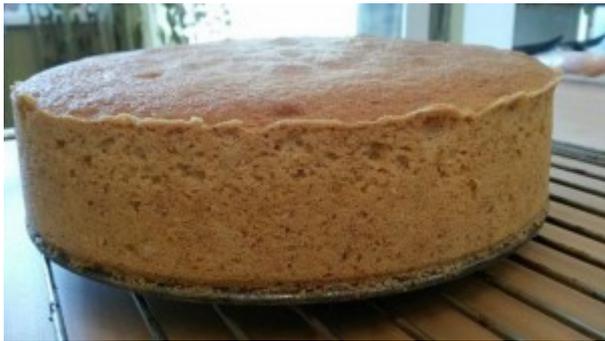


Isoliermethode (backen)



Beschreibung und Fotos von Claudia Kraft

Das backen mit der Isoliermethode ist euch vermutlich schon bekannt, aber für die, die es nicht kennen leicht zu machen u nie wieder hügelige od Buckel-Kuchen.

Einen langen Alustreifen nehmen (Größe der Springform) und auflegen. Dann in der selben Länge die Küchenrolle in der Länge gefaltet in die Mitte darauflegen. Wasser auf das gesamte Papier schütten. Dann Alufolie von oben u unten einschlagen sodass Papier in der Folie eingepackt ist. Evtl der Länge nach nochmals alles falten u dann straff um die Tortenform wickeln. Mit Klammer od durch umschlagen befestigen u in das Rohr schieben. Ihr werdet es lieben.





Ein-Ausschalter für die CC

Viele bemängeln, dass die CC keinen Ein-Aus-Schalter hat. Immer wieder muss man zum Ausschalten den Stecker ziehen. Eine einfache und kostengünstige Möglichkeit, einen Stecker an die CC zu installieren, sind diese ein- und ausschaltbaren Zwischenstecker. Die gibt es in jedem Baumarkt zu kaufen.

Hier ein paar Varianten für Euch:

Foto von Alexandra Müller-Ihrig



Foto von Manuela Neumann



Foto von Sandra Bell



Hinweis von Matthias Brunner zum Ein-Ausschalter für die CC (oder generell für alle Elektrogeräte bis 3500W):

Bitte achtet darauf dass Euer Zwischenstecker mit Schalter das GS – Zeichen trägt. Kauft Euch bitte einen, welcher auch wirklich zweipolig abschaltet. (Erkennt man meistens daran, das der beleuchtete Schalter nicht ca 1cm breit sondern 2cm breit ist). Dieser trennt beide Adern, also den Außenleiter, genannt auch früher Phase (schwarz/braun) und den Neutraleiter früher Nullleiter (blau) vom Netz.

Begründung: die Chance das ihr den richtigen Leiter unterbrecht steht beim billigen Schalter 50:50 je nach dem wie

ihr den Stecker dreht. Der Sichere (mit breiterem Ein-/Ausschalter) ist zwar ein bisschen teurer aber sicherer. Den Zweck "Gerät aus" erfüllt auch der Billige.

Die Schweizer können sich freuen, denn die können ihre Stecker in der Steckdose nicht verdrehen.

Hinweis: Gisela M.: Bitte auch auf die Leistung achten. Wenn die Cooking Chef 1500 Watt benötigt, muss der Stecker auch mindestens für diese Leistung, besser 2.000 Watt, ausgelegt sein.

Baguette Blech Ersatz – Variationen –

Wer gerne ein Baguette backen möchte, jedoch kein Baguette-Blech zur Hand hat kann sich mit diesen Tipps weiterhelfen

Variante 1

Fotos von Mareike Blunt





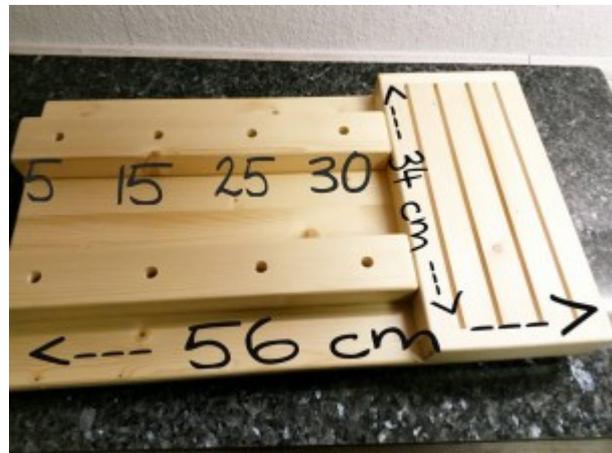
Variante 2

von Angelika Deuchert-Baumgardt



Bauanleitung für Zubehörbrett CC

1. Fotos zum Nachbau von einem Aufbewahrungsbrett von Soraya Nett:



2. Beispiel für ein Aufbewahrungsbrett von Sabine Dorn (für den Schrank zum Herausziehen):



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebeesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste

von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:

Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden

[Alm-Mischbrot \(mit oder ohne Nüsse\) nach Ploetzblog](#)



Das Original-Rezept ist zu finden unter:

<https://www.ploetzblog.de/2015/08/15/alm-rezepte-mischbrot-5050-nussbrot/>

Nachgebacken von Manuela Neumann

Mitmachaktion von der Fan-Seite Kenwood Cooking Chef bei Facebook <https://www.facebook.com/kenwoodcc>

Im Internet stößt man schnell auf die verschiedenen Brotbackseiten und unser Gruppenmitglied Manuela Neumann hat sich beim Stöbern aus dem Plötzblog, <https://www.ploetzblog.de/>, ein Rezept von Lutz Geißler ausgesucht und sich daran versucht. Es wäre toll, wenn Ihr es nachbacken würdet und Eure Ergebnisse hier in dem Post mit uns teilt.

Ich wollte einfach mal ein etwas „aufwendigeres“ Brot ausprobieren und backen.

Da ich mich noch nicht so lange mit dem Brotbacken beschäftige, habe ich erst mal klein angefangen und einfache Rezepte nachgebacken. Mit der Zeit wird man ja mutiger und so kam dann die Herstellung von Sauerteigen dazu und der Ehrgeiz auch mal ein etwas „komplizierteres bzw. aufwendigeres“ Brot zu backen.

Da ich eine Hobbybäckerin in Kinderschuhen bin, sind handwerkliche Fehler nicht auszuschließen und ich bitte um Nachsicht bei den „Profis“ unter uns. Das Brot habe ich jetzt zwei Mal gemacht, einmal mit und einmal ohne Nüsse und ich muss sagen, wir finden es richtig gut!

Bevor ihr anfangt, am Besten einen kleinen Zeitplan machen.

Meine Variante des Rezepts sah so aus:

Zutaten:

Für den Sauerteig

Abends um 21 Uhr angesetzt

150 g Roggenmehl 1150

150 g Wasser (50°C)

30 g Anstellgut

3 g Salz

Für den Vorteig

Abends um 24 Uhr angesetzt

75 g Weizenvollkornmehl

75 g Wasser (18-20°C)

0,07 g Frischhefe

Für den Autolyseteig

Dieser war dann um 11 Uhr des nächsten Tages an der Reihe

150 g Weizenvollkornmehl (lt. Ursprungsrezept Weizenmehl 1150, was ich aber nicht da hatte)

100 g Wasser (50°C)

Für den Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

Autolyseteig

100 g Roggenmehl 1150

25 g Weizenvollkornmehl (im Original-Rezept wieder Weizenmehl 1050)

45 g Wasser (50°C)

5 g Frischhefe

7 g Salz

Optional: 100 g frisch geröstete, grob gehackte, Walnüsse

Zubereitung:

Für den Sauerteig

Die Sauerteigzutaten vermischen und Raumtemperatur ca. 12 bis 16 Stunden reifen lassen.

Bei mir waren es ca. 22 Grad im Wohnzimmer und der Teig reifte ca. 15 Stunden.



Für den Vorteig

Diese Zutaten auch mischen und ca. 10 bis 12 Stunden stehen lassen. Lt. Lutz Geißler bei ca. 18 bis 20 Grad, also etwas kühler.

Dieser durfte dann bis 12 Uhr mittags vor sich hin gehen.

Die Schwierigkeit, die ich dabei hatte, waren die 0,07gr Hefe abzumessen.

Da es das Internet gibt und verschiedene Foren, hab ich den Tipp bekommen, dass die Menge etwas größer als ein Reiskorn ist.

Eine Feinwaage besitze ich zwar, aber die war mit dieser Mini-Menge dann doch etwas überfordert. Ich habe dann einfach einen Löffel auf die Feinwaage gelegt und versucht, mich an diesen Wert heranzutasten.

Ein anderer Tipp war die immer wiederkehrende Teilung eines Hefewürfels. Ausgehend von den 42gr Gesamtgewicht, dann kommt man auch zum Ergebnis.





Für den Autolyseteig

Auch dabei wieder Wasser und Mehl vermischen und eine Stunde stehen lassen.

Nachdem meine 3 Teige fertig waren, ging es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig

Da ich nicht auf einer Alm wohne, hab ich zum Mischen des Teiges meine Cooking-Chef von Kenwood benutzt. Diese hat mir auch bei der Temperierung des Wassers geholfen.

Einfach alle Zutaten in die Schüssel und auf Stufe min bis 1 langsam verkneten lassen.

Wenn ihr Nüsse einarbeiten wollt, die zum Schluss mit reingeben und vermengen.

Dann durfte der Teig eine Stunde in der abgedeckten Schüssel ruhen.





Nach der Teigruhe habe ich den Teig auf eine leicht, mit Roggenmehl bestäubte, Arbeitsplatte gegeben und rund gewirkt.





Sehr hilfreich fand ich dabei auch das Video von Lutz Geißler auf Youtube:

<https://www.youtube.com/watch?v=gCUgRsag-PM&feature=youtu.be>

Danach wird das Brot dann noch langgewirkt, dazu dann dieses Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=jgoRhN0BPy4&feature=youtu.be>

Den Teigling habe ich dann in dem mit Roggenmehl bestäubten länglichen Gärkob mit dem Schluss nach unten gegeben.



Darin befand er sich wieder für 60 Minuten.



Jetzt braucht das Brot nur noch gebacken zu werden.

Dafür habe ich meinen Backofen auf Klimagaren mit 250 Grad und 2 Dampfstöße eingestellt und gut vorgeheizt.

Das Brot wird nun auf das heiße Blech/Backstein gestürzt, damit der Schluss nach oben kommt und die Kruste an dieser Stelle aufreißen kann.



Gesamtbackzeit sind ca. 50 Minuten.

Nach zwei Minuten den ersten Dampfstoß ausgelöst und den zweiten im Anschluss.

Nach 10 Minuten Schwaden ablassen (falls der Ofen es nicht automatisch macht) und die Temperatur auf 220 Grad senken.

Danke auch an Lutz Geißler vom Plötzblog, der uns die Genehmigung zur Veröffentlichung erteilt hat.

Mein fertiges Endergebnis.





Bilder zur Entstehung des Brotes mit den einzelnen Schritten findet ihr auch hier:
<https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/716152761861853>

Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat



Quelle: Lafer-Kochbuch "Meine Cooking Chef"
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für die Bällchen

250 gr. Hähnchenbrustfilet

250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm (ich habe TK-Garnelen verwendet)

1 getrocknete Chilischote

1 EL Sojasauce

Salz

1-2 TL Currypulver

150 gr Basmatireis

Butter für das Sieb

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat

3 Stangen Lauchzwiebeln

2 reife Mangos

1 Salatgurke

2-3 EL Reisessig

1 EL jap. Reiswein

2-3 EL dunkles Sesamöl

2 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer

3-4 Zweige Koriandergrün

1-2 Zweige Minze

Etwas jap. Kresse nach Belieben

Zubereitung:

Für die Bällchen

Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.

Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und pürieren.

Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz erhitzen.

Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.

Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in Reis wälzen.

Das Dampfgarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.

Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat

Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.
Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.

Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer
ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.
Koriander, Minze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste



Quelle: Genussmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:

Für das Spinat Risotto

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Etwas Öl
125g Risotto Reis
75 ml Weißwein
350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)
150gr frischer Spinat
30gr Parmesan
Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Fischfilet
2 Scheiben Toast
2 Schalotten
Öl
1 Essl Zucker
125ml Rotwein
35gr weiche Butter

Zubereitung:

Für das Spinat Risotto

Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.

Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.

Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angießen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.

Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.

Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.

Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten

Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen



Rezepte von Kerstin Hinz

Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Wunderkuchen

4 Eier

250g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl

1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme

300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

Zubereitung:

Für den Wunderkuchen

Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)

Dann das Öl zufließen lassen.

Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.





Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe



Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme

Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.



Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.

Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Etwas abkühlen lassen.

Zur Butter geben und schön aufschlagen.



Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da

sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.

Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebeesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.



Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der



dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.



Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.



Belegen nach Belieben ☐

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.



fertige Torte und der Anschnitt