc.com/2012/02/21/kasebrotchen/>

es wurde wie folgt abgewandelt

200g Weizenmehl

200g Manitoba

240g Wasser, lauwarm

8g Salz

8g Backmalz

8g weiche Butter

1,6g Trockenhefe (oder 5g frische Hefe)

Alle Zutaten bis auf die Butter in den Rührkessel, das Wasser als erstes. 2 Minuten auf MIN verrühren lassen, dann erst die Butter hinzu. Weitere 7 Minuten auf Stufe 1,5 kneten lassen. Der Teig ist eher fest und löst sich gut von der Schüssel.

Ich habe ihn dann in eine geölte Tuppereschüssel mit Deckel gegeben und 24 h im Gemüsefach schlummern lassen.

Am nächsten Tag 8 gleiche Teile von ca 80 g abstechen und rund formen. Mit dem Schuss nach unten in die kräftig ausgebutterte EH Form legen und 1 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 230 Grad O/U vorheizen.

Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, mit einem Pflanzensprüher besprühen, den Deckel drauf und 25 Minuten backen. Dann Deckel entfernen und 5-10 Minuten bräunen lassen. Möglicherweise kann man auch eine höhere Temperatur wählen, wenn eine knusprige Kruste gewünscht ist.



Für Käsebrötchen wird jedes Brötchen mit einer dünnen Scheibe Gouda belegt. Dadurch entfällt das Besprühen mit Wasser.

5. Vanilleschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Sigrid Hess



Zutaten:

Hefeteig:

70 g kalte Milch
120 g heißes Wasser
5 g Salz
40 g Zucker
40 g Margarine oder Butter
400 g Mehl
1 Eßl. Lievito Madre und 4 g Hefe oder
10 g Hefe

Füllung:

150 g Milch
2-3 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
Kurz aufkochen
250 g Quark und
1 Ei rasch unterschlagen.

Zubereitung:

Zutaten für den Hefeteig in der Kenny 6 min. auf min – 1 mit

Knethaken laufen lassen.

2 Stunden oder länger gehen lassen.

Füllung zeitgleich mit dem Teig zubereiten, sie muss abkühlen. In der Kenny geht das mit dem Flexielement, alternativ klassisch im Topf.

Coronne mit flüssiger Butter ausstreichen. Wenn die Butter erkaltet ist etwas bemehlen.

Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen, Füllung draufstreichen, aufrollen. (Anmerkung Gisela: Ein paar Apfelschnitze drauf wären sicher auch gut)

In Scheiben schneiden, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und bei 190 Grad ca. 30 min. backen.

In den kalten Ofen stellen 200 Grad, nach 40 min (die Aufheizzeit zählt zur Zeit dazu) den Deckel abnehmen und noch 10 – 15 min weiterbacken.

6. SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe von Sigrid Hess



(Foto Sigrid Hess) Hier kommt das Rezept, es schmeckt tatsächlich auch. Und mich begeistert, dass man sie in den Ofen stecken kann und dann in Ruhe duschen, Tisch decken ... Auch am Vortag ist es nur ein Arbeitsgang.

SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe

Am Vortag Teig herstellen:

250 – 260 g Wasser

1 Teel. Honig

11 g Salz

225 g Dinkelmehl 630

225 g Weizenmehl 550

50 g Lievito Madre, frisch gefüttert

ein kleiner Krümel Hefe, etwa eine halbe Erbse

Teig etwa 2 Minuten auf 1 und 5 Minuten auf min kneten.

Sofort nach dem Kneten in 8 Teile teilen, diese rund formen und in die gebutterte Couronne setzen. Kühl stellen (mit kühl stellen ist eher der Keller als der Kühlschrank gemeint. An diesem Punkt wird noch geforscht. Entweder Keller bei vielleicht 15 Grad oder erst 2 Stunden Zimmertemperatur und dann Kühlschrank)

Am Morgen Form in den kalten Ofen stellen, auf 260 Grad Ober- und Unterhitze einschalten und 40 Minuten backen.

Dann den Deckel abnehmen und noch ca. 8-10 Minuten bräunen.

Panzanella



Foto Karsten Remeisch

Wenn es richtig heiß ist und die Tomaten vollreif sind, gibt es bei Karsten öfter mal Panzanella. Und wie das geht, verrät

er uns hier:

Panzanella für 4 Personen

- Altbackenes Weißbrot vom Vortag (Ciabatta o.ä.)
- 4-5 vollreife Tomaten (idealerweise San Marzano)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke
- 2 handvoll Kirschtomaten als Einlage
- schwarze Oliven
- Rotweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Basilikum
- Kapern und Sardellenfilets nach Geschmack

Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Im Multi mit dem Messer sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen, etwas Olivenöl einrühren und kaltstellen.

Die Zwiebel mit der groben Schneidscheibe hobeln, die Gurke entkernen und in Würfel schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder Vierteln. In einer Schüssel leicht salzen und vermischen. Das Gemüse sollte ein paar Minuten ziehen.

Brot in 3cm dicke Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke reißen. In einer großen Schüssel das Brot mit dem Tomatendressing übergießen, mit den Händen vermischen und ebenfalls kurz ziehen lassen.

Gemüse und Oliven mit dem Brot vermischen, etwas Basilikum darüber zupfen.

Mit Basilikum garnieren und gut mit Olivenöl beträufeln.

Wer mag, kann jetzt noch gehackte Kapern und kleingezupfte Sardellenfilets darüber verteilen.

Eclairs mit salzigem Butter-Karamell



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Rest

Zutaten:

Für den Brandteig

170 ml Milch

70gr. Butter

2 gr. Salz (grob gesagt eine Messerspitze)

3 Eier

(Bei Benutzung der Cooking Chef Gourmet einfach auf Brandteig gehen als Hilfe Anleitung vom Blog, z.B. [hier](#))

Für das gesalzene Butter Karamell

50gr. Glucose

50 gr. Fondant

40 gr. leicht gesalzene Butter ,

60 ml Sahne

50 gr. Zucker

Eine Messerspitze Vanille – Extrakt

Für die Patisserie Creme

370ml Milch

25 gr. Butter (ungesalzen)

3 Eigelb

80gr.Zucker

25 gr.Maisstärke

20gr. Weizenmehl Typ 405 (all purpose)

Dekoration: essbares Goldpuder

Zum Ausbringen der Brandteigmasse , eine “grosse” Sterntülle (min 16.mm),

Spritzbeutel

Zum Befallen der Eclairs eine Fülltülle (4mm, Edelstahl)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen

Backblech mit Backpapier auslegen

Für die Eclairs : (Brandteig – Programm nutzen falls Cokking Chef Gourmet vorhanden Anleitung Rezept vom Blog)

1. In einer Pfanne oder Topf oder Kessel der Cooking Chef , die Milch, die Butter , Salz und Zucker erhitzen bis die Butter komplett geschmolzen ist (Rühren nicht vergessen).

2. Von der Platte nehmen oder Hitze ausstellen , die Zutaten mit Flexrührer oder Holzlöffel mischen bis eine gleichmässige Paste entsteht die sich um den Löffel wickelt.

3. Den Teig (in Topf, Pfanne oder Kessel) wieder auf die Herdplatte (wahlweise den Chef wieder heiss werden lassen Rühren bis sich ein Klumpen bildet bzw. der Teig von der einen Seite des Topfes wegkommt.

4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 5 Min abkühlen lassen

5. Die verquirlten Eier nach und nach unterrühren (ein bisschen Ei zurücklassen) eventuell später nachgeben.

6. Teig Test : Ein bisschen Teig auf einen Löffel nehmen , dann heruntertropfen lassen

Wenn er “ V” förmig vom Löffel fällt ist er “ fertig”

Wenn nicht- ein bisschen mehr Ei dazu geben und Test wiederholen.

7. Sterntülle und Spritzsack zusammen bringen – Teig einfüllen , Stränge mit ca. 10-cm Länge ausbringen . Abstand beachten.

35 min backen (kleiner Tipp – wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellt geht der Teig schöner auf)

Vorsichtig alle 2 Minuten den Backofen ein Stückchen öffnen um den Dampf abzulassen.

Für die Patisserie -Creme

1.Die Butter und die Milch unter Rühren erhitzen dann abkühlen lassen

2. Eigelb und Zucker cremig aufschlagen bis es eine dickliche Masse wird

3.Die Maisstärke und das Mehl hinzugeben , weiter mischen

4. ein drittel der heißen Butter- Milch Mischung dazu geben

5. die komplette Mischung in den Topf zurückgeben und den Rest der Flüssigkeit dazugeben , auf geringer Hitze erwärmen , weiter rühren bis die Masse sich verdickt und fester wird.

1 Minute aufkochen, dann sofort von der Wärmequelle nehmen.

Mit einem Spatel in eine Schüssel umfüllen.

Für die Karamell Patisserie Creme

Die heiße Patisserie Creme und die Karamell Sauce zusammenbringen, unterrühren und für 1 Stunde kühlen.

Für die Karamell Glasur

Mit Silikonpinsel auf die Oberfläche des Eclairs aufbringen.

Karamell Patisserie Creme in Spritzbeutel einfüllen und mit der Füll- Tülle vorsichtig von unten in das Eclair einbringen.

Nach Wunsch über die Glasur Goldpuder streuen.

Karottengemüse



Rezept von Stefan Homberg

Ich mache gerne die dreifache Menge in der CC, das Gemüse schmeckt auch am nächsten Tag noch gut und mit dem Würfler hat man so keine Mehrarbeit.

Zutaten:

300 g. Karotten

100 ml Gemüsefond oder Brühe

1EL Butter

2 Schalotten (alternativ Zwiebel)

3 EL Frischkäse

3 EL gehackte Petersilie (geht natürlich auch ohne)

Zucker zum Bestäuben (optional, ohne Zucker geht es auch)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

(1) Würfelschneider ansetzen und Karotten und Zwiebeln zusammen in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe für die Karotten und die Zwiebeln schneidet man von Hand)



(2) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(3) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben.

(4) Fond oder Brühe angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(5) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



Dazu passt Kartoffelstampf. Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



Linsensalat mit Mango nach Carmen

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

Belugalinsen (geschätzte Menge ca. 120-150 g getrocknete Linsen – ohne Gewähr), auch Kaviarlinsen genannt

1 reife Mango

1 rote Paprikaschote

1 rote Zwiebel

Etwas Schnittlauch

Vinaigrette:

Maracuja-Essig

Oliveöl, mild

Salz

Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Spritzer Limette

Prise Zucker (je nach Süße der Mango)

Zubereitung:

Belugalinsen nach Anleitung kochen, sollten noch ganz leichten Biss haben, da sie noch marinieren.

Rote Zwiebel ganz fein würfeln (Ist mir mühselig, deshalb hobel ich sie ganz fein und schneide sie dann in Viertel).

Die Paprika entkernen und ebenfalls fein würfeln (ca. 5mm), z.B. mit Würfelschneider oder von Hand

Die Mango würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Alles miteinander vermengen und das Dressing (Gewürzmühle) zugeben.

Mind. vor dem Verzehr 3 Stunden durchziehen lassen (Kühlschrank).

Ich finde ihn am nächsten Tag immer am besten. Er hält sich ohne Probleme ein paar Tage im Kühlschrank, allerdings nimmt dann die Mango die Farbe der Linsen etwas an, schmeckt super, ist aber fürs Auge nicht so schön. Allerdings steht er bei mir nie so lange, dann ist er schon vernichtet.

Genaue Mengenangaben habe ich leider nicht, da ich es nach Gefühl mache. Ihr schafft das schon. Es sind doch alles erfahrene Köche hier.

Zitronen-Gugl



Foto Gisela M.

Rezept von [hier](#) und auf Kenwood angepasst.

Reicht für ca. 60 Minigugl

Pro Backofenladung könnten mit meinen Formen 36 Stück gleichzeitig gebacken werden, d.h. ich habe den Ofen 2 x hintereinander mit Gugls gefüllt.

Wer mehr Gugl braucht, kann den Teig auch gut verdoppeln. Normal soll man Teig mit Backpulver immer sofort herausbacken. Ich habe diesen Teig auch schon mal eine Stunde stehen lassen, da ich zwischendrin weg musste und das Ergebnis war auch noch gut.

Zutaten:

105 g Butter

150 g Zucker

1 Eier Größe L

225g Mehl

3 Msp. Backpulver

3 Msp. Natron

1 Prise Salz

225 ml Buttermilch

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

etwas Zitronensaft, ich habe ca. halbe Zitrone von Hand ausgepresst.

+ Butter/Mehl für die Förmchen

Zubereitung:

Formen mit flüssiger Butter auspinseln und wenn die Butter wieder fest ist etwas Mehl darüberstäuben.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Flexielement einsetzen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit Flexi rühren lassen. Dann Eier unterrühren. Dann Mehl/Natron/Backpulver/Salz zugeben, kurz rühren und zum Schluss Buttermilch, Zitronenzestenabrieb und Zitronensaft dazu. Fertig.

Nun mit einem Löffel in die Förmchen geben und ca. 15 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Schmecken wunderbar zitronig nach Sommer.

Brownies – die Besten



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Melanie Sch.

Melanie: Als mein Ex-Mann mich 2006 nach 14 Jahren in den Wind geschossen hat, hat er mich danach noch genau 2x angerufen. Ein Anruf galt dem Rezept für diese Brownies. Natürlich hab ich ihm das Rezept NICHT gegeben ☹ ☹.

Also ihr lieben Blogleser, bitte auf dieses Rezept besonders gut aufpassen und nicht rausgeben. So können wir sicherstellen, dass es nicht in falsche Hände gelangt ☹

ca 16 Stück

Form: 20x20cm Brownie-Form

(der Teig sollte ca 2cm hoch sein)

Zutaten:

300 g Zucker

130 g Mehl

0,5 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

35 g Back-Kakao, entölt

2 Stück Eier Gr L

120 g Butter o Margarine, geschmolzen

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

300 g Zucker

130 g Mehl

0,5 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

35 g Back-Kakao, entölt

in Kessel geben und mischen (z.B. mit K-Haken oder Flexielement)

2 Stück Eier Gr L

120 g Butter o Margarine, geschmolzen

zugeben und gut verrühren, auch hier eignet sich der K-Haken oder das Flexielement

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

– nur noch kurz unterrühren

Ofen auf 175Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und Brownies ca 30 bis max 40Min Backen.

Man erkennt an der Kruste (am Besten am Rand) ob sie gut sind. nicht zu lang backen, dann sind sie innen nicht mehr so schön chewy.

Komplett abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Bei mir werden es ca 16 Stücke.

Mandelhörnchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten:

930 g Rohmarzipan

550 g Zucker *

150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)

Kuvertüre

* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept ☐

Zubereitung:

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi ☐, schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten backen.

Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am

Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen

MANDELHÖRNCHEN ☐

Gutes Gelingen ☐