

# 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.

---

**Exkurs Philips Pastamaker**  
**/Philips Viva Collection –**  
**Tipps zu Rezepten und zur**  
**Anwendung**



Bei den Rezepten handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "[Pastidea – Aus Liebe zum Nudeln](#)" und "[★ Pastamaker, Nudeln & Co ★ – Rezepte & Matrizen](#)".

Nachdem immer mehr mit dem Philips Pastamaker ihre Nudeln produzieren, möchten wir mit diesem File eine Rezeptesammlung zur Verfügung stellen und die häufigsten Fragen beantworten. Die Matrizen (auch ohne benötigten Adapter) findet man [hier](#).

### **Rezeptempfehlung für die Pastideamatrizen (in Kombination mit Philips Pastamaker/Viva Collection)**

a.) mit Ei:

250 gr. Semola rimaccinata

100 – 110 gr. Flüssigkeit, je nach Semola (davon 1 Ei oder 2 Eigelb, Rest Wasser, leicht mit einer Gabel verquirlt)

wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

b.) ohne Ei:

250 gr. Semola rimaccinata

95 – 105 gr. Wasser (je nach Semola)

wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

Anmerkung: Bei den Matrizen Fusilli A3 und Funghi wird empfohlen die Flüssigkeitsmenge etwas zu reduzieren, damit sie sich schön drehen.

Um eine bessere Teigkonsistenz zu erreichen (nicht unbedingt

erforderlich!) wird empfohlen den Teig nicht nur drei Minuten sondern neun Minuten kneten zu lassen und den Teig auch ca. 1-1,5 Stunden (z.B. zwischen den Knetvorgängen oder nach dem 1. Knetvorgang) ruhen zu lassen).

Jedes Semola hat einen unterschiedlichen Feuchtigkeitsbedarf. Die Flüssigkeit kann auch ja nach Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur variieren. In den Standardrezepten wurde jeweils das Biosemola aus der Meraner Mühle verwendet. Es wird empfohlen die Flüssigkeit langsam zuzugeben und ggf. anfangs einen Teil Flüssigkeit zurückzuhalten und situativ den Rest zuzugeben oder zurückzuhalten.

### **Gesammelte erprobte Rezepte aus den beiden oben genannten Facebookgruppen:**

=====

Standardrezept für alle Matrizen – Gabi Pemöller – Pastamaker

Erstmal vorab: ich arbeite nur mit dem Semola di Grano Duro rimacinata von Divella.

Mit diesem Semola funktioniert das folgende Rezept immer mit allen Matrizen, die ich habe.

Letzte Woche habe ich in meinem Vorratsraum noch ein anderes Semola gefunden. Dieses Produkt hat wesentlich mehr Flüssigkeit benötigt.

Es ist also erwähnenswert, dass jedes Semola anders ist, minimal weniger oder mehr Flüssigkeit benötigt und die Raumtemperatur sowie Luftfeuchtigkeit auch eine Rolle spielt.

Rezept:

500 g Semola

2 Eier mit Wasser aufgefüllt auf 195-200 ml

2 Esslöffel Olivenöl

3 Min kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten und dann ausgeben lassen.

Wenn der Teig zu trocken ist, kann man mit einem Blumensprüher  
"nachjustieren".

=====

Simone Berthold – Gleiches Rezept für alle Matrizen auf dem  
Bild – Pastamaker

Rezept:

300 gr. Semola rimacinata De Cecco

1 Ei, 1 Eigelb, 5 ml Öl auf insgesamt 135 gr. mit Wasser  
auffüllen

3 Min kneten, 30 Minuten Pause, 3 Min kneten und ausgeben:

Alternativ

100 gr. Semola

50 gr. Ei (d.h. 1 Ei mittelgroß)

3 Min kneten und sofort ausgeben













=====

[Abete di Natale/Tannenbaum](#) – Maria Anna Astorino – Viva Collection

Rezept:

Ricetta:

400 gr. Semola

100 ml Spinatsaft (z.B. mit einem Slowjuicer oder Entsafter hergestellt)

50 gr. Wasser

10 ml Öl

3 Minuten kneten lassen und ausgeben.

Dieses Rezept und mehr Rezepte für den Pastamaker von Maria Anna findet ihr auch hier:  
<https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/>

Auf Italienisch/In Italiano

Ricetta:

400 grammi di semola del tipo che preferite, rimacinata e non (io continuo ad usare una non blasonata perchè la devo terminare)

160 ml di succo di spinaci freschi comprensivo di acqua e 10 ml di olio

Preparazione:

Inserite la trafila Albero di pastidea e la semola nel cestello.

Estraete il succo di 100 grammi di spinaci (io ho usato una centrifuga) e unite acqua comprensiva di 10 ml di olio, fino a 160 ml. Tenetevi bassi di liquidi per avere una forma sostenuta.

Avviate la macchina ed estrudete.

Come sempre dico, con la Viva non c'è bisogno di doppio impasto e più estrusioni ma se usate l'Avance, togliete la corrente al beep di estrusione, rimettetela e tenete premuto il tasto di avvio per qualche secondo in modo che faccia un secondo impasto ed estrudete di conseguenza.

Questa ricetta e altre ricette di Maria Anna con la Pastamaker trovate anche qui:  
<https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/>



=====

[Angelhair /Capelli Angeli/Engelshaar](#) – Stine Helm – Viva Collection

Rezept:

100 gr Semola rimacinata

45 gr Ei (d.h. ein Teil Ei und 2,2 Teile Semola rimacinata)

1 x Kneten, vor Ausgabe etwas Öl zufügen, Ausgeben.



=====  
[Biscotti](#) – Jessica Eyer – Pastafresca (Rezept funktioniert auch im Pastamaker. Dann Teig in der Küchenmaschine vorbereiten und im Pastamaker nur noch auf Ausgabe gehen).

Zutaten:

200 Gramm Mehl

60 Gramm Puderzucker

ein paar Drehungen der Bourbon Vanille Mühle

60 Gramm geschmolzene Butter

ein Ei

Mehl, Puderzucker und Vanille gut mischen

Geschmolzene Butter mit mit Ei langsam in die Küchenmaschine zugeben

3 Minuten kneten

Wer Möglichkeiten hat shreddern damit es in die Pasta fresca einrieseln kann , ich hab's von Hand zerbröseln und etwas gestopft. (Im Pastamaker in den Behälter geben und auf Ausgabe gehen).

Formen nach Lust und Laune

Aufs Backblech mit Umluft 160 C während 14 min backen

Anschließend auskühlen lassen oder in meinem Fall zuerst noch manche in geschmolzene Schokolade tunken.



=====

[Biscotti](#) – Mirjam Schönrath – Pastamaker

Rezept:

1kg Mehl

500g Zucker

500g Butter

2 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Bei 175-200 grad backen, bis zu 20 Min

Butter, Eier, Zucker zusammen verquirlen, Mehl und Backpulver dazu, alles gut vermengen, dann nochmal mit den Fingern gut kneten, damit es einen schönen Teig ergibt. Ab in den Kühlschrank zum Kühlen (meiner kühlte über Nacht) und später in den Pastamaker, dann kann es losgehen ☐



=====

## Biscotti – Stefanie Cichowski – Pastamaker

### Rezept:

400g Mehl und 120g Puderzucker verrühren und in den Pastamaker geben (um Waage zu umgehen: Mehl und Puderzucker vorher mischen. In den PM und dann erst einstecken und 3 Sekunden die Start Taste drücken. So wiegt er nicht sondern knetet sofort los).

120g Butter schmelzen, 2 Eier und Aroma (ich nehm Buttervanille) verquirlen und in den laufenden Pastamaker oben eingiessen. Nach 3 Minuten ausgeben.

Bei 160 Grad Umluft ca. 14 Minuten backen



=====

### Canestro Liscio – Pia Bachfischer-Straub – Viva Collection

Rezept:

250g Semola di Grano Duro Rimacinata

10g Steinpilzpulver gesiebt

1 EL Öl

80g heisses Wasser

Kneten lassen, keine Ruhezeiten, direkt ausgeben. Alles was rauskommt bis die Matrize richtig heiss ist einfach wieder zurück in die Maschine geben (dauert ein paar Minuten, ab da beginnt die eigentliche Ausgabe).



=====

### Calla – Breban Mustache – Pastamaker

Rezept:

500 gr Semola

160 ml pasteurisiertes Eiweiß und 40 ml Wasser (160 ml albume pastorizzato e acqua A RAGGIUNGERE i 200 ml)

Zwei Mal kneten, 10 Min. Ruhezeit, Ausgabe – Due impasti, 10

min riposo, estrusione.

Wichtig ist es auch Wasser im Teig zu verarbeiten. Eiweiß ist zäh, sonst wird der Teig zu fest. – Importante di usare acqua, perché albume e' tenace e sennò l'impasto diventa troppo duro.

Trocknen mit Dörrgerät Biosec Programm P5 – Essiccazione con Biosec programma P5



=====

[Calla](#) Erdbeernudeln – Nudelevent Pastidea mit Pastamaker

500 gr. Semola

2 TL Puderzucker

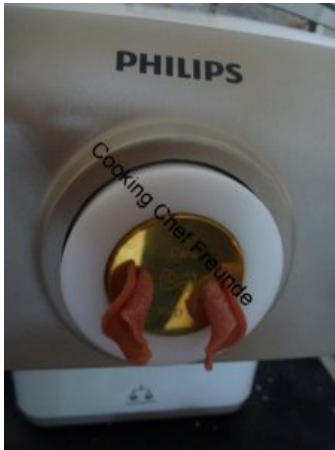
40 gr. Erdbeersirup

1 Ei (ca. 50 gr.)

Flüssigkeit auf gesamt 200 gr. auffüllen

Rote-Beete-Pulver (mehrere Teelöffel, je nachdem wie intensiv die Farbe sein soll. Die rote Beete schmeckt man nicht raus. Ich würde während dem Kneten wenn die Farbe nicht ausreicht, nochmals etwas Pulver zugeben).

3 Minuten kneten, ausgeben.



=====

Corniglio/Hase mit Tipps zum Trocknen – Sandra Hinterweller –  
Viva

200 Gramm Semola Divella  
80 Gramm Wasser  
1 Prise Kurkuma

Semola und Kurkuma in den Pastamaker geben, Deckel drauf und nach und nach das Wasser zugeben. Nach den 3 Minuten nicht ausgeben lassen sondern 30-40 Minuten den Teig ruhen lassen. Wieder 3 Minuten kneten lassen und nochmal 30-40 Minuten ruhen lassen. Erneut kneten lassen und dann ausgeben.

Zum trocknen habe ich sie auf eine Art „Lochblech“ gegeben. Die ersten Tage mit einem sauberen Geschirrtuch darunter. Die ersten 2 Tage habe ich sie überhaupt nicht gewendet. Dafür aber 2-3 mal am Tag mit einer sprühflasche leicht befeuchtet. An Tag 3 hab ich sie ohne Handtuch auf das Lochblech gegeben und weiterhin 1-2 mal am Tag mit wenig Wasser besprüht. Danach einfach komplett in Ruhe gelassen und sie jetzt nach exakt 11 Tagen in Vorratsgläser abgefüllt.

Getrocknet habe ich sie bei etwa 19-20 Grad Raumtemperatur, zwischendurch war bei schönem warmen Wetter das Fenster auch mal länger gekippt.

Beim Kochversuch sind bis auf einen die anderen schön in ihrer Form geblieben.

Und ja, ich habe weder Xanthan, noch Gluten oder Johannisbrotkernmehl zugefügt.



=====

[Cuore/Herz](#) – Andrea Arbeiter – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola von Gustini

180 ml Wasser

2 Esslöffel Olivenöl.

Im Thermomix 6 Minuten Teigknetstufe, 30 Minuten Pause, im PM 3 Minuten kneten und auswerfen. Vorher die Matrize kurz mit dem Fön anwärmen.

Gefärbt mit 2 Kaffeelöffel Rote Beete Pulver von Häussler.



=====

[Cuore](#) (gleiches Rezept auch für Radiatore, Riccioli etc.) – Marianne Horvath – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola

180 g Wasser

5 g Olivenöl und nach Gefühl Rote Beete Pulver  
Teig 3 kneten, dann 30 Min. ruhen lassen, dann nochmals kneten und herauslassen.



=====

[Creste di Gallo](#) – Tina Lingg – Pastamaker

Das gleiche Rezept auch für andere Matrizen wie Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone...

Rezept

1 kg Dinkel Spätzlemehl (von Aldi Schweiz, da in dem Dinkelspätzlemehl auch Griess enthalten ist. Alternativ Dinkel hell von Migros und Dinkelgriess von Alnatura mischen)

ca. 350 ml Wasser inkl. etwas Olivenöl

3 Minuten in Küchenmaschine kneten lassen, portionsweise in Pastamaker füllen und ohne vorherige Ruhezeit sofort ausgeben.

Creste di Gallo – Tina Lingg – Pastamaker

Stessa ricetta anche per Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone...

Su 1 kg di farina

ca. 350 ml di acqua inkl. un po' di olio d'oliva.

Ho preparato 2,5 Kg di farina in tre etappe, laborato nella planetaria poi lo frullata e senza riposo.





=====

Cuore/Herz – Angelika Südmeier – Pastamaker

Rezept:

200 g Reismehl

50 g Maismehl

5 g Xanthan

5 g Olivenöl

150 g Flüssigkeit (2 Eier, aufgefüllt mit Wasser, verquirlt)

3 Minuten im Pastamaker kneten lassen, keine Ruhezeit,  
Ausgabe.



=====

## Funghi – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:

1000 Gramm Semola

350 Gramm Wasser

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

=====

## [Funghi rigati](#) – Monika Hofmann – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola

175 ml Wasser

2 EL Olivenöl

1 EL Gluten

1 TL Johannisbrotkernmehl

1,5 EL Spinatpulver.

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen, 3 Minuten kneten und ausgeben.



=====

## Funghi und auch andere Formate – Ute Galla – Pastamaker

Rezept:

500 g Hartweizengrieß

3 mittelgroße Eier + Wasser aufgefüllt auf 200 gr.

3 Eier mit Digitalwaage wiegen und mit Wasser auf 200 g auffüllen.

Hartweizengrieß in Mikrowelle 2 Minuten auf 800 Watt erhitzen, in den Mixtopf vom Thermomix füllen und 30 Sekunden von Stufe 0 auf Stufe 6-8-10 hochschalten.

Nach 30 Sekunden, bei laufendem Motor auf Stufe 10 das Eierwasser durch die Deckelöffnung zufügen und ca. 30 Sekunden mixen und ausschalten.

Dann mit der Teigknetstufe ca. 30 Sekunden kneten, fertig.

Teig in 4 Portionen teilen und dann im Pasta Maker ohne vorherige Ruhezeiten ausgeben.



=====

[Fusillini](#) – Sibyle Frommer – Pastamaker

Rezept:

300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)

200 g Hartweizengries

4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause, sofort herauslassen.



=====

[Fusilli A2 8,5 mm](#)/ Reginette – Ba Ba – Pastamaker

Gelblinsenpasta/Rotlinsenpasta/Grünerbsenpasta

Rezept:

Für jede Sorte

250 g Linsen bzw. Erbsen-Mehl

70ml Wasser

1Tl Gluten

1 Tl Johannisbrotkernmehl

1 Tl Flohsamenschalen

1 x kneten und sofort Teig ausgeben lassen.



=====

[Fusilli A2 8,5 mm](#) – Nicole Köhnk nach Rezept von Gabi Pemöller – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola

2 El Olivenöl

2 Eier bis 190 ml aufgefüllt

2 x kneten lassen, 30 Minuten Ruhepause, nochmals kneten und dann sofort Ausgabe



=====

[Fusilli A3 8,5 mm](#) – Alina Selina Junker – Pastamaker

Rezept:

500g Hartweizengrieß

fast 180ml Wasser

ein klein bisschen Öl

Zwei mal kneten, keine Ruhe. Matrize mit dem Fön bearbeitet, damit sie warm ist.



=====

[Fusilli A3 8,5 mm](#) – Jana Rühle – Pastamaker

Rezept:

400 gr. Hartweizengrieß ungemahlen vom Discounter

130 gr. warmes Wasser

Öl, siehe Test.

1 x kneten, keine Ruhezeiten, komplette Ausgabe mit dem Teig.  
Alles komplett nochmal in den Pastamaker und Ausgabe mit Abschneiden.



=====

[Fusilli A3 8,5](#) – Gisela Martin – Pastamaker

Mit Dinkel Zutaten:

250 gr. Dinkelmehl 630  
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)  
5 gr. Öl  
zum Justieren ca. 2 Hand Vollkorndinkelgrieß

Mit Weizensemola Zutaten:

250 gr. Semola  
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)  
5 gr. Öl  
zum Justieren ggf. noch ein paar Spritzer Wasser  
====> Mit Dinkel benötigt man weniger Flüssigkeit!

Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, Ausgeben



Bitte nicht von den ersten Nudeln erschrecken lassen. Die ersten drei oder vier Nudeln sehen nicht schön aus und werden wieder in die Knetkammer gegeben.

Etwas weiterlaufen lassen und schon werden sie hübsch



=====

Fusilli jeglicher Art, hier Fusilli A2 8,5 – Maria Stadlbaur

Rezept:

1000 Gramm Semola

360 Gramm Wasser

10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.



=====

[Gnocchi Kartoffelgnocchi](#) – Dette Wilmer

Rezept:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln vom Vortag

300 gr. Semola

1 Ei

ggf. Salz/geriebener Muskat

nach Gefühl Semola nachgegeben



=====

### [Gnocchi Kartoffelgnocchi](#) – Gisela Martin

Das wichtigste ist, keine frisch geernteten Kartoffeln zu nehmen, sondern Lagerware. Am besten mehlig kochende, hilfsweise vorwiegend festkochende, aber keine festkochenden Kartoffeln. Die Kartoffeln mind. einen Tag vorher kochen oder dämpfen und mit Schale im Kühlschrank lagern (so verlieren sie Feuchtigkeit).

Rezept:

800 gr. Kartoffeln mehlig kochend, einen Tag vorher gekocht, zerkleinert (z.B. mit Fleischwolf)

250 Semola bzw. Mehl bzw. 125 gr. Semola/Mehl und 125 gr. Kartoffelstärke

100 gr. Parmesan sehr fein gerieben

4 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

Zutaten grob vermischen, portionsweise in den PM geben, nur ausgeben.



=====

Gnocchi mit Kartoffelgnocchimatrize mit Ricottateig – Martina de Boer

Rezept:

300g Hartweizengriess

65g Kartoffelmehl/Kartoffelstärke

225g Ricotta

1 Ei

Kurz kneten, 30 min ruhen, dann normal mit der Gnocchi di patate-Matrize ausgeben.

Ins siedende Salz-Wasser bis sie oben aufschwimmen



=====

[Gnocchi Kartoffelgnocchi](#) – Anja Stöber, Erfahrungsbericht mit Frühkartoffeln

Ich habe mich heute an die Gnocchi di patate getraut und freu mich gerade, wie ein Schneekönig ☐

Es hat auf Anhieb super funktioniert, trotz dass ich Frühkartoffeln verwenden musste. Diese habe ich gestern gekocht, heut früh um kurz vor 6 geprellt. Dann zunächst bei 50°C (etwas klein gemacht) im Backofen auf Gärstufe versucht, die Kartoffeln zu trocknen... Das schien ein größeres Unterfangen zu werden, sodass ich es dann bei 90°C bei Umluft versucht habe. Schlussendlich dauerte es um die 4 Stunden. Dann ging's in den Fleischwolf der Kenwood CCG.. Zubereitet hab ich den Teig nach Gisela's Rezept .

Dazu gab's eine Tomatensauce in Richtung Amatriciana und Arrabiata.. Konnt mich nicht entscheiden.. Wir lieben es scharf ☐☐☐☐☐



=====

[Gnocco napoletano grande](#) – Tamara Nabial-Stuhl – Pastamaker

Rezept:

500 Gramm Hartweizengrieß fein gemahlen

1 TL Spinatpulver

2 Eier, aufgefüllt mit Wasser auf gesamt 190 ml Flüssigkeit

zwei Längen vom Pastamakerdeckel Olivenöl

2 mal 3 Minuten kneten lassen und sofort ausgeben

Eine Hälfte wurde sofort gekocht, die andere getrocknet



=====

[Gnocco napoletano grande](#) – Silvia Nießl Vitek – Pastamaker

Rezept:

250g Linsenmehl

1 Ei mit Wasser auf 85 ml ergänzen ( Messbecher)

Evtl. etwas mehr Wasser

1 EL Olivenöl

Etwas Salz

3 Minuten kneten – 10 Minuten rasten – 3 Minuten kneten –  
Ausgabe

Wenn man es weiß, schmeckt man die Linsen raus.

Die Farbe ändert sich nach dem Kochen.

Unbedingt mit Ei zubereiten!

Ohne Ei zerfallen sie beim Kochen!



=====

## [Mafalde](#) – Angela Parisi – Pastamaker

### Rezept:

500g Semola La Molisana

180ml Wasser aus der Flasche, also kalkfrei

2 Esslöffel süsse Paprika

1 Prise Chilli

1 Esslöffel Olivenöl

Da gestern Abend ein Film lief und ich bei mir in der Küche kein Fernsehen habe, habe ich den Teig in einer Schüssel zubereitet. Erst die trockenen Zutaten und langsam Wasser und Öl und langsam gemischt. Als sich die Streusel gebildet haben noch eine Minute gemischt. Eine Stunde geruht. Circa drei Minuten gemischt. Folie drüber und ruhen lassen.

Am nächsten Morgen den Teig in die Maschine umgefüllt und ohne weiteres Kneten drei Minuten Programm gewählt. Sofort ausgeworfen.

IT: Mafalde di semola rimacinata La Molisana con paprika e peperoncino. Ho preparato l'impasto a mano ieri sera verso le nove. Mescolato due volte e riposato fino a stamattina. L'ho messo nella pm e avviato il programma normale ed estruso subito



Tipp: Wenn man beim Herauskommen die Hände unter die herauskommenden Nudeln hält, werden sie besonders hübsch.

=====

[Pappardelle](#) – Heike Wehres – Pastamaker

Rezept:

400g Semola

ein Schuß Olivenöl mit warmem Wasser auf 140g aufgefüllt.

Zweimal kneten, die ausgegebenen Nudeln so lange kurz abschneiden und wieder in die Kammer geben, bis die Matrize warm geworden ist. Nach ca. zwei Minuten wird die Form schöner (Franzen).

Dann den Rest ausgeben lassen.



=====

[Pappardelle](#) – Katja Sturm – Pastamaker

Rezept:

250g Semola di grano duro rimacinata  
110g Wasser (kein Öl, kein Ei).

3 x kneten, keine Pause, sofort ausgeben



=====

### [Quadrifoglio Kleeblatt](#) – Pastamaker

Rezept:

250 gr. Semola  
100 gr. Wasser  
5 gr. Öl

Alternativ:

250 gr. Semola  
105 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)  
5 gr. Öl

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten,  
30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, Ausgabe

Alternativ: 3 Minuten kneten lassen, 30 Minuten – 4 Stunden  
ruhen lassen (je nachdem wie es einem gerade in den  
Tagesablauf passt) – 3 Minuten kneten lassen, ausgeben.

Die ersten nicht hübschen Nudeln oben wieder reinwerfen.

Achtung: Bitte bei dieser Matrize nicht weniger Flüssigkeit

verwenden als in diesem Rezept angegeben. Der Druck ist dann zu hoch und die Matrize könnte beschädigt werden.



=====

[Reginette](#) – Linda Peter – Pastamaker

Rezept:

450 g Semola

Kurkuma für die Farbe nach Gefühl

2 Eier, auffüllen auf gesamt 180 ml mit einem EL Olivenöl

1 x kneten, sofort ausgeben, keine Ruhezeiten



=====

[Riccioli](#) – Christa Klaus Schäfer – Pastamaker

Rezept:

3 Eier

1 kleiner Löffel Olivenöl

190 ml Wasser

250 gr. Dinkelmehl

250 gr. Hartweizengrieß

1 x kneten und Ausgabe



=====

[Tagliatelle 6 mm](#) – Katja Sturm – Pastamaker



Rezept:

250 g Semola di grano duro rimacinata, de Cecco

90 g Wasser

plus 3-4 Sprühstösse Wasser aus

lebensmittelechter Sprühflasche (Backbedarf)

(KEIN Öl, Ei, Salz o.ä.)

Pastamaker groß ohne Waage

1 x kneten, Ausgabe.

In den ersten 3 Minuten die Pasta cm-weise abgeschnitten und wieder oben in die Knetkammer gegeben, dann war die Matrize schön warm.

Die Ausgabe mehrmals verlängert.

=====

[Tagliatelle 6 mm](#) (gleiches Rezept auch für Curvetti, Fusilli A2 6,5) – Sibylle Frommer – Pastamaker

Rezept:

300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)

200 g Hartweizengries

4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause. Die ersten 3-4 Nudeln gebe ich wieder in den Behälter, dann läuft es super . Ausgabezeit ( mit dem kneten am Anfang) 18 Minuten



=====

[Tagliatelle 6 mm](#) (gleiches Rezept auch für Tagliatelle 6mm, Brezel, Radiatore, Curvetti, nur für Fusilli A2 funktioniert es nicht) – Jessica von Ahn – Viva Collection

Rezept:

300g Semola

35 gr Dinkelmehl Type 630

40 gr. Dinkelmehl Type 1050

1 Ei und 2 Eigelbe auf gesamt 155g mit Wasser auffüllen

6g Öl

2 x kneten, dazwischen Ruhezeit (keine feste, so wie es passt).

=====

[Tagliatelle 8 mm](#) (glutenfrei) – Regina Zebern – Pastamaker

Rezept:

100 g Buchweizenmehl

1 Ei und ein wenig (ca.  $\frac{1}{2}$  EL) Öl

Kein Xanthan o. ä.

(Vorsichtig mit den aufgeschlagenen Eiern dosieren, evtl. kleinen Rest übrigbehalten, damit Teig nicht zu feucht ist)

Keine Ruhezeit vor dem Ausgeben.



=====

[Tagliolini 3 mm](#) – Anabel Grimm – Pastamaker

Rezept:

125g Semola

125g Dinkelmehl

90ml heißes Wasser (ca. 60 Grad)

im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 8 mixen, 30 min Pause, nochmal mixen und ausgeben.



=====

Torchiette und gleicher Teig für Röhrennudeln wie z.B. [Canestrino rigato](#) – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:

1000 Gramm Semola

380 Gramm Wasser

10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.



---

### Häufige Fragen:

*Wie kann ich den Pastamaker häufiger kneten lassen?*

a.) Beim Pastamaker ohne Waage:

Nach dem Knetvorgang (vor der Extrusion) ausschalten. Dann wieder Einschalten, Programm neu einstellen und der Pastamaker beginnt erneut zu kneten.

b.) Beim Pastamaker mit Waage:

Nach dem Kneten (vor der Extrusion) vom Netz nehmen. Stecker wieder einstecken und so lange auf den Startknopf (rechts oben) drücken, bis der Pastamaker piepst. Dadurch wird das Programm noch einmal gestartet und der Knetvorgang beginnt erneut.

*Ich möchte auf eine andere Nudelmaschine umsteigen. Habe ich jetzt alle Bronzematrizen umsonst gekauft?*

Nein, die Pastideamatrizen können derzeit auf Kenwood Pastafresca, Philips Pastamaker, Philips Viva Collection, Fattorina und Fimar verwendet werden.

Man benötigt lediglich einen anderen Adapter, wenn man die Nudelmaschine wechselt und kann die Bronzematrizen "umziehen".

*Wie kann ich es machen, wenn das Programm vom PM beendet ist, der Teig aber noch nicht ganz ausgegeben ist. Denn wenn ich*

*neu starte, wird neu geknetet und in der Zeit trocknet meine Matrize ein.*

Beim Pastamaker mit Waage kann man "Extrusion only" über die Taste mit dem Rundpfeil und dem "+" in der Mitte erzielen.

Beim Pastamaker ohne Waage geht das genauso, da sieht die Taste aber anders aus (3 Punkte und 3 Striche untereinander).

*Wie wird der Adapter im Pastamaker montiert?*

Die Schraube an der Seite einschrauben und die Matrize hinten mit einem Nupsie bestücken. In diesem Video sieht man es gut:

<https://www.youtube.com/watch?v=i7suV1-x1pc&t=87s>

Der Metallnupsie ist ein kostenloses Ersatzteil, da der POM-Nupsie leicht kaputt geht, wenn der Teig sehr trocken ist. Am besten einfach etwas mehr Flüssigkeit verwenden oder bei trocknen Teigen den Metallnupsie.

Zum Einsetzen des Nupsies aus POM setzt man die etwas längere Seite in die Matrize.

Zum Einsetzen des Nupsies mit Gummi hilft dieses Foto:



*Ich habe einen Thermomix, wie kann ich große Teigmengen vorbereiten:*

Tipp Andrea Arbeiter: Jeweils 500 g Semola + 190 ml Wasser + 2 EL Olivenöl. 5 Minuten auf Teigknetstufe, dann eventuell noch 10 Sekunden Stufe 5 durchmischen. Dann den Teig in einen Tupperbehälter und Deckel drauf. Dann bereitet man den nächsten Teig analog vor. Wenn alle Teige fertig sind, gebe

ich den ersten Teig (der so schon ausreichend Ruhezeit hatte) in den PM, auf Ausgabe ( Taste Extrusion only drücken bis 3:00 erscheint ) und der PM wirft für 3 Minuten die Nudeln aus. Das kann man so oft wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Nonstop! So gibt es kein Verkleben der Matritze, da kontinuierlich Teig durchgelassen wird.

Nudeln trocknen, Ausarbeitung von Andrea Arbeiter:

Nudeln trocknen braucht viel Geduld. Das Trocknen erfolgt in Nudelhorden ( damit sie da rundherum gut und reichlich belüftet werden), aber nicht zu viele Nudeln in einer Horde und sie sollen auch nicht übereinander liegen. Ich lege am Anfang ein trockenes Geschirrtuch hinein ( diese nehmen am Anfang Feuchtigkeit auf und geben sie dann langsam wieder ab, so trocknen die Nudeln nicht zu schnell ) und gebe das nach 1 – 2 Tagen raus. Nudeln müssen bei Raumtemperatur, ca. 5 – 7 Tage, trocknen, damit sie auch im Kern durchgetrocknet sind. Dabei mehrmals täglich wenden. Auch die Luftfeuchtigkeit spielt eine Rolle. Wenn es eher sehr trocken ist, dann reicht es schon, wenn man mal 1 – 2 feuchte Tücher im Raum aufhängt. Auch wenn sie außen trocken und schon hart erscheinen, sind sie innen noch nicht genug getrocknet. Das braucht seine Zeit. Sonst beginnen sie leicht zu schimmeln, auch noch nach Tagen. Zu schnell trocknen ( z. B. in der Sonne, im Backrohr... ) dürfen die Nudeln auch nicht, denn dann brechen sie beim Trocknen oder zerfallen spätestens beim Kochen. Wenn sie gut durchgetrocknet sind, kann man sie ohne Probleme in Gefrierbeutel, Gläser, Tupperbehälter, Papiertüten,...wo immer man will, aufbewahren und sind sehr lange haltbar, wie gekaufte Nudeln auch.

Viel Spaß beim Nudeln!

Bei Fragen seid ihr jederzeit herzlich in den beiden oben genannten Facebookgruppen willkommen.



---

## 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, längswirken, 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 vakuumiert 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

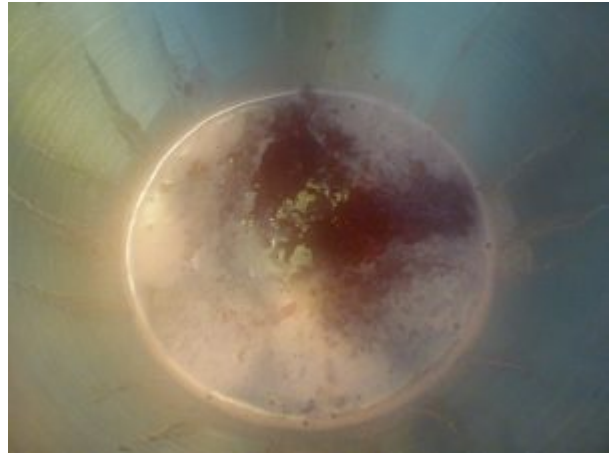
200 g Zucker

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.