

# Schokoladensoße (z.B. zu Eis)



Fotos Claudia Kraft

Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung  
abgewandelt:

## **Zutaten:**

125g Wasser

100g Sahne

125g Zucker

50g Glucose

63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver  
22/24

## **Zubereitung:**

Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur  
knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.

Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

---

# Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Saskia Renker

## **Zutaten für 4 Personen:**

### *Nudelteig:*

125 gr Semola

1 Ei

5 ml Olivenöl

ggf. 10 ml Wasser

Salz

### *Sosse:*

ca. 20 Garnelen, küchenfertig

750 g Zucchini

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

60 g Pinienkerne

60-80 g Cranberries

Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter zum garnieren, z.B. Thymian und Majoran

## **Zubereitung:**

Nudeln nach Wunsch mit der Pasta fresca herstellen (Multizerkleinerer oder K-Haken). Ich hab als Matrize die

Spaghetti quadri gewählt und Teig Nr. 3 aus dem [Blog](#) genutzt. Nudeln kochen und an die Seite stellen.

Zucchini waschen und putzen, mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchini auch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen, Thymian von den Stielen abziehen, beides fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, Knoblauch, Thymian, Pinienkerne und Cranberries für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zucchiniestreifen, Spaghetti und Butter hinzufügen, durchschwenken und kurz mitgaren. Dann salzen und pfeffern.

Auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren.



Foto Saskia Renker

---

## [Kartoffelstampf mediterran](#)



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

### **Zubereitung:**

1 kg festkochende Kartoffeln

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (evtl. paar schwarze Oliven)

50 g Pinienkerne

Olivenöl

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Basilikumblätter und Tomaten hacken. Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.

Wenn die Kartoffeln gar sind – abgießen, alle Zutaten zugeben und mit dem K-Haken vermischen. So viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

---

# Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf



Fotos und Beschreibung von Christina Schröder

## **Zutaten:**

Trockenes Brot

## **Zubereitung:**

Zuerst wurde es mit feiner Scheibe versucht, das war zu mehlig.

Mit der mittleren Scheibe wurde es perfekt.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Multizerkleinerer Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Multizerkleinerer](#)



*Foto Christina Schröder*

Tipp Gisela M.: Man kann auch um den Fleischwolf vorne eine Tüte klemmen (mit Gummi befestigt. Dann staubt es nicht und die Semmelbrösel werden direkt verpackt)

---

## Vanillepaste – Variationen



Rezept Nr. 1 von Ikors Blog und von Birte Ri auf Kenwood umgewandelt, Foto von Birte Ri

### **1. Rezept**

#### **Zutaten:**

250g Zucker

120g Wasser

10-12 Vanilleschoten

### **Zubereitung:**

Mit Flexi Intervallstufe 2 ca. 8min erwärmen.

Danach im Blender gut mixen.

Ergibt ca. 3x 125g Gläser

Geringere Mengen können auch in der Gewürzmühle gemixt werden.

Auf dem Foto: 135g Zucker, 64g Wasser 8 Schoten, ergibt 2x 100g Glas.

Verwenden kann man die Paste als Ersatz für Vanillezucker in Back- und Kochrezepten, zum Verfeinern und abschmecken.

1 Vanillezucker = 1/2 -1 Tl Paste

Hält sich durch den Zucker im Kühlschrank ewig.

Zuerst ist die Paste recht flüssig bekommt aber dann eine honigartige Konsistenz. Das Aroma ist sehr stark, da die ganze Schote verwendet wird.

Sicherlich ist dieses auch als Geschenk eine gute Idee.

## **2. Rezept**

Rezept von Simon Stuber und von Gisela Martin auf CC abgewandelt

### **Zutaten:**

134g Wasser

22g Vanillepulver (Anmerkung Gisela M.: hier habe ich alte ausgekratzte Vanilleschoten genommen, die im Zucker getrocknet wurden und in der Gewürzmühle pulverisiert wurden)

200g Glucose

50g Vanillezucker (Anmerkung Gisela M.: habe ich selbstgemachten genommen)

2 Vanilleschoten

Zitronenschale

### **Zubereitung:**

Alles in den Kessel der CC geben (die Vanilleschoten aufgeschlitzt), Flexi einsetzen, Rührintervallstufe 3.

Aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad).

Auf 70 Grad stellen und 5 Minuten ziehen lassen.

Abkühlen lassen, fertig.

Die zwei Vanilleschoten in den Zucker legen zum Austrocknen und bei Gelegenheit zu Vanillepulver oder Vanillezucker verarbeiten...

---

## **Zucchini Roulade**



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lisi Wenin

### **Zutaten:**

450 gr. Zucchini

5 Eier

50 gr. Parmesan

5 gr. Salz

Frischkäse zum Bestreichen

Schinken zum Belegen

### **Zubereitung:**

50 gr. Parmesan im Multi reiben, z.B. mit Scheibe Nr. 1 (dann

ganz fein):



Foto Parmesan Scheibe Nr. 1/Gisela M.

450gr Zucchini im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 3, raspeln.



Foto Zucchini/Scheibe Nr. 3/Gisela M.

5 Eier mit dem geriebenen Parmesan und 5 gr Salz verrühren.  
Die Eimasse über die Zucchini geben und alles gut verrühren.

Auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Mit Frischkäse bestreichen, Schinken drauf legen und zusammenrollen.

Variante anstelle Zucchini: Karotten

Zum Belegen: Anstelle von Schinken mit Lachs belegen,  
Kopfsalat mit Belegen etc. etc.



Foto: Lisi Wenin

---

## Tipp: Semmelbrösel im Multizerkleinerer



Fotos und Beschreibung von Birte Ri

### **Zutaten:**

Trockenes Brot

### **Zubereitung:**

Das trockene Baguette habe ich in Stücke geschnitten, die bequem durch die kleine Öffnung des Multi passen. Dann habe ich das Messer auf Stufe 2 laufen lassen und die Stücke reinfallen lassen.

Da die Brösel aber gerne dazu übergehen oben wieder rauszukommen ☹️, habe ich die Taktik geändert. Das Messer abgestellt, 2-4 Brotstücke eingefüllt, P-Taste einige Sekunden drücken und wiederholen. Diese Methode fand ich persönlich besser.

Von der Menge fand das halbe Baguette ca. 30cm gut Platz im Multi, gedauert hat das ganz so knapp 4min.

Ich bin sehr zufrieden mit den Bröseln. Ich kauf nie wieder welche.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Fleischwolf Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Fleischwolf](#)

---

## Schneller Diät Käsekuchen



Rezept Schneller Käsekuchen Diät (nach myline), ausprobiert und umgeschrieben auf CC von Jana Plitschplatsch, Fotos von Jana Plitschplatsch

**Zutaten:**

150g Fruchtzucker  
Mark einer halben Vanilleschote  
300g fettarmer Frischkäse  
Abrieb einer halben Zitrone  
1kg Magerquark  
80g Apfelmus (zuckerfrei)  
3 Eier  
1 Pkg. Vanillepudding  
100g Speisestärke  
1/2 Pkg. Backpulver  
4 gestr. EL Vanille-Eiweiß  
2 Eiklar

**Zubereitung:**

Fruchtzucker, Vanillemark, Frischkäse, Zitronenabrieb, Magerquark, Apfelmus und die ersten 3 Eier mit der CC 3 Minuten auf Stufe 2 und 1 Minute auf Stufe 4 zu einer glatten Masse verrühren (K-Haken)

Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver und das Eiweißpulver darüber sieben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 2 verrühren (ggf einmal mit dem Schaber den Rand der Schüssel reinigen und nochmal kurz rühren, damit keine Klumpen entstehen).

In einer zweiten Schüssel die 2 Eiweiße ca 5 Minuten auf Stufe 6 mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen und danach unter die Quarkmasse heben (mit Schneebeesen oder Unterhebelement).

Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Ganze für 50-60 Minuten (ich lasse ihn eher 60 Minuten drin, damit er in der Mitte auch durch ist) bei 160° Ober-Unterhitze backen. Danach den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto Jana Plitschplatsch

---

## Marillenkuchen Aprikosenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

200 g Butter (weich)

200 g Zucker

200 g Vollkornweizenmehl oder Universalmehl

1 Pk. Vanillezucker (nehme selbstgemachten, ca 1 EL)

4 Stück Eier

1 Teelöffel Natron

1 Stück Bio-Zitrone (Schale und Saft)

1 Prise Salz

ca. 24 Stück Marillen (war ein Plastikkörbchen bei mir)

### **Zubereitung:**

Da es eine spontane Aktion war, habe ich die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten und mit ca. 30 Grad in der CC erwärmt und mit dem (oh Wunder ) K-Haken schaumig gerührt.

Trockene Zutaten vermischen und beiseite stellen.

Zucker und Vanillezucker zur Butter geben.

Nachdem es schaumig gerührt ist, wird 1 Ei nach dem anderen dazu gegeben und immer gut verrührt, bevor das nächste dazu kommt. Wenn es keine homogene Masse beim Einrühren der Eier gibt, einfach 1 Löffel von dem Mehl/Salz/Natrongemisch dazu geben.

Den Zitronenabrieb und Saft dazu geben. Meine Zitrone war gross, daher habe ich nur Saft einer 1/2 genommen. Mehl unterheben.

Wenn die Marillen nicht sehr süß sind, kann man die Zuckermenge etwas erhöhen (für mich hätte es einen Tick süßer sein können).

Die Masse auf ein Blech oder bei mir Backwanne streichen und mit entkernten Marillen belegen ohne sie in den Teig zu drücken.

Bei 180 Grad Umluft ca 25min backen.

Wir haben gerne etwas mehr Teig deshalb habe ich die Masse ca. 2cm dick aufgestrichen und mit einem Tortenrand ca. 5cm vor dem Blechende getrennt. Die Backwanne ist etwas kleiner als ein Einschubblech.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.



---

## Ganache



Rezept und Foto von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

### 1. Rezept von Dagmar Möller

#### **Zutaten:**

200 g Zartbitter-Kuvertüre (zerkleinert)

200 g Nougat (gewürfelt)

200 ml Sahne

#### **Zubereitung:**

Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.  
Völlig auskühlen lassen.

Sahne aufkochen, Temperatur ausschalten und Schokolade zugeben  
Mit dem Flexi glatt rühren. Nougatwürfel dazugeben und unter  
Rühren schmelzen lassen.

Warme noch flüssige Glasur über den Kuchen geben und mit einem  
Pinzel gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

## **2. Rezept von Soraya Nett, Ini kriegt's gebacken:**

Die Schokoladenstückchen bei 38 Grad mit dem Flexi schmelzen.

Die heiße (nicht kochene) Sahne dazugießen und aufrühren bis  
eine geschmeidige Masse entsteht.

Bei der Ganache ist es wichtig das die Fette der Schoki und  
die der Sahne sich schnell verbinden. Zu lange kochen macht  
sie nicht besser, sondern klumpig!

Als Füllung für Torten nimmt man etwas mehr Sahne und lässt  
die Ganache über Nacht auskühlen. Am nächsten Tag im Mixer  
aufschlagen und verarbeiten.