

# Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

## **Buttercreme:**

Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

## **Mehl unterheben:**

Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührlement, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

## **Ganache:**

mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:

Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührlement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

## **Rührkuchenteig:**

keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel

nichts hängen)

aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln

Achtung:

das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man

a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder

b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

### **Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:**

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

### **Eischnee, Schlagsahne:**

Schneebesen

### **Kuchenstreusel:**

K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

### **Mürbeteig:**

K-Rührer, wie Streuselteig oder

Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):

Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

### **Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:**

K-Rührer

### **Hefeteig und Brotteig:**

Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

### **Kochen (nur CC):**

Flexi-Rührer oder Koch-Röhrelement – je nach Konsistenz des

Kochgutes

Schneebeesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Merinque)

### **Butter schaumig Rühren:**

K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:

Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:

er nimmt den Schneebeesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.

---

## **Trick, wenn der Pasta-Fresca-Ring sich nicht löst**

Autor: Gisela Martin

Folgende Vorgeschichte:

Bislang habe ich meine PastaFresca immer brav gereinigt. Dazu habe ich alles zerlegt, den Restteig antrocknen lassen und am nächsten Tag sind die Brösel dann fast von alleine rausgefallen.

Beim letzten Mal machte ich Pasta Fresca an zwei Tagen hintereinander und war noch nicht zum Reinigen gekommen. Ich gab daher oben den frischen Nudelteig rein und der Nudelteig vom Vortag (da Pasta Fresca nicht auseinandergelegt) war noch frisch und kam unten raus. Das gefiel mir, keine Verschwendung, kein Wegwerfen.

Seit meiner letzten Pasta-Fresca-Herstellung sind nun drei Tage vergangen. Ich hatte den Verschlussring zwischenzeitlich nicht gelöst, um wieder den Restteig mitzuverwenden. Ein Fehler! – Weder Verschlussring noch Schneidaufsatz haben sich lösen lassen. Sass bombenfest!

Die Lösung: Ich habe die PastaFresca ganz langsam und sanft im Backofen bei 50 Grad aufwärmen lassen, da alle Metalle sich mit Wärme ausdehnen.

Und siehe da.... Mit 50 Grad war das abdrehen kein Problem. Puh, was für ein Glück!

Und die Moral von der Geschichte: In Zukunft reinige ich meine PastaFresca wieder sofort. Doofe Idee von mir!

---

## Rührelement einstellen

*Tipps von Ulrike Holzenleuchter:*

Man kann es auch ohne Papier versuchen

Öffne oben die Mutter wieder und drehe den Haken runter, bis er am Boden ist. Dann drehe den Haken halbe Umdrehung zurück. Maschine kurz anlaufen lassen. Hörst du noch Metall ?

Dann wieder eine halbe Umdrehung zurück. Maschine wieder kurz anlaufen lassen. Mach das so lange, bis du von einer auf die andere Umdrehung kein Metallgeräusch mehr hörst.

Dann ist das minimal über dem Boden und richtig eingestellt.

*Tipps von Oliver Böttcher:*

Das Rührelement ist dann richtig eingestellt wenn es leer NICHT am Boden kratzt aber wenn man oben auf den Arm drückt dann leicht am Boden kratzt.

---

## Rund ums Gärkörbchen

Frage nach Bedienungsanleitung Gärkörbchen:

Antwort Lutz Geißler:

Du bemehlst deine Gärkörbe und legst dort den geformten Teig hinein. Vor dem Backen kippst du den Teigling aus dem Korb auf dein Blech oder auf den Backstein. Danach fege/bürste ich den Korb meist aus, damit keine Mehreste drin bleiben. Bei weicheren Teigen verwende ich meist Reismehl oder Kartoffelmehl gemischt mit normalem Mehl, dann klebt es nicht so. Es kommt auch aufs Korbmaterial an. Körbe aus Holzschliff kleben nicht so schnell mit Teig zusammen wie Peddigrohrkörbe, außerdem sind erstere ökologischer und preiswerter (z.B. [www.brotbackzubehoer.de](http://www.brotbackzubehoer.de)).

Ob Gärkorb oder Kastenform hängt eigentlich nur von der gewünschten Brotform und den Krusteneigenschaften ab. Freigeschobene Brote (also im Korb gegangen) sind individueller und haben mehr und bessere Kruste als Kastenbrote.

---

## Rund um Lauge

Echtes Laugengebäck wird mit einer 4% Lauge hergestellt.

Man kann sich entweder Ätznatron in der Apotheke besorgen und diese entsprechend verdünnen oder z.B. mit Laugenperlen arbeiten.

Es gibt auch fertige Brezellauge im Internet zu kaufen.

Hinweis von Manfred Cuntz:

Normalerweise ist Ätznatron ziemlich billig. Man braucht 40g auf 1L Wasser . Genauer braucht es nicht zu sein.

Anmerkung Gisela Martin:

ich habe 20 Gr auf 500 ml Wasser gegeben. Lt. Rezept wurde das Wasser auf 30 Grad erwärmt, dann kamen die 20 gr. Laugenperlen hinzu. Dann wurde die Flüssigkeit in eine längliche Glasaufaufform gegeben und das Gebäck eingetunkt)

Die fertige Lauge darf nicht in die Augen kommen ist sonst aber eher ungefährlich. Man kann die durchaus mit den Fingern anfassen. Nur nicht in die Augen danach.

Beim Ansetzen ist ein wenig mehr Vorsicht angebracht: In 1L KALTES Wasser 40g Ätznatronblättchen geben und vorsichtig mit Kunststoffkochlöffel (oder Glasstab) rühren. Dabei unbedingt Handschuhe und Schutzbrille tragen.

Weitere Hinweise von Manfred Cuntz:

Die Lauge kann nach dem Verwenden aufgehoben und immer wieder verwendet werden.

Zur Aufbewahrung in eine festschließende Dose geben. L&L oder Emsa z.B. Die Lauge kann man so lange verwenden bis sie dreckig wird. Was man mit gelgentlichem Sieben deutlich rausschieben kann. Schlecht wird die jedenfalls nicht.

Entsorgung der Lauge

Die 4%ige Lauge kannst du normal in den Ausguss kippen und gut nachspülen. Jeder Toilettenreiniger bringt mehr Lauge ins Abwasser als unser bißchen Brezellauge. Wenn du es ganz gut machen willst, dann neutralisiere sie mit ein wenig Essigessenz oder Zitronensäure. Aber die nicht einfach in die Lauge gießen sondern in eine Schüssel Wasser und die Lauge dann da auch rein. Notwendig ist das aber nicht

---

# Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:

Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:

Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.

---

# Quietschen des Flexirührers

Der Flexi quietscht ab und an mal. Das ist ganz normal

Tipp von Oliver Böttcher:

den Flexi vor Beginn mit etwas Öl einreiben.

Tipp von Stefan Homberg:

Das Öl nicht in die Schüssel geben, sondern das Öl an die Seite reinspritzen (so dass es an der Wand runterläuft)

Anmerkung: wurde im Kochkurs getestet und funktioniert!

---

# Mayonnaise (Mayo) —

# Variationen



## 1. Rezept Mayonnaise mit der Gewürzmühle

Foto von Martina Shawky

### Zutaten:

1 Ei  
110g Öl  
1 TL Senf  
1 Spritzer Zitronensaft  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

55g Öl mit den restlichen Zutaten ca. 5mal mit der P Taste verrühren, dann noch mal die restlichen 55g Öl zugeben und erneut einige Male die p Taste drücken.

Man hört wie die Mayo fest wird..

Ich komme meist auf Ca. 30 Sekunden Gesamtlaufzeit. Erst gestern für Remoulade gemacht

## 2. Rezept Mayonnaise mit dem Multizerkleinerer von Katja Heckmann

### Zutaten:

1 Ei  
250ml Öl  
kann beliebig in dem Verhältnis erhöht werden

### **Zubereitung:**

Ei in den Multi mit dem Messer geben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen. Dabei dann das Öl langsam reinträufeln lassen.

### *Tipp:*

Das Ei darf aber nicht kalt sein, sondern muss die gleiche Temperatur wie das Öl haben.

### **Abwandlung Aioli:**

Für Aioli müsste man zuerst einfach nur drei Knoblauchzehen im Multi klein häckseln und dann 1 TL Salz und Senf mit dem Ei mixen. Rest wie oben bei Mayonnaise-Rezept 2

### **3. Rezept Mayonnaise mit Milch von Stefanie Passarella-Spielmann**

Die Milch-Variante bereite ich genau gleich zu wie die mit Ei. Ersetze einfach dabei das Ei mit Milch.

100ml Milch

200ml Öl

Die Zubereitung erfolgt hier mit dem Multizerkleinerer. Bei kleineren Mengen kann auch die Gewürzmühle verwendet werden. Hierbei am besten an Rezept eins orientieren.

### **3. Rezept – Die 10-Sekunden-Variante von Sabine Dorn in der Gewürzmühle**



Foto Sabine Dorn

Zutaten:

50g Milch

65g Öl

Prise Salz

Zubereitung:

In Gewürzmühle geben. Erst 3 x P-Taste drücken, dann Maximum, für ca. 5 Sekunden, bis sie fest ist.

---

## [Kenwood-Magazin](#)

Tipps von Oliver Böttcher

Wer bisher schon mal den Ordner und oder Rezeptkarten oder überhaupt eine Mail Nachricht bekommen hat dass er im Club ist , wird auch das Magazin irgendwann bekommen. Die Hefte werden halt nur nicht am selben Tag sondern nach und nach verschickt. Das von Kenwood direkt hab ich schon bekommen , das vom Club noch nicht. Wer nicht im Club ist , wird das Heft auch nicht kaufen können. Dafür gibt es zB in Österreich oder der Schweiz andere Aktionen. Wer in Deutschland eine Maschine gekauft hat und keine Clubkarte drin hatte , schickt eine rechnerische Kopie und die Seriennummer an Kenwoo. Die prüfen ob es kein Re-Import ist und dann wird man ebenfalls Clubmitglied und bekommt das Magazin auch. Gebrauchte Maschinen , re-Importe und nicht deutsche Kunden haben Pech gehabt

---

# Kaufberatung

## Major/Chefmodelle

Auszug aus einer sehr hilfreichen Kaufberatung durch Oliver Böttcher, damit Oliver sich nicht ständig wiederholen muss:

Oliver Böttcher 07.06.2015: Bei Chef oder Major Modellen in jedem Fall mindestens eine Titanium holen. Die haben ein Metallgehäuse und eine höhere Watt Leistung. Die "Event" Modelle sind zusätzlich nur handgebürstet, haben also eine behandelte Oberfläche, die danach lackiert wurde. Bei den "Timer" Modellen ist zusätzlich eine Timer Funktion und eine Unterheb Funktionstaste enthalten. Bei Timer gibt es aber sehr selten Aktionspakete mit zusätzlichem Zubehör

Kundin: Ich suche definitiv die Major Titanium 020 die, auf die der Knethaken der Cooking Chef passt. ( Wg Teigaufwicklungen)

Oliver Böttcher Die KMM020 gibt es nicht mehr, neue Nummer KMM060. Der Profi-Knethaken und der Profi-Schneebesen der CC passen auf alle Major Modelle.

Die 020 und 060 unterscheiden sich nur durch die Nummer, gleiches Gerät. Bei 060 ist neuer, optimierter Blender dabei.

Kundin: Wo durch unterscheiden sich die KM060 ( KMM020) und die KMM 025 ?

Oliver Böttcher die KMM065 (KM25 ist die alte Nummer, gibt es nicht mehr. KM 25 und KM 65 ist identisch, nur bei KM65 ist der aktuelle Blendaufsatz enthalten) ist in der Farbe weiss lackiert. Gibt es offiziell aber nicht in Deutschland.

