

Pommesgewürz in Anlehnung an Ankerkraut – Variationen –



Nachdem meine Familie das Pommesgewürz von Ankerkraut so sehr mag, habe ich versucht es in Anlehnung an die Ankerskrautzutaten nachzubauen, mit ein paar Gewürzusätze, die wir mögen.

1.) Gisela's Variante:

Zutaten:

60 gr. Meersalz

12 gr. Paprika edelsüss

2 gr. Senfkörner

1 EL gefriergetrocknete Zwiebeln (das nächste mal würde ich ggf. Röstzwiebeln nehmen, die geben sicher auch ein gutes Aroma) Oder Tipp von Claudia Balicki: Wenn man zuviel Zwiebeln geschnitten hat, einfach liegen lassen, trocknen lassen und dann in der Gewürzmühle pulverisieren...

1/2 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Curry oder Kurkuma

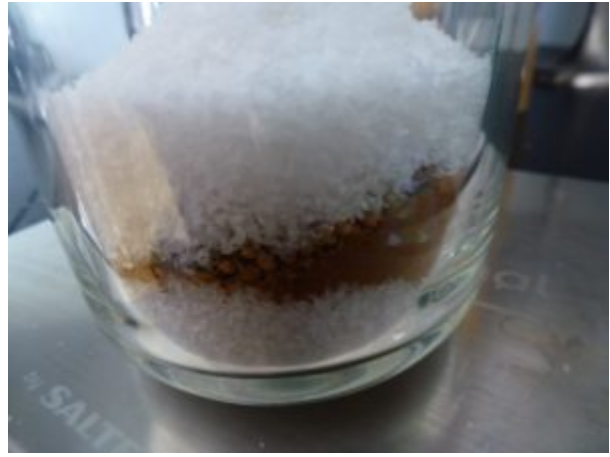
1/2 TL Oregano

1/2 TL Petersilie

Etwas abgeriebene Muskatblüte oder Muskat

Zubereitung:

Alles in die Gewürzmühle geben und mischen. Fertig.



2. Karsten Remeisch Alternative für Pommessalz:

Eigentlich mische ich immer frei Schnauze aber ungefähr diese Mengen sind drin.

Zutaten:

2 EL feines Steinsalz ohne Rieselhilfe+

1TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Kurkuma

Nach Lust und Laune:

Chilipulver (Piment d'Espelette)

Es gibt noch so viele Möglichkeiten. Diverse getrocknete Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano) passen gut.

Eine Prise Zucker geht auch.

Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.

Kartoffelknödel alla Giselle



Für 3 Personen (ca. 18 Knödel klein, bzw. 10 Knödel groß)

Zutaten:

Für die Tomatensauce:

Etwas Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Tomaten klein geschnitten

Kräuter, Salz/Pfeffer/Chilischote/Cumin....

Für den Kartoffelknödelteig:

1 kg. Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)

100 gr. Kartoffelstärke

2 Eigelb

1 EL Butter

frisch geriebene Muskatnuss

Salz

Für die Füllung:

Hier das nehmen, was gerade im Kühlschrank ist und gerade weg muss.

Heute war es :

1 Mozzarella in Stücke geschnitten

1 Hand voll Rucola, klein geschnitten

1 paar Löffel von der Tomatensauce, siehe unten

Zum Anbraten:

Etwas Butter

Zubereitung:

Tomatensauce:

Etwas Olivenöl mit Knoblauchzehe in Kessel geben, anheizen
Tomaten hereinschnippeln, ein paar Kräuterzweige mit zugeben,
ebenfalls die Chillischote.

Temperatur erst etwas über 100 Grad,, mit Flexi, rühren
lassen. Danach auf ca. 95 Grad zurückstellen und so lange als
möglich laufen lassen (gerne auch 3 Stunden, wenn die Zeit
nicht da ist, dann tut es auch nur eine halbe Stunde). Je
länger desto aromatischer wird die Tomatensauce.

Würzen, fertig.



Knödel:

Kartoffeln mit Schale 30 Minuten kochen (Dämpfen geht
natürlich auch).

Kartoffeln schälen und in Kessel geben. 2 Eigelb, 100 gr.
Kartoffelstärke, ein paar Flocken Butter, Salz, Muskatnuss
geben und mit dem Flexi unter Zugabe von 40 Grad (entzieht
Wasser) KURZ rühren lassen. Nicht zu lange, sonst wird der
Teig leimig und klebig. Gerade lange genug, dass die
Kartoffeln püriert sind.



Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, ein kleiner Knödel probeformen und 5 Minuten ziehen lassen, um die Konsistenz zu prüfen. Zerfallen die Knödel, müsste Mehl zugegeben werden.

Füllung:

1 Kugel Mozzarella und 1 Handvoll gewaschenen Rucola kleinschneiden und mit ein paar Löffel Tomatensauce verrühren.



Fertigstellung:

Knödel vorformen. Bei großen Knödel kommen bei 1 kg. Kartoffeln ca. 10 Stück raus. Ich mag sie eher klein, bei mir waren es 18 Stück.



Eine Mulde in jeden Knödel füllen und etwas Füllung reingeben, verschliessen.



Knödel ca. 5 Minuten im Salzwasser kochen lassen. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie fertig.



In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, ggf. auch ein paar Thymianstengel oder Rosmarinstengel mit in die Pfanne geben. Von beiden Seiten die Knödel bei mittlerer Hitze anbraten.



Fertig, guten Appetit!



Palak Paneer



Rezept und Fotos von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Zutaten:

Paneer aus 3 Litern frischer Vollmilch

500 g frischer Spinat

Masala:

1 Lorbeerblatt

$\frac{1}{4}$ TL Cumin

1 kl. Zwiebel

1 kleine Dose stückige Tomaten

Gewürzpaste

10 g Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 TL Garam Masala

1 TL Koriander

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Chiliflocken (wer es nicht so scharf mag, bitte reduzieren)

1 Prise Kurkuma

1 Prise Muskatnuss

2-3 Esslöffel Öl – 2 EL Öl

2 EL Joghurt

Zucker

Salz

Zubereitung:

Den Paneer (Zubereitung Paneer siehe unten) in 1-2 cm kleine Würfel schneiden.

Mit etwas Öl anbraten, bis er leicht goldgelb ist an 2 Seiten.

Massala:

Alle Gewürze und Ingwer und Knoblauch in einem Gefäß zusammengeben und mit einem Pürierstab oder Gewürzmühle Kenwood mit dem Öl zusammen zu einer Paste pürieren.

Lorbeerblatt in Öl Aroma abgeben lassen. Zwiebeln klein würfeln, goldgelb anbraten, etwas salzen, die Gewürzpaste hinzugeben, damit sich die Aromen entwickeln.

Dann die Tomaten zugeben und etwas Wasser. Alles einkochen lassen, bis sich das Öl leicht am Rand absetzt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit einem Multizerkleinerer oder Pürierstab pürieren.

Hitze in der Pfanne reduzieren und die Paneerwürfel dazugeben. Kurz warm werden lassen, den pürierten Spinat dazugeben und alles zusammen erhitzen.

Vor dem Servieren den Joghurt zugeben, fertig, Leggaaaa!

Zubereitung Paneer:

3 l Vollmilch aufkochen unter ständigem Rühren.

Wenn die Milch aufgeköcht ist 3-5 EL Säuerungsmittel zugeben, ich nehme eine Mischung aus Zitronensaft, Essig und Kefir.

Dann trennt sich unter Rühren der Käsebruch von der Molke.

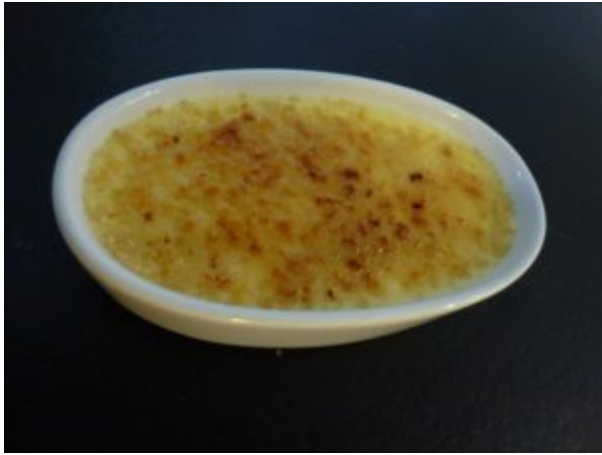
Durch ein Molton-Tuch im Sieb abgießen, gut ausdrücken.

Dann für 3-5 Stunden unter Gewicht von ca 5 Kilo Gewicht pressen.

Über Nacht in Salzlake ziehen lassen und am nächsten Tag verwenden.



Crème brûlée



6 Personen

Zutaten:

200 gr. Schlagsahne

180 gr. Milch

1 Vanilleschote

50 gr. Zucker

2 Eier

2 Eigelb

Zum Abbrennen noch ein paar Löffelchen braunen Zucker

Zubereitung:

Sahne, Milch, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Vanilleschote, Zucker in Kessel geben, Temperatur 120 Grad und aufkochen lassen.



Eier und Eigelb grob mit Gabel zerschlagen, Temperatur abstellen, Flexielement einsetzen und Eier in die heiße Masse rühren lassen. Dabei die Temperaturtaste lange gedrückt

halten, um die Kindersicherung, da über 60 Grad, auszuschalten. (Achtung: Auf dem Foto sieht man den Ballonschneebesen, damit bekommt man aber zu viel Luft rein. Mit Flexi geht es besser).



Den Dampfgarer vorheizen, ich hatte 95 Grad/45 Minuten.

Die Creme brûlée in flache Förmchen füllen. Bei meinem Dampfgarer werden sie am besten, wenn sie ganz unten (Reihe Nr. 1) eingeschoben werden. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, gibt man noch Klarsichtfolie über die Creme. Aber das haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.



Wer keinen Dampfgarer hat, nimmt den Backofen: Die Förmchen werden in die Fettpfanne vom Backofen gestellt und dann gibt man so kochendes Wasser in den Fettpfanne, so dass die Formen im Wasser stehen. 1 Stunde/130 Grad/Heissluft

Dann noch ein paar Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Etwas braunen Zucker drüberstreuen und mit dem Gasbrenner mit

ca. 10-15 cm Abstand abbrennen. Achtung Manfred weist darauf hin, dass man das sehr vorsichtig machen soll, da die Brüllcreme ggf. bei diesem Vorgang ihren Namen bekommen hat ☹ ☹



Apfelschokokuchen

Dieser Kuchen wurde von Marcus Schenk in seinem Livegruppenevent "Stay home" in "Backen und Kochen mit Kenwood" gepostet.



Zutaten:

250 gr. Butter
5 Eier
250 gr .Mehl
260 gr. Zucker
50 gr. Kakao
4 Äpfel
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen



Backform fetten und bemehlen oder mit Brotkrümeln auskleiden.
Ich hatte eine Gugelhupfform, aber ich hab gesehen, dass andere auch mit einem Backblech o. ä. gute Ergebnisse hatten.



Ofen auf 250 gr. 0/U vorheizen.

Lt. Marcus alle Zutaten bis auf Backpulver in die Schüssel

geben und vermischen. Zum Schluss das Backpulver zugeben. Wer noch Rotweinreste o.ä. hat, kann diese so auch in den Kuchenteig geben.

Ich gehe bei Rührkuchen immer wie folgt vor:

Butter und Zucker in die Schüssel geben, Flexi einsetzen und die Butter schaumig schlagen (gerne ein paar Minuten, je länger desto besser). Dabei nach und nach die Eier untermischen. Dann den Kakao zugeben und zum Schluss Mehl/Backpulver zugeben, da nur noch ganz kurz rühren.



Dann Äpfel schälen und würfeln, z.B. mit Würfelschneider. Wir haben einen einfachen Apfelschneider verwendet.



Gestern im Event haben wir den Teig in die Form gegeben und dann einen Apfel darüber geschnitten.

Da der Apfel im Kuchen klasse schmeckte, haben wir heute beim

Nachbacken 4 Äpfel genommen und sie im Teig mit einer Gabel untergehoben.



Dann den Teig noch in die Form geben und in den Ofen stellen.
Nach Einfüllen in den Ofen von 250 auf 200 Grad zurückdrehen,
Und nach weiteren 10 Minuten auf 180 Grad O/U reduzieren,
Stäbchenprobe und guten Appetit.



Danke für das klasse Event lieber Marcus gestern, dass uns von der Coronaquarantäne etwas abgelenkt hat.

Basilikumpesto Pesto alla Genovese



Man stellt sich einfach Knoblauch, Parmesan, geröstete Pinienkerne, abgezupftes Basilikum und etwas Öl bereit und gibt es der Reihe nach oben in den Einfüllschacht vom Multizerkleinerer und lässt das Messer laufen. Thats it.

Hier noch die detailliertere Beschreibung:

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

25 gr. Parmesan in groben Stücken

25 gr. Pinienkerne, ohne Fett in Pfanne golden angeröstet

1 Basilikumpflanze, Blätter abgezupft, ca. 30 gr.

50 gr. Olivenöl

Zubereitung:

Multizerkleinerer aufsetzen und Einfüllöffnung öffnen. Laufen lassen und Knoblauchzehe einwerfen.



Parmesan in Stücken einwerfen.



Pinienkerne und Basilikum zugeben und weiter laufen lassen.



Und dann noch das Öl zugeben, aber nicht mehr viel rühren (sonst kann es bitter werden). Zwischenzeitlich rühre ich das Öl nur noch mit einem Silikonspachtel unter, das geht schnell und man sich safe)



Fertig. Ich gebe es immer in verschließbarer Box in den Kühlschrank und verbrauche es dann zeitnah.

Bubblebrot Bubble bread – Variationen -4



Fotos von Sandra Ro

(Rezept wurde uns von Sandra Ro zur Verfügung gestellt, die das Rezept von einer Freundin bekommen hat)

Zutaten:

500 g Mehl

1/2 Würfel Hefe (geht natürlich auch weniger dann aber längere Gehzeit berechnen)

1 TL Salz

1 Prise Zucker

2 EL Öl (ich habe Olivenöl genommen, da herzhaft)

300g Wasser (ich wiege wasser auch immer ab)

Zubereitung:

Mehl, Salz und Öl in die Rührschüssel geben.

Wasser abwiegen und Hefe, Zucker darin auflösen und zum Mehl geben.

Knethaken einsetzen und mindestens 10min auf Stufe "min" kneten.

45 Min zugedeckt gehen lassen.

Ich habe jetzt ein rundes Blech mit 30cm Durchmesser genommen.



Das je nachdem ob süße oder herzhaft Variante mit entsprechendem Öl einpinseln.

Jetzt den Ofen schon vorheizen auf 200grad o/u ODER 180grad Heißluft .



Vom Teig dann 15g abstechen, zu Kugeln formen und nebeneinander legen.

Anschließend mit Wasser bepinseln und dann mit Käse bestreuen (in der süßen Variante z.B. mit Hagelzucker oder oder oder)



In den Ofen und 20-30 min (je nach Ofen) auf mittlerer Schiene backen.



Guten Appetit ☐

Variante Ramona Kaltenbach: Kräuterbutter

Selbstgemachte Kräuterbutter mit Parmesan gut kneten, dann auf die Kugeln streichen und nochmal Parmesan drüber streuen. Den Parmesan habe ich erst nach 10 Minuten darüber gestreut. Ich könnte mir das auch gut mit Speckwürfel und Zwiebeln vorstellen.



Fotos Ramona Kaltenbach

Variante Sandra Ro: Bärlauch, Speckwürfel, Parmesan



Foto Sandra Ro6

Flammende Herzen



(Rezept von Sabina Werder's "Oma Mürdter")

aus Sütterlinschrift für die Kenwoodies übersetzt

Zutaten für ca. 6 Herzen

Tipp: doppelte Menge in der CC funktioniert prima. Die Herzen

lassen sich prima in Plastikdosen aufbewahren, so hat man etwas Vorrat

Zutaten:

210 g Butter

130 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Ei

320 g Weizenmehl

Marmelade oder Nougat zum Füllen

Schokoladenglasur zum Tauchen

Optional Nougatfüllung:

100 gr. Kuvertüre

50 gr. Sahne

100 gr. Nougat

Zubereitung:

Anmerkung: Wir haben uns zuvor eine Schablone, 9 cm breit, 9 cm hoch, aufgezeichnet und unter das Backpapier gelegt. So werden die Formen halbwegs gleich groß. Beim Aufspritzen etwas Platz lassen, da sie beim Backen größer werden. Sie haben dann die Größe wie beim Bäcker.



Die Butter mit dem Puderzucker und der Prise Salz mit dem Flexielement schaumig rühren. (Anmerkung Gisela: Normalerweise muss die Butter für dieses Rezept Zimmertemperatur haben. Der Flexi macht seinen Job aber so gut, dass man auch die Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen kann. Ich habe die Butter-

Zucker-Masse 5-10 Minuten bei Geschwindigkeit ca. 3-4 rühren lassen). Erst die 2 Eigelb unterrühren, dann das ganze Ei dazu geben und weiter rühren bis es eine homogene Masse ergibt.

(Anmerkung: Ich hab auch noch etwas Vanille zugegeben).

Nun das Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und der Sterntülle Nr.10 die Flammenden Herzen auf ein Backblech aufspritzen.



Je nachdem, ob man sie direkt nach dem aufspritzen backt, oder vorher noch im Kühlschrank lagert, laufen sie später unterschiedlich auseinander. Ich fand es am besten wenn sie direkt nach dem Aufspritzen gebacken wurden oder (wenn der Ofen belegt war) sie noch im Kühlschrank zwischenzulagern.

Nun nach Anleitung backen.

Bei 180° C/Ober-/Unterhitze ca 12 Minuten.



Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen.

(Anmerkung Gisela: Für die Nougatfüllung habe ich die Schokolade klein geschnitten. Die Sahne im CC-Kessel aufkochen lassen. Temperatur ausschalten, Flexi kontinuierlich langsam laufen lassen. Schokolade zugeben und wenn diese aufgelöst ist auch den Nougat zugeben).

Immer zwei Herzen zusammenklappen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.



Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta'mpigliata calabrese Pitta'nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck ☐☐ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt ☐☐ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:

Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse & Mandeln

200 gr Rosinen

1/2 TL gem. Nelken

1/2 TL Zimt

3EL Rum

2EL Anisschnaps

• 50 ml Orangensaft

Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:

400g Hartweizenmehl

60g Zucker

100g Milch

6g Backpulver

2 Eigelb

50g neutrales Öl

50g Brandy oder Rum

2 Prise Zimt

2 Prise gem Nelken

2 Prise Salz

Finish:

Etwas Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Streifen zusammenklappen und zu einer "Rose" aufrollen.

Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.

Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

Weitere Fotos vom Nachbacken:





Goldener Erdnuss-Karamell-Fudge mit Meersalz



Foto Birgit Kehlert

Rezept aus dem Genuss Magazin 04/2019)

Zutaten für ca. 30 Stück:

125g Butter

125ml Milch

400g brauner Zucker

225g Crunchy Erdnussbutter

200g Puderzucker

2 El Fleur de Sel

essbarer Goldglitzer zum Bepinseln

Zubereitung:

Eine eckige Form (ca. 25×16 cm) mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Die Butter in die Rührschüssel geben und bei 75°C schmelzen lassen. Den braunen Zucker und die Milch zugeben und bei Intervallstufe 1 mit dem Flexirührer verrühren. Danach die Masse bei 120°C etwa 4 Minuten kochen lassen. Dann die Temperatur abschalten, Erdnussbutter zufügen und alles glatt

rühren.

Den Puderzucker zufügen und alles so lange verrühren, bis eine homogene Karamellcreme entstanden ist. Creme in die Form geben und glatt streichen, dann mit dem Salz bestreuen und für 3 Stunden kalt stellen.

Anschließend mit Hilfe des Papiers den Fudge aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in 2x2cm große Stücke schneiden und diese mit etwas Goldglitzer bepinseln.