

# 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 ☐

---

## 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 sieden 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

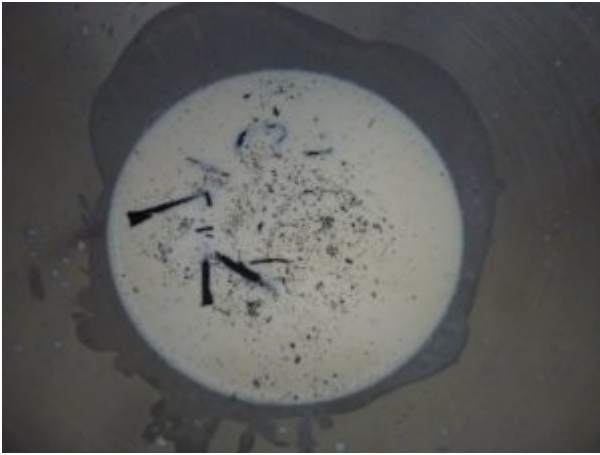
2 Eier

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 Ballonschneebeisen, 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

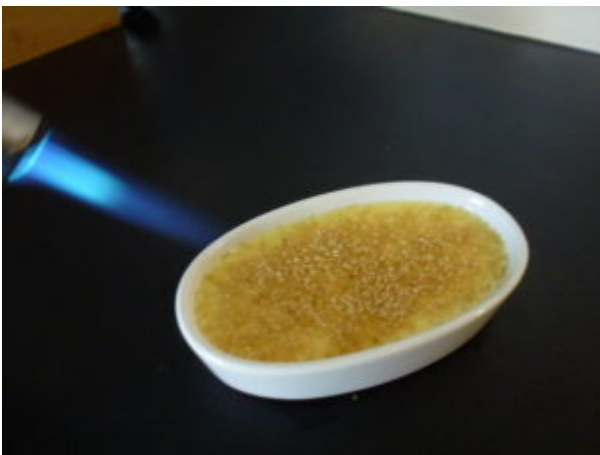
haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.



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 0/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, abgezapftes 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 abgezapft, 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.

