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 miti 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 SpinatMasala:
1 Lorbeerblatt
¼ 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 Öl1 – 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 aufgekocht 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, ausgekratzes 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.

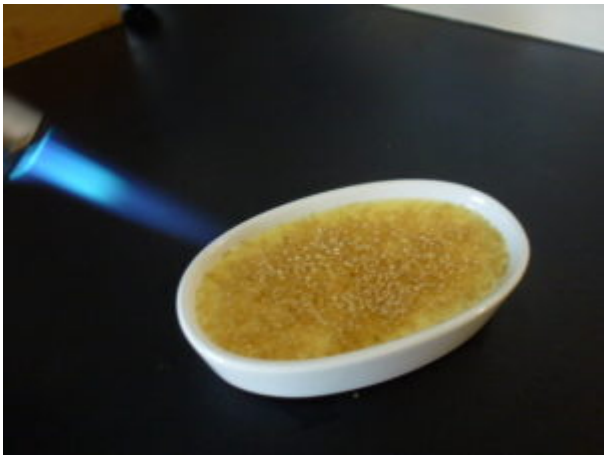
Die Creme brûlée in flache Förmchen füllen. Bei meinem Dampfgarer werden sie am besten, wenn sie ganz unten (Reihe Nr. 1) eingeschoben werden. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, gibt man noch Klarsichtfolie über die Creme. Aber das haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.

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 □ □ □



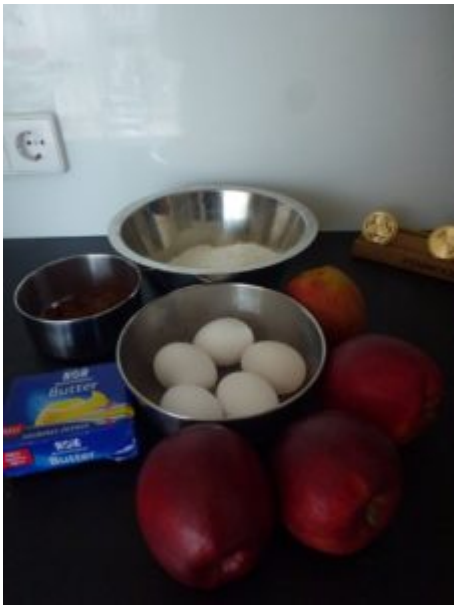
Apfelschokokuchen

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. O/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 Basilkum 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 Olivenoel 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 herzhafte 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

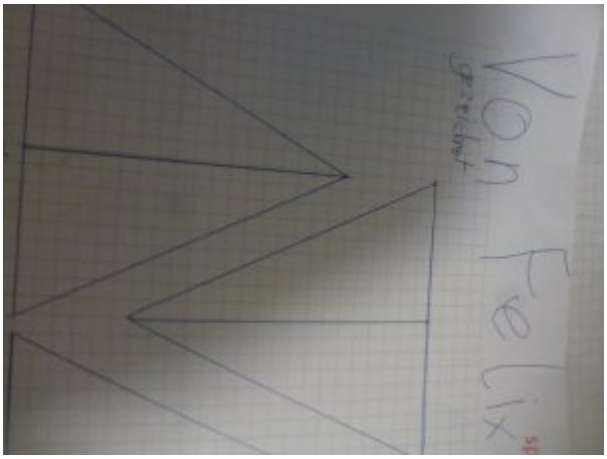
Tipp: doppelte Menge in der CC funktioniert prima. Die Herzen

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 PriseZimt
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. Steifen 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.

Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Vorbereitung:
Konditor Biskuit (vom Blog, Rezept Nr. 4) aus 6 XL Eiern auf einem tiefen Backblech (Backpapier oder Dauerbackfolie) gebacken.

Dies ist das Rezept:

Biskuit 3Zutaten:
4 Teile Ei
2 Teile Zucker
2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:
Eier abwiegen (in dem Fall 6 XL-Eier) und die anderen Zutaten danach bemessen.
Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.
Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.
Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit abkühlen lassen und stürzen. Entweder waagerecht durchschneiden und 12 Kreise mit einem Dessertring ausstechen oder -so habe ich es gemacht weil die Kreise schöner werden – im Backrahmen auf 2 Durchgängen gebacken und jeweils 12 Kreise mit dem Dessertring ausstechen.
Ich benutze eine Törtchenform von Baker’s Pride Professionelle Backform mit 12 Mulden (7,5 x 4,5 cm) und Hebeböden, antihaftbeschichtet – gibts z.B. bei dem großen A..zon.

Füllung Zutaten:
9 Blatt Gelatine
150 g Puderzucker
400 g Sahne (steif geschlagen)
750 g Magerquark
50 g Zitronensaft
abgeriebene Zitronenschale
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:
Gelatine einweichen
Quark mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenschale und

Zitronensaft cremig rühren (Flexi)
Die Hälfte von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen. Den Rest auf 50°C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.
Löffelweise die übrige Quarkmasse dazu geben und zusammen ein paar Minuten verrühren.
Abkühlen lassen (ich habe den Topf in den Kühlschrank gestellt und ab und zu umgerührt) Wenn die Creme anfängt fest zu werden (geliert) , die aufgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

Fertigstellung:
Die Mulden mit Tortenrandfolie (5cm) auskleiden. Einen Biskuitkreis unten in die Form legen. Füllung darauf verteilen und den 2. Kreis oben auflegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
Törtchen aus der Form heben (geht super wenn man sie von unten mit dem Boden hochdrückt) Vom Blechboden ablösen, Tortenrandfolie abziehen und
mit Puderzucker und einem Tupfer Sahne verzieren und eine Mandarine darauflegen.

Tipp
Hält sich super ein paar Tage im Kühlschrank. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen – dann wird die Füllung geschmeidiger bzw. ist nicht so fest.
Ich lasse die Tortenrandfolie drum – dann trocknet auch nichts aus und entferne sie erst bei denen die ich fertig mache zum Servieren.