

# Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

## *Zutaten:*

3 Eier (150g)  
40g Eigelb  
175 g Puderzucker  
15 g Rum  
Prise Salz  
Spritzer Zitrone  
500 gr. Mehl 405  
5 gr. Backpulver  
50 gr. geriebene Mandeln  
75 gr. flüssige Butter

## *Zubereitung:*

3 Eier (150g)  
50g Eigelb  
175 g Puderzucker  
15 g Rum  
Prise Salz  
Spritzer Zitrone  
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.  
  
500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver ( evtl. geht auch weniger?)  
gesiebt mit dem K Haken untermengen.  
  
50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT  
heiß) Butter zusetzen.

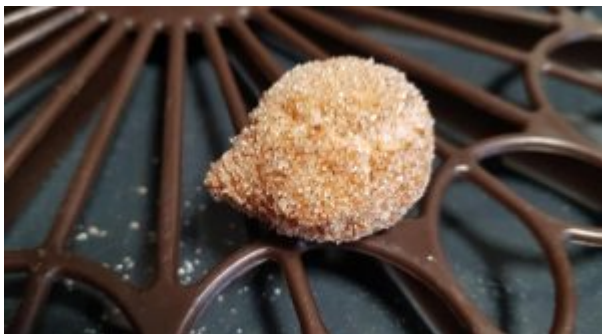
Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatte ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige ☺



---

# Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden.  
Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.

Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

## **Zutaten:**

550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)

260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)

1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe

70 gr Zucker

90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥☐ und Nuss-Nugat-Creme – oder  
in der Giselavariante ohne alles

## **Zubereitung:**

Die Zutaten "Mehl bis Hefe" in der CC 5 min auf Stufe "min" mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.





Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß noch mit Butter eingerieben.

---

## Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer



Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln  
Salz, Muskat etc.

Zubereitung:

Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.



1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.





Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.



Klösse einlegen. Achtung nie mehr Klösse machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe...

---

**Tropea-Zwiebelkuchen mit**  
**Weisse-Bohnen-Boden –**

# lowcarb, glutenfrei, eiweissreich



Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

Boden:

1 Dose weisse Bohnen (250 g Abtropfgewicht)

3 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

wer mag Kräuter

Belag:

5 Tropeazwiebeln

Olivenöl

Gewürze (Salz, Pfeffer...)

60 gr. Bacon

3 Eier

100 gr. geriebenen Käse z.B. Mozzarella

Zutaten für den Boden im Multizerkleinerer vermischen.

Dann Backpapier in eine Tarte-Form legen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.



Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 min vorbacken.

5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten, nach Wunsch würzen.

60 g Bacon dazugeben, vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben.

3 weitere Eier (in der Gewürzmühle) verquirlen und auf die Zwiebelmasse gießen.

100 g geriebenen Käse darauf verteilen (ich hatte Mozzarella) und weitere 10 min backen (bis der Käse goldgelb ist).

Aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wieder wenden....

---

## Blumenkohlauflauf



Für 2-4 Personen

### **Zutaten:**

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

500 gr. Hackfleisch

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

50-100 gr. Sahne, kann auch fettreduziert oder Milch sein

Etwas geriebener Käse oder 2 Scheiben Käse

Salz/Pfeffer/ein paar frische Kräuter

Etwas Öl zu Anbraten

### **Zubereitung:**

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden. Großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Blumenkohl 15 Minuten kochen. Abgiessen (Wenn man mag ca. einen viertel Liter Abtropfwasser vom Blumenkohl zurückhalten und später für die Bechamel verwenden) und zur Seite stellen.

Zwiebel kleinschneiden. Etwas Öl in Kessel geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, kontinuierlich rühren, Zwiebel zugeben und Zwiebeln anschwitzen.

Hackfleisch zugeben. 140 Grad lassen (bzw. bei Gourmet auch auf 160 Grad erhöhen), Rührintervall mit kleinen Pausen und Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz/Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

In zweiter Schüssel Kochwasser, Butter, Mehl füllen, Flexi einsetzen, ca. 120 Grad und ohne pause rühren lassen Nachdem es kocht auch Sahne und etwas Käse zugeben. Ein paar Minuten rühren lassen, bis die Sauce von der Konsistenz etwas dicker ist. Mit Salz/Pfeffer würzen.



Dann in zwei Auflaufformen erst das Hackfleisch einfüllen, dann den Blumenkohl drauflegen und zum Schluss die Bechamel

darüber geben.



Ca. 20 Minuten/Ober-Unterhitze/200 Grad, bis der Blumenkohl etwas Farbe annimmt.

Während der Auflauf im Ofen ist, die zwei Kochschüsseln und den Topf in die Spülmaschine geben und alles ist wieder aufgeräumt -)

---

## Brötchen in Kürbisform – herbstlich



Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:

1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken
7. Essen



---

**Pancake mit Buttermilch in  
der Tefal Snack Collection**





Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne

(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:

400 ml Buttermilch

und

2 Eier

gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).

Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht ... fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen ☐



---

## Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemptz (Böheimkirchen) zusammengestellt:

Wusstet ihr,

...das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

... die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

...Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

... 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?

... beim Wölfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

- ... wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?
- ... Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln...) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?
- ... vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?
- ... vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?
- ... Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpürreepulver oder pürrierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?
- ... (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden stehen gelassen werden?
- ... für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?
- ... Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?
- ... Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpürreepulver?
- ... ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen auf der Zunge nicht ...
- ... ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit zweimal kompakter?
- ... übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reisst dann)?
- ... sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett

bedecken u kühl lagern (hält eeeeeewig 😊 ☐)?

... die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch auskühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

... Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

... für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, selchen, kochen, braten.

... selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😊

---

## Ratatouille / Confit Byaldi



Foto Karsten Remeisch

2 Portionen:

Für die Piperade (Paprikasauce):

- 2 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel



- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Ahornsirup oder Honig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Vinaigrette:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 TL Ahornsirup oder Honig

Für das Ratatouille:

- 1 kleine Aubergine
- 1 Zucchini (gelb, wenn verfügbar)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Flaschentomaten
- 2 Thymianzweige
- Salz
- Backpapier (auf Größe der Auflaufform zugeschnitten)

Zubereitung:

Für die Piperade (Paprikasauce):

Den Backofen auf höchster Stufe (Grillfunktion) aufheizen. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und auf der obersten Schiene in den Backofen schieben. Wenn die Haut blasen wirft und etwas schwarz geworden ist, die Schoten in eine Schüssel legen und mit Folie abdecken. (Den Backofen jetzt auf 150° Ober- / Unterhitze herunterregeln)

Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen.

Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Ahornsirup und

Olivenöl ganz langsam für ca. 10 Minuten glasieren. Dafür die Temperatur auf 105°C einstellen. Mit dem Rührelement in 20 Sekundenintervallen umrühren. Es sollte nur leicht blubbern, nicht braten.

Paprika enthäuten und mit der Tomate in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Thymian und Lorbeer zugeben und mindestens 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen bis Paprika und Tomate weich sind. Thymian und Lorbeer entfernen.

Die Masse in den Blender umfüllen und so fein wie möglich mixen. 3/4 der Petersilie zugeben und kurz mixen, bis sie fein genug ist. (Die restliche Petersilie kommt in die Vinaigrette) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse im Multi, mit der feinen Schneidscheibe, in dünne Scheiben hobeln.

(Die Tomaten habe ich von Hand geschnitten, da sie sehr weich waren)

Die Vinaigrette anrühren und die gehackte Petersilie untermischen.

Das Backpapier auf Größe der Auflaufform zuschneiden.

Die Paprikasauce auf dem Boden der Form verteilen. Darauf die Gemüsescheiben abwechselnd schichten. (spiralförmig, oder in Streifen nebeneinander)

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, die Vinaigrette darüber verteilen (2EL für die Deko zurückbehalten) und das Backpapier auf das Gemüse legen.

Für 45-60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 15 Minuten vor dem Ende, das Backpapier entfernen, damit das Gemüse etwas Farbe bekommt.

Das Ratatouille auf Teller verteilen und mit der restlichen Paprikasauce und Vinaigrette garnieren. (wer mag, stapelt die Scheiben wie im Film Ratatouille)

Dazu passt ein schlichtes Baguette oder auch kurzgebratenes Fleisch (Lammchops, Hähnchenbrust)

Das ursprüngliche Rezept stammte von Michel Guérard und wurde von Thomas Keller für den Film Ratatouille von Disney / Pixar neu interpretiert.

---

## Apfeltaschen – Variationen zu Teig und Füllung und Falttechnik



Was Sie schon immer über Apfeltaschen wissen wollten ☐

Die Apfeltaschenrezepte sind im Baukastensystem zusammengestellt.

Man wählt eine Füllung seiner Wahl, einen Teig seiner Wahl und eine Falttechnik seiner Wahl und erhält so eine maßgeschneiderte Apfeltasche, die zu den persönlichen Bedürfnissen passen ☐

### **Variationen zur Füllung**

#### **Die Kompottfüllung**

Zutaten:

4-5 Äpfel geschält und grob zerkleinert

Etwas Zimt

Etwas Vanille

Ggf. etwas Zitrone

Einen Schluck Wasser

Alles in die CC geben, Flexielement einsetzen. Temperatur knapp über 100 Grad und rühren lassen (Intervall, so dass nicht permanent gerührt wird). Das Flexielement zerkleinert die Äpfel nebenher. Nach ca. 8 Minuten sollten die Äpfel schön weich sein und nun das Kompott abkühlen lassen. Wenn man noch etwas kleinere Apfelstücke haben will, stellt man nur die Temperatur aus und lässt noch ein paar Minuten weiter rühren.



### **Die klassische Füllung**

Zutaten:

4 Äpfel geschält, entkernt

20 gr. Zitronensaft

10 gr. Zucker

4 gr. Zimt

Geschälte Äpfel würfeln, z.B mit dem Würfelschneider und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt verrühren.

### **Die alkoholisierte Chefkocheierlikörfüllung**

Zutaten:

450 gr. Äpfel geschält, entkernt



60 gr. Zucker

100 ml Eierlikör (natürlich in der CC hergestellt)

2 EL Speisestärke

Geschälte Äpfel würfeln, z.B. mit dem Würfelschneider.

Apfelwürfel, Zucker und Eierlikör in der CC aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad, Flexielement). Speisestärke zugeben und 2 Minuten weiter kontinuierlich rühren lassen. Temperatur abschalten.

## Variationen zum Teig

### Der Blättrige (Blätterteig)

-- Platzhalter, to be continued--

### Der Schnelle (Quark-Öl-Teig)

Zutaten (9 Apfeltaschen):

150 gr. Quark (ich hatte 40%igen)

6 EL Milch

6 EL Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)

50 gr. Zucker (ich hatte Kokosblütenzucker)

Etwas Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1 Prise Salz

300 gr. Mehl Type 405

1 Packung Backpulver

1 Ei (getrennt) zum Bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad O/U bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken einsetzen.

Rühren bei Geschwindigkeit 1 bis der Teig sich zu einer Kugel geformt hat (ca. 1,5 Minuten). Sofort weiterverarbeiten, keine Ruhezeit.



Teig zu 8-9 Rechtecken ausrollen, den Rand mit Eiweiß bestreichen und sich eine Falttechnik aussuchen.

Nach dem Falten die Taschen mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15- 20 Min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben. Guten Appetit

### **Der hefige**

Zutaten:

375 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise(n) Salz

1 Ei(er)

200 ml Milch, lauwarm

50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

10 g Butter

Mehl mit Trockenhefe in Kessel geben und mit K-Haken sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen. Falttechnik auswählen. Nach dem Formen mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss (Zutaten mit Flexielement zusammengerührt) bestreichen.

## Variationen zur Falttechnik

### Die Streifen-Panzerknackertechnik:

Apfelfüllung auf die eine Hälfte der Rechtecke geben, die andere Hälfte 6 -7 mal einschneiden, darüber klappen und die Ränder andrücken.



### Die schnelle Nummer:

Runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken.