

# Crema Catalana



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von "Für jeden Tag 8/2006", angepasst von Manfred Cuntz für die CC

## **Zutaten für 4 Personen:**

50 g Speisestärke

750 ml Milch

6 Eigelb (Kl. M)

50 g Zucker

4-5 El und zum Bestreuen

fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

## **Zubereitung:**

Speisestärke in 150 ml Milch auflösen.

Flexi mit schwarzer Gummilippe einsetzen.

600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben, beiseite stellen.

Ballonbesen, langsam steigern bis Stufe 6

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Dauer ca. 2min.

Flexi mit schwarzer Gummilippe, Kochstufe I

Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

95°C, Flexi, Kochstufe I

Heiße Zitronenmilch langsam zugeben.

So lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht.

ACHTUNG: Es darf nicht wirklich kochen sonst gerinnt das Eigelb. Also aufpassen. Dauer: ca. 5-6min.

Temperatur ausstellen und etwas kalt rühren lassen. (Wenn es schneller gehen soll Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und von Hand rühren). Bei ca. 85°C in kalt ausgespülte Schüsselchen füllen.

In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.



Fotos von Manfred Cuntz

---

# Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog



Foto Gisela Martin

Rezept von hier  
<https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkornbrot-mit-buttermilch/> und auf CC umgeschrieben.

## **Zutaten:**

### ***Quellstück 1***

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl  
300 g Buttermilch  
12 g Salz

### ***Quellstück 2***

40 g Leinsamen  
20 g Sesam  
40 g Sonnenblumenkerne  
30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe  
150 g Buttermilch

## ***Hauptteig***

Quellstücke

300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl  
6 g Frischhefe  
115 g Buttermilch (zimmerwarm)  
10 g Rohrzucker  
Sonnenblumenkerne zum Wälzen

### **Zubereitung:**

Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Rührelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.

Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstöße zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kruste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.

---

# Low-carb Dinkelvollkornbrot



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

## **Zutaten:**

200 gr gemahlene Mandeln  
170 gr Dinkelvollkornmehl  
130 gr Gluten  
50 gr Sesam  
100 gr Quark (ich hatte 40%)  
1 Ei  
10 gr Salz  
30 gr Butter  
230 gr Wasser  
1 TL Zucker  
1/2 Würfel frische Hefe

## **Zubereitung:**

Zunächst die trockenen Zutaten bis einschließlich Sesam gründlich mischen. (K-Haken im Kessel)

Wasser, Hefe, Butter und Zucker 4 Minuten bei 38 Grad rühren. Dann Quark, Ei, Mehlmischung dazugeben und 10 Minuten kneten lassen (Knethaken Stufe 1. Wie lange das braucht, weiß ich

nicht. Aber der Teig verändert sich sichtbar, man sieht dass das Gluten wirkt und die Struktur etwas ziehig wird)

Danach den Teig 30 Minuten zugedeckt( in der CC )gehen lassen. Anschließend noch einmal für 2 Minuten durchkneten. Backofen auf 220° Ober/unterhitze vorheizen, ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser unten reinstellen.

Dann den Teig in eine mit Backpapier aus gekleidete Backform (35 cm) geben und zugedeckt gehen lassen, bis der Backofen heiß ist, also ca.10 Minuten.

Die ersten 10 Minuten auf 220° backen, dann den BackOfen auf 180° reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Zwischendurch mal in den Backofen schauen und das Brot, wenn es oben drauf dunkel genug geworden ist, mit etwas Alufolie abdecken.

Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

---

## Gemüse sous vide garen

Gemüse wird sous vide immer mit 85 Grad gegart.

Nachstehend Anwendungsbeispiele, diese Zusammenstellung wird immer weiter ergänzt.



Brokkoli roh würzen und Stück Butter dazu, einschweißen, 60

Min/85 Grad (Foto Franziska Fischer)



Karotten mit einem TL braunem Zucker bestreuen, Butterflocken drauf, einschweissen. 40 Min/85 Grad. Dann entweder so essen oder noch kurz in der Pfanne scharf anbraten. (Foto Gisela Martin)



Fenchel zerkleinern, etwas Wasser mit Gemüsepaste verrühren und alles zusammen einschweißen. 40 Minuten/85 Grad. Lecker! (Foto Gisela Martin)



1kg Spargel auf 3 Päckchen verteilt.  
Zwei habe ich ohne alles gemacht. Beim 3. habe ich etwas Salz,  
Gemüsepulver und ein Stück Butter reingelegt.  
20 min bei 83 Grad. Drucktest machen, ob Konsistenz passt.  
(Foto Franziska Fischer)

---

## Lachs sous vide



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

### **Zutaten:**

Lachsfilet

Gewürze

Butter

### **Zubereitung:**

Den Lachs für 10 Min in Salzwasser (Salzverhältnis 1/10) einlegen (das macht man, damit das Eiweiß nicht herausläuft). Danach trockentupfen.

Den Lachs nach Belieben würzen und mit einem Stück Butter einschweissen.

Wasser in Kessel auf 53 Grad erwärmen und 30 Minuten bei 53 Grad im Wasser ziehen lassen.

Danach kurz in der Pfanne anbraten, fertig.

---

## **Orangenzucker – Variationen**



Rezept Nr. 1 und Foto von Sandra Bell

## 1. Rezept Sandra Bell

### Zutaten:

Orangeat

Zucker

### Zubereitung:

Einen Teil des fertigen Orangeat in der Gewürzmühle oder im Multi ordentlich schreddern – ziemlich fein. In ein Glas füllen und mit Zucker auffüllen.

Ordentlich schütteln und sich schmecken lassen.

Zum Würzen von vielen leckeren Sachen.

## 2. Rezept Claudia Balicki



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Balicki

### Zutaten:

Zucker

Schalen von Bio-Orangen

### Zubereitung:

Schale einer Bio-Orange ein paar Tage an der Luft liegen lassen, bis man die Stücke durchbrechen kann. Dann habe ich es mit Zucker vermischt und habe es wieder stehen lassen. Kam

irgendwie nicht dazu.

Nun habe ich es in der Gewürzmühle gemahlen. Ein wirklich tolles Aroma, sehr intensiv. Hängt natürlich auch von der jeweiligen Menge ab.

---

## Mediterraner Kartoffelstampf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com> , **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Basilikum  
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
50 g Pinienkerne  
Olivenöl  
etwas Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, vierteln und in der CC bei 100 ° dämpfen (dazu in Kessel etwas Wasser füllen, Dampfeinsatz einsetzen, Rührintervall 3). Einsatz herausnehmen, Wasser aus dem Kessel wegschütten.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch fein häckseln. (z.B. Multi). Basilikumblätter und Tomaten ebenfalls. Pinienkerne ohne Öl anrösten. (beschichtete Pfanne)

Etwas Olivenöl im Kessel (140 Grad) erhitzen, K-Haken

einsetzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. (Intervall 3). Hitze wieder runterschalten (50 Grad) Alle Zutaten sowie gedünstete Kartoffeln zugeben und kurz bis zur gewünschten Konsistenz vermengen. (Stufe 1) – Nur so viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in einen Dessertring füllen und fest drücken. Ring abziehen, garnieren, fertig !

---

## Rote Beete-Pesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller,  
<http://www.toepfle-und-decke.de>

### **Zutaten:**

400 g Rote Beete (vorgekocht)  
50g Pistazien geröstet und gesalzen  
1 Knolle asiatischen Knoblauch  
1 Zweigle frischen Rosmarin  
50 g Parmesan  
Saft 1/2 Limette  
4 EL. hochwertiges, fruchtiges Olivenöl  
etwas Fleur de Sel

2 TL Zucker  
schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

Knoblauch, Pistazien und Rote Bete (100 g feingewürfelt zur Deco zurückbehalten) im Multi fein pürieren. (P-TASTE)

Öl, Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und kurz unter mixen.

Rosmarin-Nadeln sehr fein hacken und zusammen mit dem geriebenen Parmesan untermischen.

Sehr lecker auf rustikalem Brot und auch zu gebratenem Fleisch.

---

## Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten



Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

4 Personen

**Zutaten:**

300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlene Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safransschlag, 1 TL Öl, Salz

Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz

250 gr. Mozzarella

80 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

200 gr. Kirschtomaten

60 gr. geschälte Pistazien

2 EL Olivenöl extravergine

20 gr. Schalotten

Basilikum, Butter, Salz

**Zubereitung:**

Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen, Flexielement einsetzen. Gesiebtetes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Gießt die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochrührelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gibt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnimmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gibt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudelbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gibt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).



---

# Tiramisù mit Schokoladenbiskuit

Foto: wird noch nachgereicht

Fazit nach dem Ausprobieren:

War sehr lecker, schmeckte am Folgetag wie ein Stück Schokoladentorte.

Erfahrung beim Schichten: Biskuit hatten wir noch größere Mengen über, Creme fehlte zum Schluss.

D.h. beim nächsten mal würden wir die Zutaten der Creme um das doppelte erhöhen.

Dann dürfte die Menge für mind. 12 Personen reichen.

Anstelle dem Rum im Rezept haben wir Masalawein verwendet, was sehr lecker war. Alternativ hätten wir Amaretto genommen.

Grüße Gisela

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

**Zutaten:**

650 gr. Biskuit mit Kakao, bestehend aus 150 gr. Mehl Type 00 (Alternativ 405), 150 gr. Zucker, 6 Eier, 30 gr. Backkakao, 20 gr. Butter  
200 gr. Mascarpone  
200 gr. Sahne  
120 gr. Zucker  
80 gr. Eigelb  
2 gr. Gelatine  
1 Vanilleschote  
100 ml Espresso  
200 ml Rum

### **Zubereitung:**

Für Biskuit die Eier mit Zucker im Kessel mit Ballonschneebeesen für 10 Minuten auf höchster Geschwindigkeit schlagen. Mit Unterhebrührelement Mehl und gesiebten Kakao zufügen. Eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser einfetten und im Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gibt den Zucker in den Kessel mit 60 ml Wasser/Temperatur 120 Grad ohne ein Rührelement. Lasst das Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die eingestellte Temperatur erreicht ist.

In einem anderen Kessel gibt ihr das Eigelb mit der ausgekratzten Vanilleschote. Schlägt es auf bei höchster Stufe für 10 Minuten (Ballonschneebeesen) und giesst den Zucker zu.

Fügt nun die Gelatine (für ein paar Sekunden ausgedrückt und im Wasserbad gerührt, bis es sich aufgelöst hat) zu.

Schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebeesen bei mittlerer Geschwindigkeit für 5-6 Minuten (Anmerkung: Achtung, damit es keine Butter gibt. Die angegebene Dauer könnte zu lange sein).

Fügt der Eigelbmischung mit dem Unterhebrührelement die Mascarpone und die Sahne zu.

Schneidet den Biskuit in Scheiben und stecht mit einem Dessertring Kreise aus in der Größe der Gläser, die ihr für das Dessert benutzt.

Tränkt den Biskuit leicht mit dem gemischten Espresso-Rum.

Füllt die Gläser mit den Schichten im Glas (Biskuit und Mascarponecreme). Schließt mit der Creme ab und bewahrt das Dessert im Kühlschrank auf, damit es fest wird.

Wenn ihr das Dessert serviert, kann man es nach Belieben mit Kakao, Schokoladenstreusel und Kristallzucker bestreuen.

Alternativ kann man das Tiramisu auch mit gehackten Nüssen dekorieren.