

# Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

## **Zutaten:**

100g Hafer  
350g Weissmehl  
100g Dinkelmehl  
13g Salz  
1EL Zucker  
1EL LM  
5g Hefe  
ca. 340g Wasser  
1EL Butterschmalz  
50g Sultaninen  
50g Haselnüsse gehackt  
50g Walnüsse gehackt  
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln  
Haferflocken zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl  
100g Dinkelmehl  
13g Salz  
1El Zucker  
1El LM  
5g Hefe  
ca. 340g Wasser  
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"  
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen  
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt  
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirten, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen 0/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...

---

**Wunderkuchen**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Der Wunderkuchen hat diesen Namen, da man bei der Flüssigkeit frei wählen kann, was man verwendet. Ob Milch, Wasser, Kaba, Likör, Kokosmilch, alles ist erlaubt. Ggf. auch passend zur Füllung der Torte.

Am nächsten Tag schmeckt er noch saftiger, d.h. er kann auch gut vorbereitet werden.

#### **Zutaten:**

5 Eier M

2 Pckg. Vanillezucker

250 g Puderzucker

250 ml Rapsöl

250 ml Eierlikör/oder alternativ Baileys

125 g Weizenmehl Type 405

125 g Speisestärke

1 Pckg. Backpulver

#### **Zubereitung:**

Eier, Vanillezucker und Puderzucker mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig rühren, ca. 10 Minuten.

Rapsöl und Eierlikör (oder Baileys) zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen (z.B. mit K-Haken) und

dann vorsichtig von Hand unterrühren. Mit der Maschine geht zuviel Luft raus!

O/U 180 Grad. Gugelhupf 60 min. Springform 35 – 40 min. Stäbchenprobe.

---

## Apfel-Zimt-Ballen –

## Variationen (auch LC) –

## Bekannt aus dem Fernsehen



1. Rezept von Kochmädchen.de und von Claudia Balicki auf Kenwood umgeschrieben/Fotos Claudia Balicki

**WARNHINWEIS:** Bitte immer schön auf die Apfel-Zimt-Ballen aufpassen, vor allem, wenn andere Familienmitglieder sich im Haus aufhalten oder sich Besuch ankündigt.

Eure Handtasche würdet ihr im Getümmel auch nicht ohne Aufsicht stehen lassen!

### 1. Rezept (Das Original ☐ )

#### Zutaten:

200 g Magerquark (Alternativ Joghurt)

100 ml Rapsöl (Alternativ Sonnenblumenöl)

Mark einer Vanilleschote

110 g Zucker (Tipp Claudia: sie reduziert immer auf ca. 80 gr, siehe auch Tipp am Ende des Rezeptes)

300 g Weizenmehl

10 g Backpulver

3 Äpfel geschält in gröbere Stücke

### **Zubereitung:**

Die feuchten Zutaten mit dem K-Haken gut, aber kurz(!) vermengen, dann die trockenen Zutaten zugeben bis es einen homogenen Teig ergibt. Zum Schluß die Äpfel dazu, ebenfalls mit dem K-Haken.



Neun Ballen mit kalten, feuchten Händen formen (Teig ist klebrig), auf Backpapier im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad ca 25 Minuten (Tipp: Alternativ kann man auch einen Eisportionierer verwenden).



Heiß in Zucker/Zimt Mischung wälzen. Ich habe die Ballen in die Schüssel mit Zimt/Zucker reingelegt und immer mit einem Löffel bestreut.

Es geht auch in der Multifry, aber dann 2 Durchgänge. Dafür braucht man den Ofen nicht so lange vorheizen.  
Backofenprogramm, Stufe 3, ca 25 Minuten.

Das Ganze hat mit Pflaumen auch gut geschmeckt, aber ich würde dann den Teig bisschen platt machen und die Pflaumen darauf verteilen/stecken und mit Zimt/Zucker vor dem backen bestreuen. Evtl. kann man es auch als Hefeteig versuchen, wenn man Zeit hat.



*Tipp: Gegebenenfalls noch Milch dazu geben, damit die Ballen nicht zu trocken werden.*

*Tipp: Zucker reduzieren und stattdessen ggf. in den Teig Amaretto und Marzipan einarbeiten und mit Mandelblättchen verzieren <3*

Tipp: Denn Teig kann man auch im Waffeleisen herausbacken <3



Foto Karin Heytmanek

Tipp Carmen Müller: Ich habe sie vakuiert und eingefroren. Schmecken auch aufgetaut gut. Sie sind dann halt weich. Ich lege sie nach dem Auftauen gerne für 2 Min. In Actifry oder auf den Brötchenaufsatz auf den Toaster. Dann sind sie wieder rösch.

## **2. Rezept in der Möllerschen LC-Variante als Muffins**

Rezepte von Dagmar Möller



6 Muffins

**Zutaten und Zubereitung:**

70 g Quark 40 %

30 g Rapsöl

1 Ei

kurz verquirlen

1 Apfel klein geschnitten

1 Hand voll Mandelblättchen bereitlegen

1 EL Mandelmehl

1 EL Kokosmehl

1 EL Lupinenmehl

1 Prise Salz

30 g Xylit

1/4 Vanilleschote

1 Msp Guarkernmehl

5 g Backpulver

Trockenen Zutaten erst vermischen und dann mit den Apfelstücken und Mandelblättchen zur Eier-Öl-Quarkmasse geben und untermengen. In 6 vorbereitete Muffinformen geben und fest drücken. Ich habe Silikon verwendet, dann muss nicht gebuttert werden. Sie werden wegen fehlendem Gluten natürlich nicht so kompakt sondern etwas krümeliger... deshalb auch besser in

Formen!

3 EL Xylit mit  
1/2 TL Zimt vermengen und bereit halten.

Die Muffinformen in der Multifry 30 Minuten Kuchenprogramm Stufe 3 backen. (Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad etwa 25 Minuten.

Noch warm mit Zimt-Xylitmischung bestreuen. Gleich warm genießen oder auch abkühlen lassen.

### 3. Rezept in der Sabina-Variante ohne Öl:



Fotos und Anleitung Sabina Werder

Tipp Sabina: Ich habe zusätzlich noch einen Rest gehobelte Mandeln und einen Rest geraspelte weiße Schokolade mit drunter gezogen.

#### **Zutaten:**

Ballen-Teig

200 g Magerquark

100 g Butter

Mark einer Vanilleschote

120 g Zucker

330 g Weizenmehl

10 g Backpulver

Drei mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt, in grobe (wichtig, dann werden sie schön saftig!) Stücke geschnitten

Zum Wälzen

Zucker-Zimt-Mischung (nach Bedarf angemischt) oder Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Den Ofen auf 180° C (Umluft vorheizen).

Butter und Quark in der CCG auf 30°C 5 Minuten erwärmen. Zucker und Vanille zugeben. Mit dem K -Haken 5 Minuten weißschaumig verrühren.

Äpfel entkernen und schälen und mit der Julienne-Scheibe raspeln. Mit etwas Zitronensaft vermischen damit sie nicht braun werden.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit dem K-Haken kurz unter die Masse kneten. Die Apfelstücke ebenfalls zugeben und kurz unterarbeiten.

Der Teig ist leicht feucht und klebrig, aber das muss so sein. Nun mit dem mittleren Kugelportionierer Ballen formen und diese mit Abstand auf ein Blech setzen.

Für ca. 25 Minuten backen und anschließend noch heiß in der gewünschten Zucker-Mischung wälzen.

---

**Diabolo (französisches Erfrischungsgetränk) –**

# Variante mit Erdbeersirup



## **Zutaten:**

*Erdbeersirup*

750 g Erdbeeren, (ich hatte frische Erdbeeren, aber mit TK-Erdbeeren geht es natürlich)

250 g Wasser

200 g Zucker

Saft einer Zitrone

Zitronenlimonade

## **Zubereitung:**

Erdbeeren, Wasser und Zucker in den Kessel geben. Temperatur 100 Grad, Flexi einsetzen, Rührintervall 1-2. Nachdem die Temperatur erreicht ist den Timer auf 16 Minuten stellen (bei TK-Erdbeeren 5 Minuten länger).



Passieraufsatz einsetzen (Temperatur aus, ggf. Kindersicherung bestätigen) und das Erdbeerpüree mit Saft einfüllen. Kräftig rühren lassen



Passieraufsatz entnehmen, Temperatur nochmals auf 100 Grad stellen und Minuten köcheln lassen. Ca. eine halbe Minute vor Ende den Zitronensaft zugeben. Noch heiß umfüllen und abkühlen lassen.



Dann in einem Glas etwas Sirup einfüllen und mit Zitronensaft auffüllen.

Fertig ist der französische Diabolo mit Erdbeergeschmack.

---

## Knete selbst gemacht



Fotos und Anleitung von Sabine Zorba

### **Zutaten:**

300g heißes Wasser

300g Mehl

5 TL Zitronensäure

2 EL Öl

150g Salz

Lebensmittelfarbe nach Wahl

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit Knethaken zu einem Teig verkneten.

Luftdicht verpackt hält sie mehrere Monate



---

## Spiralschneider KAX700PL – Zubehörvorstellung

Spiralschneider KAX700PL



Mit Adapter KAT001ME kann der Spiralschneider auf auf die CC KM070/KM080 montiert werden.

Zur Montage an der Gourmet wird kein Adapter benötigt.

Das Zubehör beinhaltet 5 verschiedene Messer-Einsätze.

Die Fotos werden nach und nach aktualisiert, um sich die Ergebnisse mit den Einsätzen besser vorstellen zu können.

====Pappardelle-Einsatz ===

Für Bandnudeln aus Gurke oder Karotten – ideal für Salate.



====Linguine-Einsatz (2 x 4 mm)====

Ideal für Nudelgerichte mit Garnelen oder Carbonara.



====Spaghetti-Einsatz (2 x 2 mm)====

Perfekt für Zoodles und Co, so kann man Gemüsespaghetti auch den echten Nudeln untermischen.





===Tagliatelle-Einsatz (2 x 9 mm)===

Für die Herstellung von z.B. Apfelingeln als Dekoration für Desserts.



===Gewellter Spiralen-Einsatz===

Zur Herstellung von Kartoffel- und Süßkartoffelpommes, aber auch wie man sieht für Salami gut





Die Fotos wurden im Zuge einer Gruppenaktion von Manfred Cuntz, Claudia Kraft, Dagmar Möller und mir zur Verfügung gestellt.

---

## Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

### **Zutaten:**

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm

0,25 L Sahne  
1 Bund glatte Petersilie  
20 gr. Butter  
100 gr. geputzte Pfifferlinge  
350 gr. mehliges Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)  
1 Zwiebel  
0,5 Stück Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
1 Liter Gemüsefond  
Salz/Pfeffer  
1 Prise Kümmel  
1 TL Majoran

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochröhrelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.

---

# Griechischer Salat



Rezept

von

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat>

## **Zutaten:**

2 Gurken

1 grüne Paprika

Eine halbe rote Zwiebel (geschält)

8 Cherrytomaten

50 g schwarze, entkernte Oliven

50 g Feta

## *Dressing*

4 EL Rapsöl

3 EL weißer Balsamicoessig

1 EL Oregano

1 EL Kapern (hatte ich nicht)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

Die Gurken mit dem Pappardelle–Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:



Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben (hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmischen oder in der Gewürzmühle.



Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30

Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:

So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:



---

## Cräcker XXL homemade by Ines

<3



Foto und Rezept Ines Glück

**Zutaten:**

300 gr Mehl Weizen 550

120 gr Mineralwasser

2 gr Hefe

10 gr Olivenöl

10 gr Salz

**Zubereitung:**

Die Zutaten 3 min auf Stufe min und 5 min auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann etwa 30 min ruhen lassen (falls Zeit ist).

Kleine Stücke vom Teig abstechen und bis Stufe 5 oder 6 nach Belieben durch die Pastawalze laufen lassen. Geht natürlich auch mit dem Wellholz.

Dann die Teile mit Olivenöl bepinseln, ich persönlich lass mir von meinem Olivendealer nach dem Wiegen immer noch Öl von den eingelegten Oliven geben. Da sind schon genug Kräuter drin. Dann noch ein wenig Salz drauf.

Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen das belegte Lochblech auf den Backstahl geschoben und für 6 min gebacken.

---

## [Kalte Gurkensuppe mit Lachs](#)



Foto Karsten Remeisch

**Zutaten:**

2 Salatgurken  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Schälchen Gartenkresse  
Ein paar Basilikumblätter  
250g griechischer Joghurt  
200g Sauerrahm  
300ml kalte Gemüsebrühe  
2 TL mittelscharfer Senf  
2 EL Balsamico bianco  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

**Einlage:**

Gurke (gewürfelt)  
Ein paar Radieschen (in Streifen)  
etwas geräucherter Lachs

**Zubereitung:**

Die Gurken grob schälen, es macht nichts, wenn etwas Schale dranbleibt. Halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen und entsorgen. Ein Stück Gurke für die Einlage beiseitelegen. Den Rest in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Knoblauch, Schalotte, der Kresse (etwas für die Deko aufbewahren) und dem

Basilikum in den Mixer geben.

Joghurt, Sauerrahm, Brühe, Senf und Balsamico dazugeben und sehr fein pürieren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Suppe kaltstellen.

Währenddessen die Einlage vorbereiten. Die Gurke würfeln, Radieschen in Stifte schneiden und Lachs in mundgerechte Stücke zupfen.

Dazu passt Bruschetta oder geröstetes Bauernbrot.