

Mandelmus VEGAN



Foto Gisela Martin

Autor: Gisela Martin (mit Angaben von Melanie Gläser)

Zutaten:

1 – 2 Packungen Mandeln (300 gr. scheint mir für den Multizerkleinerer perfekt geeignet)

Zubereitung:

Optional: Mandeln schälen

Optional: Mandeln in Pfanne ohne Fett anrösten

Alle Mandeln (ggf. geschält, ggf. angeröstet) in Multizerkleinerer mit Messer geben.

Solange (ca. Stufe 4, ggf. auch schneller) rühren, bis sich nichts mehr tut

Einmal umrühren

Ggf. 3-4 Minuten stehen lassen (habe gehört, dass Mandelöl dann schneller austritt, ob das stimmt: keine Ahnung. Es funktioniert m.E. auch ohne stehen lassen aber zumindest kühlt durch das stehen lassen alles ab und schadet nicht)

Wieder rühren bis sich nichts mehr tut

Vorgang ein paar Mal wiederholen, bis gewünschter Grad erreicht ist (im Laufe der Zeit tritt immer mehr Öl aus den Mandeln)

Zum Schluss kommt man meiner Erfahrung zufolge weiter, wenn man die Geschwindigkeit etwas drosselt und mit Gefühl den Multi rühren lässt.

Ich gebe mir jeden Tag einen Löffel davon in mein Frücksstücksmüsli und mag es auch gerne in Pfannkuchen, Frühsükksmoothies etc. etc.

Obatzter Obatzda Obatzder-Variationen



Foto von Gisela M. mit Rezept aus fränkischen Quellen/Rezept Nr. 1

1. Rezept/Klassisch

Mehrfach ausprobiert, in der CC gehts mit Flexi ratz-fatz:

Zutaten:

75 gr. weiche Butter

250 gr. Camembert (je reifer, desto besser)

optional Brie/Schmelzkäse, je nach Gusto und was zuhause ist

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

1 TL Senf

Salz/Pfeffer/Paprikapulver zum Abschmecken

optional: etwas Sahne flüssig oder

optional: ein Schluck Bier

optional: etwas Kümmel

Zubereitung:

Camembert und Butter in groben Stücken zugeben, andere Zutaten ebenso.

Flexi einsetzen und rühren lassen.

Ist die Butter nicht weich, einfach ganz geringe Wärme (ca. 20-28 Grad) zugeben, der Flexi richtet es. Nicht zu lange rühren lassen, ein paar Stückchen sollten noch vorhanden sein.

Der Kessel ist so groß, dass die Mengen auch nach Belieben verdoppelt oder verdreifacht werden können.

Servieren mit Salzstangen.



2. Rezept/mit Birnen



Foto Gisela M.

Rezept von Genussmagazin 10/2017

Schmeckt wunderbar fruchtig und ist sehr schnell zuzubereiten.

Zutaten:

1 kleine reife Birne

1-2 EL Zitronensaft

3-4 Lauchzwiebeln

200 gr. reifen Camenberg

100 gr. Frischkäse (ich hatte Joghurtfrischkäse, ging auch)

1-2 cl Williamsbrand (habe ich weggelassen)

Salz

Prise Cayennepfeffer

Prise frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Birne waschen, würfeln und mit Zitronensaft mischen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Camenberg in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse und Williamsbrand mit Flexielement auf Geschwindigkeitsstufe 4 vermischen.

Birnenwürfel und Hälfte der Lauchzwiebeln zufügen und unterheben. Mit Gewürzen abschmecken und mit restlichen Lauchzwiebeln bestreut servieren.

Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) – d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept

Rezept von Gisela Martin

Diese Brötchen machen fast keine Arbeit, wenn man sowieso schon Kartoffeln kocht für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelpüree

Zutaten Kartoffelpüree:

750 g Kartoffeln

60 g Butter

50 ml Milch

Salz/Muskatnuss

Zutaten Kartoffelbrötchen:

750 g Kartoffeln

3 TL Salz

1 Packung Trockenhefe

2 EL Öl

250 g Dinkelvollkornmehl (anderes Vollkornmehl geht ebenso)

400 g Weißmehl

Zubereitung:

1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in CC-Schüssel knapp mit Wasserbedecken. Etwas Salz zugeben. Deckel drauf, kein Rührelement, ca. 20 min kochenlassen (d.h. in Summe ca. 30 min, da es ja dauert, bis das Wasser kocht).

Kochwasser abgiessen (davon etwas in einem Glas aufbewahren, braucht man für Brötchen) und Flexi einsetzen, Rührintervall 1,

5 min ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann Hälfte der Kartoffeln (die für Brötchen benötigt werden, in separates Gefäß umfüllen).

In andere Hälfte Butter, Milch und Gewürze zugeben und mit Ballonschneebeesen rühren, bis alles schön aufgeschlagen ist. Fertig.

Weitere Zubereitung Kartoffelbrötchen:

125 ml Kartoffelkochwasser mit Hefe in Schüssel vermischen, Temperatur auf 38°C, Rührintervall 3 ohne Rührelement, ca. 5 min warten.

Dann restliche gekochte Kartoffeln, Öl, Salz, Mehl, ggf. Kürbiskerne zugeben und ca. 15 min langsam rühren lassen.

Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl zugeben. Der Teig soll nochleicht kleben.

Halbe Stunde gehen lassen (37 °C)

Dann Brötchen formen und schleifen und mit Schnittkante nach unten auf bemehltes Blech legen, nochmals halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit schon Ofenvorheizen (Ober-/Unterhitze, 180-185°C)

Brötchen umdrehen (so dass Naht oben ist) und in Ofen schieben.

In den ersten 20 Minuten kräftig schwaden

Backzeit ca. 40 min.

Frozen-Joghurt – Variationen



1. Rezept

Zutaten:

500 g Joghurt

100 g Zucker (alternativ Stevia oder was man möchte)

50 ml Sahne – kann auch durch Milch ersetzt werden

80 ml Milch

Zubereitung:

Einfach mit dem Löffel kurz vermischen und in den Eisbereiter geben. Dauert je nach Menge immer so um die 15-25 Minuten. Fertig

Variieren kann man Frozen Joghurt mit allem möglichen: Z.B. etwas Quark und/oder Buttermilch , kleingeschnittene Früchte, Karamelsirup, Mandelmus, ein TL Inulin, ein TL Magermilchpulver, Eiweißpulver, etwas Zimt, Pflaumenkompott oder oder oder. Gebt einfach das zu, was euch gefällt und schmeckt.

Baguette magique – Variationen



Foto mit 1,5fache Menge

1. Rezept Baguette magique

Rezept gefunden hier
<http://www.rezeptwelt.de/rezepte/baguette-magique/502356> nach
franz. Originalrezept von cookingmumu.com,

ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten:

380 gr. Mehl (am besten 550er Mehl)

10 gr. Hefe/Alternativ 5 gr. Hefe und ein großzügiger Löffel
voll Lievito Madre

300 gr. Wasser

2 gestr. TL Salz

**bzw. alternativ Zutaten für 1,5 fache Menge, falls man die
Baguette nicht so klein haben will.**

570 gr Mehl

16 gr. Hefe

450 ml Wasser

3 gestr. TL Salz

Zubereitung:

Hefe zerbröckelt und Wasser (kann auch kalt sein) in Kessel geben, K-Haken, 3 Min, 38 Grad, Intervall 1

Mehl und Salz dazu, 38 Grad, 1,5 Min Stufe 1, K-Haken (Achtung: Teig sehr flüssig. Bitte nicht länger rühren lassen!)

1,5 Stunden bei 38 Grad gehen lassen

Auf bemehlte Fläche gleiten lassen, mit Teigschaber mit Mehl bestreuen, 3 Stücke abstechen und auf (bemehltes oder mit Dauerbackfolie belegtes) Baguetteblech gleiten lassen.

240 Grad Ober/Unterhitze, 25 Min mit Schwaden backen

Ergibt 3 (kleine) Baguette und schmeckt so wie wenn man in einer französischen Bäckerei ganz frisches Baguettebrot kauft! Megalecker!

2. Vollkornabwandlung Baguette Magique

Abwandlung von Sil Via:

Alles wie bei Rezept Nr. 1 Baguette magique, nur die Mehlmischung ist:

100g. Vollkorn Weizenmehl,

100g Typ 630 und folgende Körner mahlen:

100g 6Korn,

50g Roggen und

30g Dinkelkörner mahlen

und dann alle Mehle zusammen mischen mit dem Salz

3. Übernachtvariante Christina Cieluch



Foto und Rezept Variante Nr. 3 von Christina Cieluch

Alles wie bei Rezept Nr. 1 Baguette magique, nur ca. 50 gr. mehr Mehl um "Suppe" zu händeln.

Ohne Temperatur geknetet und lauwarmes Wasser benutzt.

Dann über Nacht im Kühlschrank gelassen, ist super aufgegangen

Tipp Son ja Übernachtgare:

Ich habe es letzte Woche mit der Hälfte der Hefe von Rezept Nr. 1 über Nacht in den Kühlschrank und als Semmeln gebacken. Die waren sehr gut, aber ich fand die Gare doch etwas fortgeschritten. Vielleicht würde ich beim nächsten Mal nicht mit Temperatur zusammenrühren...

Tipp für alle ohne Baguetteblech: Alternativen gibt es hier: [Baguetteblechalternativen](#)

Kartoffel-Sellerie-Püree mit süßem Karottengemüse



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten Karottengemüse

300 g. Karotten
100 ml Gemüsefond
1EL Butter
2 Schalotten (hatte ich nicht, daher habe ich eine rote Zwiebel genommen)
3 EL Frischkäse
3 EL gehackte Petersilie (war ebenso spontan in meinem Haushalt nicht verfügbar)
Zucker zum Bestäuben
Salz und Pfeffer

Zutaten Kartoffel-Sellerie-Püree:

200 g Kartoffeln
100 g. Sellerie
25 g Butter
50-70 ml Milch
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

(1) Kartoffeln und Sellerie kochen (Anmerkung: ich habe alles in einem Topf gekocht, d.h. Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Kartoffel nur schälen, Sellerie braucht ca. 1-2 Min. länger als Kartoffeln, d.h. Sellerie etwas eher zugeben)

(2) Würfelschneider ansetzen und Karotten in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe)



(3) Multizerkleinerer aufsetzen und Schalotten mit dem Flügelmesser fein hacken (Anmerkung: wie vor, bis ich den Multizerkleinerer wegen zwei kleiner Schalotten montiert habe, habe ich das schon von Hand geschnitten. Aber wenn der Würfler sowieso montiert ist, würde ich die Schalotte auch würfeln)

(4) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(5) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben

(6) Fond angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(7) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.



(8) Kartoffeln und den Sellerie in Rührschüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und mit der Milch und der Butter auf Stufe 4 ca. 3 Min. zu sämigen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drilllinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drilllinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



Quark-Kartoffel-Puffer mit Apfel-Kompott



Foto Gisela Martin

Quelle: Genussmagazin 02/2015 + Abwandlung Gisela Martin

Zutaten für 2 Personen

Zutaten:

a.) Apfelkompott

2 Äpfel

optional 50 ml Apfelsaft oder alternativ Wasser

Saft halber Zitrone

optional 75 gr. Gelierzucker – ich habe es weggelassen

0,5 TL Zimt

b.) Quark-Kartoffel-Puffer

150 gr. gekochte mehligere Kartoffel

100 gr. Mager-Quark

1,5 Eier

25 gr. Zucker

Mark von halber Vanilleschote

0,5 EL Backpulver

550 gr. Mehl

Prise Salz

Butter zum Ausbacken

optional: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Geschälte Äpfel würfeln und zusammen mit anderen Apfelkompottzutaten in Schüssel geben, 95 Grad, Rührintervall 2, entweder mit Koch-Rührelement (dann bleiben Apfelstückchen erhalten) oder Flexielement (dann wird es püriert) kochen. Kalt werden lassen und zur Seite stellen.

Geschälte Kartoffeln in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen, so dass püriert.

Restliche Zutaten zugeben und bei Geschwindigkeitsstufe 1 mischen.

Butter in Pfanne erhitzen, jeweils einen Löffel Teig reingeben, mit Löffel etwas glatt drücken und von beiden Seiten ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, ggf. mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Apfelkompott servieren.

Mousse au chocolat

Das Rezept wurde uns von Ma Rula in der Facebookgruppe "Backen und Kochen mit KENWOOD" zur Verfügung gestellt. Das Ursprungsrezept stammt aus dem CC-Kochbuch "Meine CookingChef" von Johann Lafer und wurde von Ma Rula in Teilen abgewandelt:



Foto von Ma Rula

Zutaten:

5 Eier

1 Prise Salz

150 g Zucker

150g Sahne

200 g Zartbitter-Schokolade (Kakaogehalt 70%)

50g Butter

1-2 EL Contreau oder Grand Manier

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rührschüssel geben. Mit dem Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 30 Sekunden schlagen. Dann langsam anfangen bei laufendem Rührwerk 100g Zucker einrieseln zu lassen und weiter schlagen bis die Masse schön fest ist. Bei mir hat es ungefähr 3 Minuten gedauert. Die Masse muss absolut steif sein, sonst wird das Mousse am Ende nicht fluffig!

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen bei maximaler Geschwindigkeit schön steif schlagen. Ich schlage Sahne immer auf Sicht und kann daher keine Zeit angeben.

Den Multizerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr.3) auf die CC aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Schokolade, Butter und Orangenlikör (kann man auch weg lassen wenn Kinder mitessen) in die Rührschüssel füllen und mit dem Flexi bei 50 bis 60 Grad schmelzen. Intervallstufe 3 wählen. Tipp von mir: geht auch super nebenbei auf dem Herd im Wasserbad.

Achtung! Die Schokolade ist dann keine richtig flüssige Masse eher eine zähe Schokopaste. Das ist in Ordnung so.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2EL Wasser bei 40 Grad Celsius (ich denke 37 Grad wäre noch besser muss ich beim nächsten mal ausprobieren) mit dem Ballonschneebeesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer Schaummasse schlagen. Auch auf Sicht ohne vorgegebene Zeitangabe.

Die Rührschüssel aus der CC nehmen. Nun die zwischenzeitlich etwas abgekühlte Schokomasse (die beiden Massen sollten ca. die gleiche Temperatur haben. Ist die Schokolade zu heiß, gibt es den berühmten Eierback) löffelweise unter die Eimasse heben.

Nun die Sahne unter die Schokolade-Ei-Masse heben.

Nun ganz vorsichtig die Eischneemasse unterheben.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

Fertig!□

Tipp Manu Mayer:

Die dunkle Schokolade durch weiße Schokolade tauschen und Lebkuchen-Gewürz zufügen:



Foto Manu Mayer

Gnocchi mit Kartoffeln und Parmesan



Ausreichend für 6 Personen (Rezept kann auch halbiert werden):

Zutaten:

800 gr. Kartoffeln mehlig kochend

250-500 gr. Semola bzw. Mehl

100 gr. Parmesan gerieben

4 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln entweder in der CC kochen oder im Garkörbchen dämpfen (m.E. ist der Geschmack besser, wenn man die Kartoffeln dämpft – aber beides geht). Achtung wenn man die Gnocchi nicht mit Brettchen sondern mit der Bronzematrize formen möchte, dann lieber eine Minute zuviel als zu kurz kochen, damit die Kartoffeln fein püriert werden können und keine Stückchen übrig bleiben.

Wenn die Kartoffeln fertig sind werden die geschälten Kartoffel in den Kessel geben, Temperatur auf ca. 60 Grad stellen, Flexi einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen, gerne auch länger.

Durch die Temperatur wird den Kartoffeln die Feuchtigkeit entzogen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln durch den Flexi püriert. Dann Temperatur abstellen und Kartoffelmasse abkühlen lassen. (*Tipp: Je länger die Kartoffeln durch den Flexi abgedampft werden, desto trockener wird die Masse und desto weniger Mehl wird später benötigt*).

Parmesan fein reiben, z. B. mit Scheibe Multizerkleinerer, Trommelraffel oder oder oder.

Dann (zuerst 250 gr.) Mehl, Parmesan, Eigelb, Salz/Pfeffer/Muskat zu den Kartoffeln in den Kessel geben und mit dem Flexi alles vermischen, bis die Masse homogen ist. Das restliche Mehl nur zugeben, wenn die Masse noch nicht fest genug ist. Je weniger Mehl desto besser ist der Geschmack nach meiner Meinung.

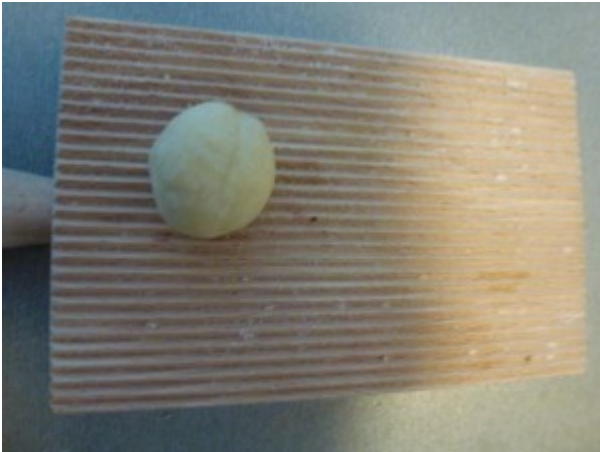
Nun ein Blech oder Brett mit etwas Mehl oder Griess ausstreuen.

Es gibt drei Möglichkeiten der Gnocchiherstellung. Entweder eine lange Wurst formen, davon Stückchen mit dem Messer abschneiden und mit der Gabel auf die Gnocchi drücken und so

die Rillen herstellen.

Oder die [Gnocchimatrize von Pastidea](#) verwenden.

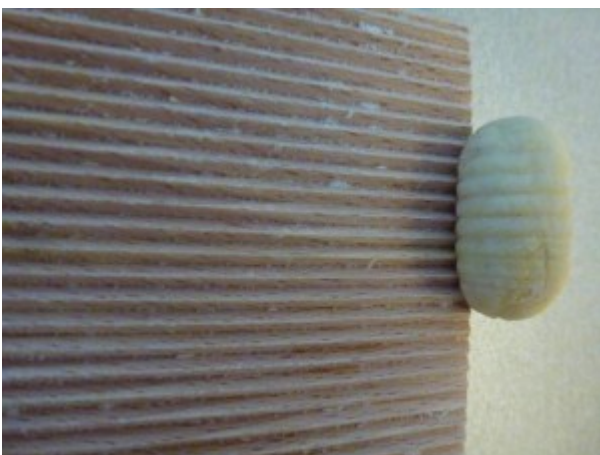
Oder kleine Kugeln formen, über ein Gnocchibrett mit etwas Druck ziehen und an der Kante vom Brett runterpurzeln lassen (das gibt den Knick).



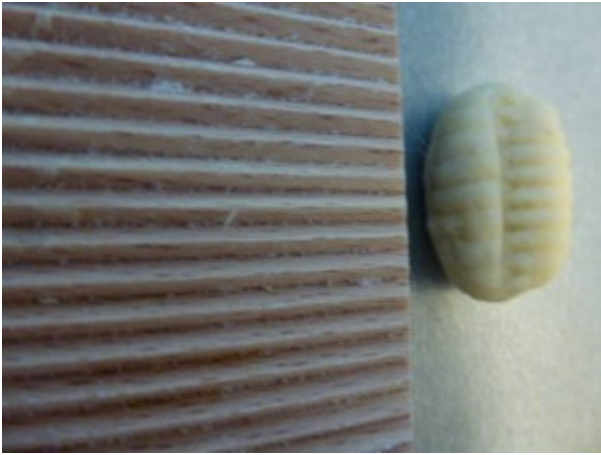
zuerst Kügelchen formen, da helfen auch Kleinkinder gerne mit



mit der Handfläche mit leichtem Druck nach vorne rollen



über die Kante rollen, dabei entsteht der Knick in der Mitte



Heruntergepurzelt, die ist schon mal fertig



Blech voller geformter Gnocchi

In kochendem Salzwasser herauskochen. Dauert bei größeren Gnocchi ca. 3-4 Minuten. Bei kleineren Gnocchi etwas kürzer. Die Gnocchi kommen nach oben wenn sie fertig sind, dann noch ein paar Sekunden warten. Fertig.

Tipp zur Vorbereitung:

Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.

Der Teig hält sich auch ein paar Stunden im Kühlschrank. Heute habe ich z.B. den Teig mittags gemacht und in der Mittagspause Gnocchi geformt. Der Rest vom Teig (im Kühlschrank zwischengelagert) wurde dann abends zum Abendessen weiterverarbeitet und war genauso gut.

Tipp Birgitt Puppe: Anstelle von Mehl: 150g Hartweizengrieß und 150g Pastamehl verwenden.

Bubaspitzla



Rezept und Foto von Gisela Martin

Mein Leibgericht seit ich 3 bin und ebenfalls das Leibgericht meines Sohnes.

Gibts bei uns häufig am Sonntag als Beilage (anstelle von Knödel o. ä.):

Zutaten (für 3 Personen):

750 gr. Kartoffeln geschält

50 gr. Mehl

50 gr. Kartoffelmehl (!, wichtig!)

1 Ei

Salz

Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. In CookingChef-Schüssel mit Wasser und Salz bedecken, kein Rührelement, Deckel drauf, 20 Minuten ca. 105 Grad

Wasser abschütten, Flexi einsetzen, ca. 5 Minuten, 100 Grad, Rührintervall lausdampfen lassen (dann braucht man auch

weniger Mehl und spart sich das Zerkleinern).

Etwas abkühlen lassen, dann restliche Zutaten zugeben und mit Flexi langsam rühren, bis alles eingearbeitet ist

Bubaspitzla formen und auf bemehlter Fläche hinlegen. Wasser in Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen, ca. 2-3 Min kochen bis Bubaspitzla an die Oberfläche kommen.

Wir servieren die Bubaspitzla meist mit Semmelbrösel, die in etwas Butter geschwenkt wurden. Dazu gibts meistens Bratensosse und Gemüse in allen Variationen.