

# Drehschalter reparieren



Fotos und Tipp von Wilhelm Lindebaum

Tipp von Wilhelm Lindebaum, wenn es Probleme mit dem Drehknopf der Kenwood gibt.

Wilhelm berichtete, dass die Patisserie XL seiner Frau mit der Zeit einen immer wackeligeren Drehschalter bekam. Irgendwann schaltete der Regler schließlich nicht mehr zuverlässig. Also entschied er sich kurzerhand, die Maschine zu öffnen und der Sache auf den Grund zu gehen.

## **Ursache schnell gefunden**

Nach dem Zerlegen stellte sich heraus, dass die Ursache zum Glück recht simpel war: Die Mutter des Drehschalters hatte sich gelöst. Wilhelm schraubte sie wieder fest und sicherte sie zusätzlich mit etwas Schraubensicherung. Seitdem sitzt der Drehschalter wieder stabil und schaltet sauber und klar definiert.

## **Tipp: Drehknopf einfach abziehen**

Wer den Sitz des Drehschalters überprüfen möchte, kann den Drehknopf auch im eingebauten Zustand abnehmen. Laut Wilhelm ist er lediglich aufgesteckt. Am besten greift man ihn mit vier Fingern und zieht ihn möglichst gerade nach vorne ab. Bei seiner Maschine war der Knopf weder geklebt noch anderweitig befestigt.

Ist der Knopf einmal abgezogen, lässt sich die Mutter problemlos nachziehen. Idealerweise sichert man sie anschließend ebenfalls mit etwas Schraubensicherung – dann bleibt der Drehschalter dauerhaft fest und schaltet wieder zuverlässig.

---

## **Tomatensauce**



( Rezept und Bilder von Karsten Remeisch )

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb ( wer hat Passieraufsatz ) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====  
=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
<b>Für 4 Personen</b>
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 El Zucker
Basilikum

1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.

2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.

3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.

4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.

Variante: Alla Norma (Auberginen)

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Variante: Thunfischtomatensauce

Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen.  
Sofort servieren.

Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.

---

## Nudelsalat mit Birnen, Rucola und karamellisierten Walnüssen



Das Rezept stammt ursprünglich von der Gaumenfreundin. Wir haben den Birnen- und Parmesananteil stark erhöht und auch das Dressing verändert. Das Ergebnis war so lecker, dass wir die Veränderungen hier festhalten möchten.

### **Zutaten:**

500 gr. frische Pasta, bestehend aus 500 gr. Semola, zzgl ca. 4-M-Eier (210-220 gr.)

150 gr. Parmesan

4-5 Birnen  
1 großer Bund Rucola  
2 rote Zwiebeln  
100 gr. Walnüsse  
2 EL Butter  
2 EL Honig

Dressing:

Weißweinessig  
Kürbiskernöl  
Zitronenöl, alternativ Olivenöl  
Etwas Zitronensaft  
Balsamessig  
Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

Nudelteig aus 500 gr. Semola und 4 mittleren Eiern in Kessel der Kenwood mit K-Haken herstellen. Die Eier sollen kalt sein. 8 Minuten auf niedriger Stufe rühren. Der Teig soll bröselig sein

(Anmerkung: Ich nehme immer 1 kg. Semola und 8 mittlere Eier. Die "Zuvielnudeln" gibts dann am nächsten Tag). Der Teig soll feucht bröselig sein.



Nudelteig jetzt entweder in die Pastafresca oder eine

Nudelmaschine nach Wahl einfüllen und mit einer Bronzematrizen herauspressen. Als Nudeln eignen sich für diesen Salat sehr viele Sorten. Jegliche Muschelnudel oder auch Fusilli passen gut. Ich habe mich für die Treccie (übersetzt Zöpfe) entschieden, eines meiner Lieblingsformate. Die Matrize findet ihr [hier](#).



Nudeln kochen. Frische Nudeln sind kurz danach fertig, sobald sie an die Oberfläche kommen.

Hier die gekochten Nudeln



Parmesan reiben. Das geht z.B. mit dem Multizerkleinerer. Ich habe die Microplanereibe genommen und habe direkt auf die

frisch gekochte Pasta gerieben. Der Parmesan hat ist recht schnell geschmolzen und hat sich direkt um die Pasta gelegt.



Rote Zwiebeln in Ringe schneiden und zur Pasta geben.

Rucola putzen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Pasta geben.



Birnen putzen und in dünne Spalten schneiden, auf die Pasta geben.

Butter in Pfanne zerlassen, Honig zugeben und Walnüsse leicht karamellisieren. Zur Pasta mitsamt der Sauce geben.

Nun entweder in der Gewürzmühle oder in einer Tasse das Dressing anrühren.

Ich hatte Olivenöl mit Zitronengeschmack, etwas Kürbiskernöl, Weissweinessig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer und als Gamechanger einen richtig guten Balsamessig. Ich verwende [diesen](#), der zwar ein paar EUR teurer ist, aber wirklich jeden Salat aufpimpt.

Zum Schluss das Dressing auch über den Nudelsalat geben. Wir haben zusätzlich noch Parmesan in Scheiben darüber gegeben und auch noch Parmesan gerieben. Es war wirklich sehr sehr lecker!



---

## Sauce Hollandaise light



## Gemeinschaftsprojekt von Friede Mayer und Sabine Grathwohl

### *Zutaten:*

160 gr. Butter

200 gr. Joghurt (Magerjoghurt oder Sahnejoghurt, je nach Lightgrad)

2 Eier

1 Teelöffel Senf scharf

1-2 Esslöffel Zitronensaft (ggf. auch etwas mehr)

Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer

Wer mag gibt noch etwas Kurkuma für die Farbe und Cayennepfeffer für die Schärfe zugeben.

Ggf. auch noch einen Schuss Weisswein.

### *Zubereitung:*

Alles zusammen in die Kenny geben, 77 Grad einstellen, und ca. 10-12 Minuten mit Schneebesen, Stufe 4, rühren



# Erdbeertiramisu im Glas



Zutaten für 12 Gläser

*Biskuit:*

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

*Erdbeeren:*

1000 gr. Erdbeeren

100 gr. Zucker

1 Limette

*Mascarponecreme:*

4 Eier

200 gr. Schlagsahne

500 gr. Mascarpone

20 ml Rum

100 gr. Zucker

**Zubereitung:**

*Biskuit zubereiten:*

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.



Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen und abkühlen lassen.



Erdbeeren:

Erdbeeren vierteln, mit 100 gr. Zucker und Limettensaft vermischen und durchziehen lassen.



Mascarponecreme:

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Eigelb mit Fleixielement schaumig rühren (dauert ein paar Minuten), dann Mascarpone zugeben und Geschwindigkeit erhöhen. Einen großzügigen Schluck Rum zugeben.



Dann Eiweiß und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dazu verwendige ich meisten die Kenwood-Silikonspachtel.

Finish:

Die Erdbeeren haben in der Wartezeit Wasser gezogen, den Saft in eine Schale abseihen.

Biskuit mit einem zum Glas passend ausstechen.



Dann einschichten: erst ein Löffel Mascarponecreme, dann ein Biskuitkreis, darauf etwas von dem Saft träufeln, dann Erdbeeren, dann wieder Mascarponecreme, Biskuit, Saft, Erdbeeren.



Mindestens 2 Stunden kühl stellen, geniessen!



---

## Erdbeerkuchen mit Vanille-Schmandcreme – Die schnelle Nummer vom Blech



Schnell, easy, unkompliziert

**Zutaten:**

*Boden*

140 g Butter

130 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanilleschote

3 Eier

185 g Mehl

15 g Backpulver

**Puddingschmandcreme:**

500 + 130 ml Milch

70 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanilleschote

2 Pck Vanille-Pudding

200 g Schmand

**Belag:**

600-700 g Erdbeeren

2 Packungen Tortenguss rot bzw. noch besser mit Erdbeergeschmack

6 EL Zucker

500 ml Wasser

**Zubereitung:**

Butter, Zucker, Vanillemark in Kessel geben, ca. 5-7 Minuten rühren lassen, bei hoher Geschwindigkeit. Ist Butter kalt kurzzeitig 30 Grad Temperatur zugeben.

Backofen auf 180 gr. Ober/Unterhitze einstellen.

Nach 5-7 Minuten ist die Maße schön hell, dann ein Ei nach dem anderen zugeben. Immer wenn eines homogen untergerührt ist, das nächste zugeben.

Nun etwas langsamer rühren lassen und zügig 1 EL Mehl nach dem anderen zugeben. Nicht zu lange rühren lassen, sobald das Mehl untergerührt ist, ist er fertig.

In Backrahmen einfüllen, ich habe eine Form die ca. 24 x 32 cm groß ist, aber auf den Zentimeter kommt es nicht an. Nehmt was ihr habt oder stellt den Backrahmen ca. so ein. Etwas kleiner als ein Backblech sollte es sein.

Glatt streichen vom Teig, ich nehme den Silikonspachtel, der bei der Cookingchef dabei war, damit kommt man auch gut in die Ecken, in denen auch Teig sein sollte.

20 Minuten in Backofen backen.

Kurz vor Ende der Backzeit 500 ml Milch mit Zucker und restlichen Vanilleschotenmark aufkochen.

Die restlichen 130 ml mit Schneebesen und Vanillepulver verrühren, dieses in kochende Milche geben, die Masse wird nun rasch dicker. Herd ausmachen, Schmand zugeben und mit Schneebesen kurz verrühren.

Auf Tortenboden, der nun hoffentlich fertig ist, die Creme noch heiss gleichmässig verteilen und glattrühren.

Nun die Erdbeeren waschen, abtrocknen, halbieren.

Die Erdbeeren auf der Puddingcreme (die noch warm ist) verteilen.

Für den Tortenguss Zucker und Inhalt Tortenguss mit Löffel verrühren.

500 ml Wasser zzgl. Zucker-Tortenguss-Mischung verrühren und aufkochen. Dabei jeweils mit Schneebesen verrühren, damit es keine Klümpchen gibt.

Kurz aufkochen, der Guss wird sehr schnell fest.

Noch heiss löffelweise auf Erdbeeren verteilen.

Nun Kuchen über Nacht (oder zumindest ein paar Stunden) in den Kühlschrank geben und dann hemmungslos geniessen.



---

## Bibimbap □□□

Bibimbab ist ein Gericht, das während meiner Zeit in Korea eines meiner Lieblingsessen war. Eigentlich ist es ein klassisches Resteessen. Nur der Reis, das Spiegelei und die scharfe Sauce gehören fix dazu, der Rest ist variabel und man nimmt, was verarbeitet werden muss oder man besonders mag. Sehr oft findet man als Zutaten Spinat, Gurke, Pilze, Rettich und Sprossen. Im koreanischen Restaurant erhält man jeweils noch eine Misosuppe zum Bibimbap serviert.

Hier meine Bibimbapvariante, mit den Zutaten, die man ohne langes Suchen im Supermarkt zu finden sind und die auch

schnell und unkompliziert in der Zubereitung sind.



4 Personen

**Zutaten:**

400 gr. Sushireis

*Sauce:*

4 Knoblauchzehen

1 Löffel Gochujang-Chilipaste (das ist die koreanische Chilipaste, die man immer im Asialaden in den chiliroten Plastikboxen findet)/ Alternativ wenn wir das nicht da haben, nehmen wir Sriracha-Sauce, schmeckt dann sehr sehr ähnlich, ist aber nicht mehr original koreanisch)

10 ml geröstetes Sesamöl (hier finde ich das koranische Ottogi-Öl im gelben Kanister bzw. der gelben Flasche ganz gut)

Ein paar Löffelchen Sojasauce

Ca. 5-7 cm Ingwer (großes Stück)

2 große Karotten

300 gr. Babyspinat

1-2 Gurken

4 Eier

**Zubereitung:**

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, ca. 12 Minuten Kochen. Danach noch bis zur Fertigstellung abgedeckt ziehen lassen.

Knoblauch schälen und halbieren. Mit roter Chillisauce, 5 ml Sesamöl, 3 Esslöffel Sojasauce, 2 TL hellem Essig (zB. Balsamico), 1 TL Zucker in Gewürzmühle mischen.



Multizerkleinerer aufsetzen mit feiner Reibscheibe. Zuerst den geschälten Ingwer durchlassen, danach übergangslos die geschälten Karotten durchlassen.



In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, dann den Karotten-Inger-Mix zusammen mit Prise Zucker 2-3 Minuten anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Gurke habe ich mit einem Sparschäler zu langen Streifen

geschält. Im Nachhinein ist man immer schlauer, ich glaube, das nächste Mal würde ich die grobe Raspel vom Multi einlegen und die Gurke raspeln. Der Multi ist ja schon aufgesetzt und ggf. passt es von der Optik gut zu den Karotten.

In gleicher Pfanne Spinat anbraten. Nach kurzer Zeit fällt er zusammen. Herausnehmen und mit weiteren 5 ml Sesamöl vermischen (spätetens jetzt beginnt es in der Küche unglaublich gut zu riechen).

Nun in der gleichen Pfanne nochmals ein Löffel Öl einfüllen und die Eier kurz braten Rechtzeitig herausnehmen, das Eigelb soll noch flüssig sein

Original nimmt man Steinschälchen, die die Hitze gut halten. Wir hatten nur gewöhnliche Schüsseln.

Den Reis in Schälchen verteilen. Mit Karotten, Spinat, Gurken im Kreis herum belegen. In die Mitte das Ei legen und die rote Sauce darauf verteilen.

(hat man die schwarzen originalen Steinschälchen, bekommt der Reis noch eine angeröstete Kruste und das Eigelb gerinnt während dem Essen).

Achtung:

Mit Stäbchen umrühren (es gibt nichts schonenderes zu Reis als sanfte Stäbchen) und dann mit dem Löffel essen.



□ □□□□ Tschal-mok-gess-sim-ni-da, d.h. guten Appetit □

---

## Cashewdip



### **Zutaten:**

100 gr. Cashewkerne  
1-2 Esslöffel Limettensaft  
1 Knoblauchzehe  
2-3 EL Hefeflocken  
Paprika/Kreuzkümmel/Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

100 gr. Cashewkerne in den Multi mit Messer geben und 100 ml heisses Wasser darüber giessen und ca. 15 Min. einweichen (ohne Einweichen geht es auch).



Folgende Zutaten zu den Cashewkernen geben: 1-2 Esslöffel Limettensaft, 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Hefeflocken, Paprika/Kreuzkümmel/Salz nach Belieben. Im Multizerkleinerer mit Messer bis zur gewünschten Konsistenz mixen.



Mit Pfeffer abschmecken. Wenn Dip zu dickflüssig ist noch etwas Wasser zugeben.



---

## [Vorankündigung: Livecooking Klee-TV](#)

### **Vorankündigung:**

06.03.2022 Nächste Runde Klee-TV mit Livecooking.

Frank kocht für uns und es gibt Pasta.



Stay tuned!

Das Event findet in der Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" statt. Zur Gruppe kommt man über [diesen Link](#).



---

# Nachwuchs für die Cookingchef-Freun.de!

Hallo zusammen,

es ist so weit und mir eine große Ehre euch den neuesten Spross vorstellen zu dürfen. Zu den altbekannten Cookingchef-Freun.de n gesellen sich nun die [Gaumen-Freun.de](http://Gaumen-Freun.de) mit ganz vielen Nudelmatrizen für die Kenwood Pastafresca.



Als ich im Oktober 2015 mit den Cookingchef-Freun.de n begonnen haben, hätte ich mir niemals vorstellen können, wohin die Reise gehen würde. Kochen und Backen war immer mein Ding. Und ohne die Kenwood-Facebookgruppe „[Backen und Kochen mit Kenwood](#)“ ging eh nichts mehr. Mit dem Blog sollte für die Gruppe Speicherplatz für die unzähligen Rezepte vorgehalten werden, die dort tagtäglich gepostet wurden. Und gleichzeitig wollte ich auch die eigene Zettelwirtschaft wegbekommen, denn immer mehr in der Gruppe gesammelten Rezeptideen zum Nachbacken breiteten sich in Zettelform in meiner Wohnung aus. Im Blog erfasst hingegen waren sie hübsch aufgeräumt ☐

Die Cooking-Chef-Freun.de entwickelten sich immer weiter. Es gab kein Zubehörteil für Kenwood, dass wir über die Gruppe nicht bis ins Detail ausprobiert haben. Und immer wieder gab es Pasta. Neben Walzaufsatz und Schneidgeräten hatten wir an den kleinen goldenen Bronzematrizen einen Narren gefressen. Immer größer wuchs das Matrizensortiment, so dass man mit der Kenwood Pastafresca und den Pastideamatrizen bald weit über

100 verschiedene Nudelsorten herausholen konnte. Über die Gruppe organisierten wir Sammelbestellungen, um die hohen Versandkosten bei Pastidea aus Italien aufzufangen. Und überhaupt entwickelten wir uns alle zu echten Pastaiolos, die im Schlaf mehr Nudelsorten aufzählen konnten, als so mancher echter Italiener.

In all den Jahren ist eine tiefe Freundschaft zu Pastidea gewachsen.

So war der nächste Schritt nicht nur logisch, sondern fast schon überfällig: eine Kooperation mit Pastidea, um einen Onlineshop mit Versand aus Deutschland ins Leben zu rufen.

Alles fühlte sich richtig an, aber vieles auch sehr ungewohnt. Mit den Matrizen konnte ich umgehen. Erfahrung mit Warenwirtschaft und Shopsystem hatte ich hingegen keine...

Die ersten Pastidea-Materiallieferungen sahen noch harmlos aus.



Ab der zweiten Lieferung musste ich etwas tun, sonst hätte es im Chaos geendet, bevor es überhaupt begonnen hatte. Ein Sortiment mit über 300 Artikeln birgt ganz schöne Herausforderungen, auch wenn die Produkte noch so klein sind.



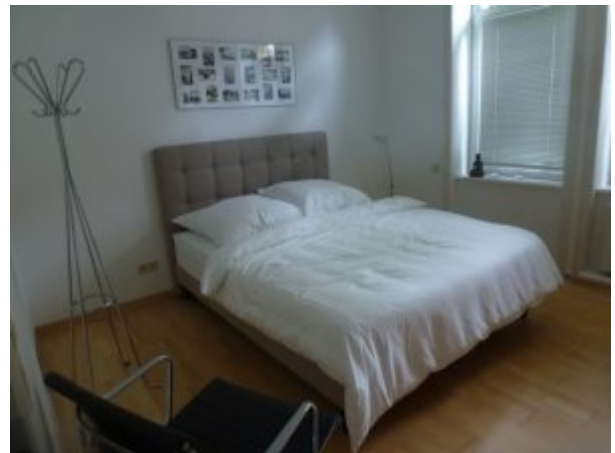
Also mussten mehrere Ordnungssysteme und ein Lagersystem her. Meine Nachbarn hatten unter den Anlieferungen teilweise ganz schön zu leiden, denn einen Lieferanteneingang haben wir nicht und jede Anlieferung musste durch das kleine Treppenhaus...



Im Nachhinein fast schon lustig war die Verpackungslieferung vor ein paar Wochen. „Was hast Du getan“ fragte meine Kollegin... Denn gleich nach dem Abschicken der Bestellung kam ein Anruf, ob wir einen Gabelstapler zum Abladen bereitstellen könnten. Auf dem Foto seht ihr was angekommen ist, aber nur der Teil, der im Treppenhaus Platz hatte.... Die Anlieferung brachte mich ganz schön ins Schwitzen. Denn die Spedition hatte morgens um 7 alles direkt in der Brandschutzzone vor unserem Haus abgeladen. Da war mir das rasche Wegräumen wichtiger als irgendein Foto...



Wie im echten Leben, wenn sich Nachwuchs ankündigt: Meistens wird das Gästezimmer oder ein anderer wenig benutzter Raum geopfert, um Platz für das Kinderzimmer zu schaffen. So auch hier. Schaut mal, so sah mein Gästezimmer bis vor kurzem aus.



Und hier das umgeräumte Zimmer für mein neues Gaumen-Freun.de-Baby.



Ihr seht schon, schön machen die Gaumen-Freun.de mein Gästezimmer nicht, aber wie mit echten Babies macht es doch auch glücklich und gibt viel zurück.

Hier noch der Link zum neuen Shop: [www.Gaumen-Freun.de](http://www.Gaumen-Freun.de)

Verschickt wird mit DHL, so ist auch die Lieferung an Paketstationen möglich. Ab 60 EUR ist es versandkostenfrei. Unter 60 EUR betragen die Versandkosten 3 EUR (andere Länder 7,50 EUR bzw. Nicht-EU-Länder wie die Schweiz EUR 8,50). Im Sortiment sind nicht nur die Bronzematrizen für die Kenwood Pastafresca. Auch POM Matrizen für Philips Pastamaker Avance und Viva und viele anderen Nudelmaschinen wie Fattorina, TR50, Häussler sind im Programm.



Dies ist der Start. Nicht nur das Sortiment, auch die Seite soll in den nächsten Jahren mit ganz viel Wissen, Fotos und Rezepten rund um die Nudel gefüllt werden. Dies wird nach und nach geschehen. Auf diese Reise zusammen mit euch und den Cookingchef-Freun.de n freue ich mich schon sehr <3

Herzliche Grüße und danke an alle für eure Unterstützung in den letzten Monaten, ohne die all das gar nicht möglich gewesen wäre!

Eure Gisela