# <u>Frozen-Joghurt - Variationen</u>



### 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

Varieren 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 Gebt einfach das zu, was euch gefällt und schmeckt.

### Baguette Variationen





Foto mit 1,5fache Menge

### 1. Rezept Baguette magique

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

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) Baquetteblech 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 Rezepte 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 Rezepte 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: <a href="mailto:Baguetteblechalternativen">Baguetteblechalternativen</a>

### <u>Kartoffel-Sellerie-Püree mit</u> <u>süßem Karottengemüse</u>



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 (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):



3

# 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 mehlige 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 Ballonschneebesen 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 Ballonschneebesen 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 Ballonschneebesen 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 berüchtigten 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

## <u>Gnocchi mit Kartoffeln und</u> <u>Parmesan</u>



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.

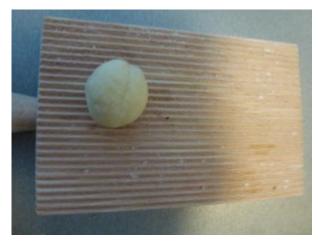
Dann (zuerst 250 gr.) Mehl, Parmesan, Eigelb, Salz/Pfeffer/Muskat zu den Kartoffeln in den Kessel geben und mit dem Flexi alles vermischen, bis die Masse homogen ist. Das restliche Mehl nur zugeben, wenn die Masse noch nicht fest genug ist. Je weniger Mehl desto besser ist der Geschmack nach meiner Meinung.

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

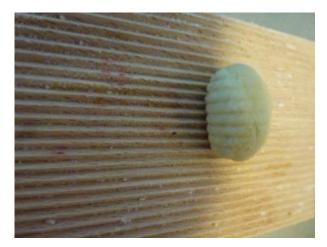
Es gibt drei Möglichkeiten der Gnocchiherstellung. Entweder eine lange Wurst formen, davon Stückchen mit dem Messer abschneiden und mit der Gabel auf die Gnocchi drücken und so die Rillen herstellen.

Oder die Gnocchimatrize von Pastidea verwenden.

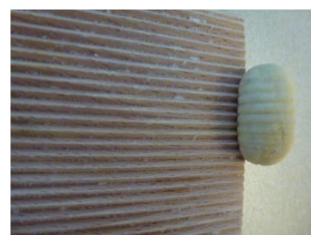
Oder kleine Kugeln formen, über ein Gnocchibrett mit etwas Druck ziehen und an der Kante vom Brett runterpurzeln lassen (das gibt den Knick).



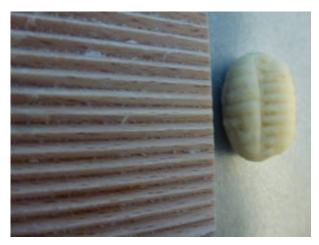
zuerst Kügelchen formen, da helfen auch Kleinkinder gerne mit



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.

### <u>Bubaspitzla</u>



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.

### <u>Parmesanplätzchen mit Tomaten</u> und Mozarella



#### **Zutaten:**

300 gr Mehl

250 gr. Butter

200 gr. Parmesan gerieben

Prise Salz

Prise Cayennepfeffer 500 gr. Mozzarella ein paar Cocktailtomaten 1-2 EL Pesto

### **Zubereitung:**

### Teig:

Aus 290 g Mehl, 250 g Butter, 200 g geriebenen Parmesan, Prise Salz und Prise Cayennepfeffer mit K-Haken einen Mürbteig herstellen, in Plastikfolie wickeln und kühl stellen. Dann mit Nudelholz auswalzen und mit Hilfe von einem kleinen Glas o.ä. ca. 3,5 cm große Kreise ausstechen und auf bemehltes Blech legen. Nochmals für mind. halbe Stunde kühl stellen. Dann im 170 Grad O/U im Backofen ca. 10 min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen (gerne auch einige Tage vor dem Verzehr, die Plätzchen werden dann noch besser).



### Auflage:

Ca. 500 g Mozzarella in feine Scheiben schneiden, ggf. auch mit Hilfe eines Glases ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und auf die Plätzchen auflegen. Cocktailtomaten ebenfalls in feine Scheiben schneiden, ebenfalls auflegen und zum Schluss noch mit einem Klecks Pesto (gerne mit der CC selbstgemacht) verzieren.

### Fertig.

Die Plätzchen sind bei uns bei jedem Brunch der Renner und auch wenn abends Gäste kommen bleibt die Platte nie lange stehen.

### Porridge mit Flockeraufsatz



Foto und Rezept von Gisela Martin - Porridge

#### **Zutaten:**

1 paar Löffel Nackthafer (alternativ Weizenkörner, Dinkelkörner, Emmerurkorn oder andere Körner).

1 Löffel Mandelmus

Obst nach Belieben

### **Zubereitung:**

Hafer durch Flockeraufsatz zur Kenwood direkt in ein Minitöpfchen jagen (dauert nur wenige Sekunden)

Etwas Wasser dazugeben, aufkochen und wenige Minuten auf niedriger Stufe ziehen lassen

Zusammen mit Mandelmus und etwas Obst vermischen.

Bei diesem Frühstück gibts vor der Mittagspause garantiert keinen Hunger! Guten Appetit!

Tipp: Sehr gerne gebe ich auch etwas Hirse dazu, siehe unten eine Variante mit Emmerurkorn/Hirse/getrockneten Blaubeeren und Pfirsich





### <u>Geröstetes Müsli – Granola</u>



Foto und Rezept von Gisela Martin

#### **Zutaten:**

300 g Haferflocken (bzw. Hafer mit Flockeraufsatz geflockt) 150 g Nüsse, Mandeln, Pistazien, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne – was die Haushaltskammer so hergibt 40 g Kokoschips getrocknet (gibts bei Rossmann, alternativ Kokosflocken)

150 g Trockenfrüchte getrocknet in Stücke geschnitten nach Belieben

50 g Bananenchips

1,5 TL Zimt

### 8 EL Honig

### **Zubereitung:**

Im Multizerkleinerer mit Messer die Nüsse, Mandeln etc. grob zerkleinern.

In Cooking-Chef-Schüssel Hälfte des Honig einfüllen und auf Maximaltemperatur 140 Grad stellen (wer die Gourmet hat, erhöht die Temperatur auf ca. 150/160 Grad).

Entweder K-Haken verwenden (dann bleiben die Haferflocken mehr erhalten) oder Flexi (dann werden die Flocken zerkleinert, beide Varianten haben ihren Reiz). Rührintervallstufe 2.

Haferflocken, Zimt, Kokosraspeln, Nüsse zugeben und Timer auf 20 Minuten stellen.

Nach 20 Minuten restlichen Honig und Trockenfrüchte zugeben und Timer nochmals auf 10 Minuten stellen.

Auf ein Backblech auslegen und erkalten lassen, dann in eine luftdichte Dose verpacken.

Das Rezept ist variabel, nehmt einfach das, was ihr gerade zuhause habt und was ihr gerne in einem Müsli mögt.

Das Wunderbare: Die Küche riecht nach der Müsliaktion für die nächsten Stunden wunderbar nach Zimt und Honig. Ich liebe es!