

Parmesanplätzchen mit Tomaten und Mozzarella



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



Geröstetes Müsli – Granola



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!

[Vegetarische Lasagne mit Spinat, Nüssen und Ricotta](#)



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

220 gr. Mehl Type 00
220 gr. Spätzlemehl
4 Eier
1/2 TL Salz, 1 TL Öl
500 gr. frischer Spinat
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Öl zum Anbraten
200 gr. Ricotta
100 gr. Walnüsse
100 gr. Creme fraiche
5 große Fleischtomaten
500 ml Milch
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
Butter zum Ausfetten der Form
etwas Parmesankäse

Zubereitung:

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen, in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bis Teig Stufe 8), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

In CC 500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat eine Bechamelsosse herstellen (alle Zutaten mit Schneebesen verrühren, dann Flexi einsetzen, Rührintervall 1, Hitze zugeben, so dass es leicht köchelt).

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergießen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

Dazu passt gemischter Salat.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. B. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder

hartgekochte Eierscheiben oder oder oder...

Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)



Autor und Foto Gisela Martin – Farfalle tricolore – Nudeln machen macht glücklich ☐

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ Rezept von Aziz Chan)

Zutaten:

- 300 Gramm Hartweizengries
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- Prise Salz

- etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

Zum Färben:

- Kurkuma nach Bedarf
- Spinatpulver nach Bedarf

– Rote Beetepulver nach Bedarf

Zubereitung:

– Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten

– Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.



3 Teigkugeln

– Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

– Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der Pastawalze Teigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sind perfekt. Ich bin bis Stufe 5 gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.



Teigplatten

– Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet. Zwischen den Teigplatten als “Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig, wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten) .



Schichten wie Lasagne



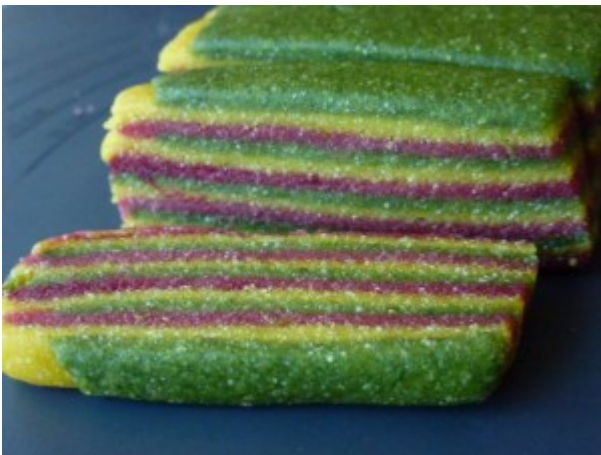
Seitenansicht der Schichten

– Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.

– Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.



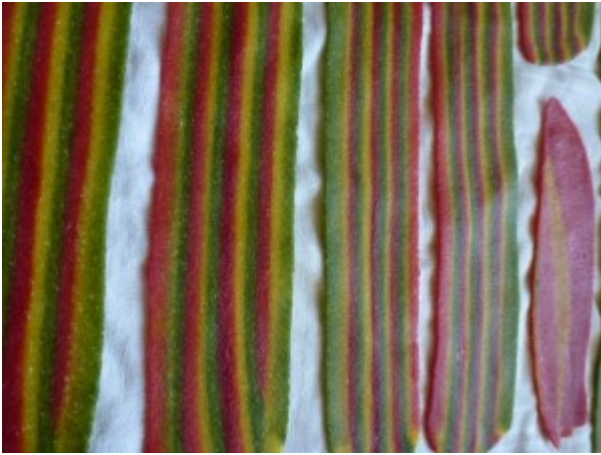
begradigter Rand



wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



– Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten...

– Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneider habe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate geschnitten. Diese jeweils in der Mitte einmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mit den Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen "Farfalle" genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einem Geschirrtuch ausbreiten.



In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet



Zu beiden Seiten nach oben geklappt



In der Mitte festgedrückt



Und die Ränder aufgezo-



Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fließband

– Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegart werden.

Nussecken – die besten!



Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:

300g Mehl

130g Butter
130g Zucker
2 Eier
2 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:

200g Butter
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)
300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5 schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
4. Diesen auf einen Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.

5. Die Nussecken auskühlen lassen.
 6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Rührelement in ca. 3 Minuten schmelzen.
 7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.
-

Fehlermeldungen

E:01 = Maschinenkopf – Lifthebel

Ist die Heizfunktion eingestellt und der Rührarm während des Kochvorganges hochgeklappt oder nicht richtig geschlossen erscheint die Fehlermeldung E:01 auf dem Display.

Lösung: Schließen Sie den Rührarm. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und wählen Sie dann die gewünschte Rührgeschwindigkeit.

E:02 = Schüssel

Ist die Cooking Chef Rührschüssel nicht richtig eingesetzt und deshalb nicht richtig funktionstüchtig, erscheint die Fehlermeldung E:02 auf dem Display.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schüssel richtig eingesetzt ist. Das Logo muss sich immer auf der Maschinenvorderseite befinden.

E:03 = Wärmeschutz

Ist der Wärmeschutz nicht korrekt eingesetzt und die Heizfunktion arbeitet nicht, erscheint E:03 auf dem Display.

Lösung: Überprüfen Sie, ob der Wärmeschutz richtig eingesetzt ist. Er sollte sich fest unter den Rührarm hochschieben

lassen.

Nutzer-Hinweis zu E:03 aus Chefkoch.de:

E03 lag am Hitzeschutz. In der Spülmaschine lagen Magnet und ein kleines Plastikteil im Geschirrspüler, daher kam die Fehlermeldung. Wenn der Magnet nicht mehr auffindbar ist, kann man ihn auch durch einen beliebigen anderen Magneten in der richtigen Größe ersetzen. Uns wurde auch schon berichtet, dass ein herausgebrochenes Plastikstück bei dem Magneten einfach geklebt wurde und der Hitzeschutz dann wieder funktionierte.

E:04 = Abdeckung für Niedrig-, Mittel- und Hochgeschwindigkeitsanschlüsse

Ist eine der Abdeckungen von Niedrig-, Mittel- oder Hochgeschwindigkeitsanschlüsse nicht richtig angebracht, schaltet sich die Heizfunktion ab, der Motor läuft weiter und es erscheint E:04 im Display.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass sämtliche Abdeckungen korrekt sitzen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und wählen Sie dann die gewünschte Geschwindigkeit. Prüfen Sie, ob ggf. versehentlich die Heizfunktion angeschaltet ist.

E:06 = Temperaturfühler

Der Temperaturfühler ist in irgendeiner Weise beeinträchtigt!

Lösung: Das ist ein Fall für den Service, bitte mit Kenwood/Servicestelle in Verbindung setzen.

E10 = Problem mit Geschwindigkeit vom Motor und Überhitzung
Geschwindigkeit auf 0 drehen, Stecker ziehen. Weiter schauen, ob etwas blockiert hat. Auch kontrollieren, ob die Lüftungsschlitze ggf. nicht frei sind. Stecker wieder einstecken und weiter laufen lassen.

Eingeschweißte Steaks schonend, aber doch schnell, auftauen mit CC

Ideengeber: unbekannt

Wasser auf 45 °C erhitzen und darin Steaks, die einvakuumiert sind, auftauen (20 min., ohne Rührelement, Rührstufe 3). Das ist schonend und schnell.

Das Fleisch sollte dann aber rasch verbraucht werden.

Lautes Piepsen der CC

Laut piepsen sollte die CC nur

- als Warnsignal, wenn eine Abdeckung nicht richtig drauf ist
- und dann einen Fehlercode E0x anzeigen
- wenn man bei >60°C die 'P' Taste drückt, bis eine höhere Geschwindigkeit erreicht ist
- wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.