Nuss-Hefezopf

Rezept und Foto von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
500g Mehl
125g Zucker
2 Eier
320ml Milch
80g Butter
1 Würfel Hefe
½ TL Salz
200g Haselnüsse gemahlen
20g Kakao
1TL Zimt
1 Zitrone
150g Puderzucker

Zubereitung:
Mehl, 80g Zucker, Salz, 1 Ei und 250ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln und mit der Butter zugeben. Nun alles mit dem Knethaken gut verkneten.
Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel bei Raumtemperatur 1 Std gehen lassen.
Während der Teig geht, kann die Füllung vorbereitet werden: Hierzu die Nüsse, 45g Zucker, Kakao, 1 Ei, Zimt und etwa 70ml Milch verrühren. Die Masse sollte schön klebrig sein. Wenn nötig, etwas mehr oder weniger Milch zugeben.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer gut bemehlten Fläche, 4 eckig ausrollen. Er soll dabei nicht zu dünn werden. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig nun eng zusammenrollen und dabei eine gleichmäßige Rolle bilden. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun die Rolle einmal in der Mitte der Länge nach durchschneiden und die Schnittkante leicht nach oben drehen. Die 2 Teile miteinander „verdrehen“.
Den Nusszopf bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen. Während der Nusszopf im Ofen ist, den Saft einer halben Zitrone (evtl. etwas mehr) mit dem Puderzucker verrühren. Sobald der Nusszopf aus dem Ofen kommt damit bestreichen und auskühlen lassen.

Lemon Meringue Pie (Zitronentarte)

Angelehnt an das Rezept von Jamie Oliver, umgewandelt auf Kenwood Cooking Chef (CC) von Franziska Fischer (Foto von Franziska Fischer)

Für eine 26 Tarte Form

Zutaten:
Mürbeteig:
250 g Mehl

100 g Zucker
125 g Butter, kalt
1 Ei

3 EL Speisestärke
270 g Zucker
3 Zitronen
50 g Butter
4 Eier, getrennt
275 ml Wasser

Zubereitung:
Alles für den Mürbteig in die CC geben und zu einem Teig verarbeiten.
Herausnehmen und kühl stellen.

Nach ca 30 min. den Teig ausrollen und in die Form legen.
Blind backen bei 190 Grad Ober/Unterhitze ca. 10-15 min.
Die Kerne vom Blindbacken entfernen und den Boden fertig backen. Ca. 5-7 min. er sollte am Rand etwas dunkler sein und knusprig.

Ofen auf 150 Grad einstellen.

In einer Schüssel die Speisestärke und 50 g Zucker mischen. Etwas Wasser hinzufügen, bis ein Brei entsteht.

Restliches Wasser in die Schüssel des CC geben. Zitronenschale reiben und hinzufügen. Saft auspressen und auch beifügen. Nun alles kurz aufkochen.
Bei 100 Grad Stufe 1 nun den Speisestärkebrei einrühren. Alles solange rühren bis die Masse eindickt. Nun die Butter stückenweise beifügen und weiter rühren.
Die Temperatur auf 0 stellen und nach und nach die Eigelb beifügen. Immer schön rühren, die Eier dürfen nicht stocken.

Die Zitronencreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
Min. 30 Min kühl stellen. Die Creme sollte abgekühlt sein.

Eiweiss in der CC auf hoher Stufe steif schlagen. Restlichen Zucker beifügen und solange schlagen, bis die Masse glänzt. Auf der Creme verteilen.

In den Ofen schieben und ca 30 Min backen. Sobald das Baiser braun wird ist die Pie fertig.

Buttermilch-Kokos-Kuchen Buttermilchkuchen – Variationen

Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:
3 Eier
2 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
1 Prise Salz

1,5 EL Backpulver
4 Tassen Mehl
2 Tassen Kokosflocken
1 Tasse Zucker

Zubereitung:
3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls unterrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten backen .

Sofort den heissen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen. Auskühlen lassen !

2. Rezept/Aldona Led

Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn

jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

Zutaten:
3 Eier
200 g Zucker
2 Vanillezucker
500 ml Buttermilch
500 g Mehl
2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln
80 g Zucker
2 Vanillezucker

Zubereitung:
Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit
Zucker und Vanillezucker bestreuen
Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min
Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergiessen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.

Pudding Keks Nachtisch

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
Ca. 40 Schokokekse
700 ml Milch
2 Pkg. Puddingpulver
8 EL Zucker

3 El Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiss

2 Schlagsahne
2 Vamillezucker
2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.

Osterbrot

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. frische Hefe (42 g)
200 ml Milch (lauwarm)
2 Eier
2 El Rum
100 g Butter (zerlassen)
Etwas Salz
100 g Rosinen
100 g Früchte (Zitronat , Orangeat)
100 g Mandel (gestifftelte)
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.
Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.
Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen

Gemüse-Ingwer-Kokossuppe

Rezept und Foto von Diana Aue

Zutaten:
3 Karotten
2 Kartoffeln
1/2 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Stück Ingwer
1 Paprika

1 Dose Kokoscreme

Zubereitung:
Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronengraspulver, Curry zum Abschmecken nach Gusto.
Alles im Multi klein schneiden. In die Kochschüssel geben und mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde auf Rührintervall 3 bei 90-100 Grad kochen.

Wenn es fertig ist, die Kokosmilch dazu und mit dem Blender oder Zauberstab pürieren und abschmecken.

Gefüllte trockene Auberginen

Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:
1 Päckchen getrocknete Auberginen Tuben ca 24 St (beim Türken)

Füllung:
400 Gramm Hackfleisch
250 Gramm Reis

2 Zwiebeln
2-3 Esslöffel Tomatenmark
150 Gramm geröstete Paprika aus dem Glas
2 Teelöffel gemahlenen Kreuzkümmel
1-2 Teelöffel Pfeffer
2 Teelöffel Salz
Scharfer Paprika nach Wunsch
120 Gramm Margarine
1 Dose geschälte Tomaten

Zubereitung:
Zwiebeln und Paprika im Multi fein hacken, Tomaten passieren.
Alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben, Zwiebeln, Paprika und Tomaten dazugeben.
Auf Stufe 2 ca. 4 Minuten mit dem Knethaken kneten.
Die trockenen Auberginen in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 15 Min. bei geringer Hitze köcheln. Danach kalt abwaschen.
Die Auberginen mit der Hackfleischfüllung füllen und in den Gareinsatz stellen. 800 ml Wasser in die Rührschüssel und das ganze bei Stufe 3 50 min auf 140 Grad gar kochen. 10 Min ziehen lassen und danach genießen.

Fotos Hülya Braun

Kartoffelgratin – Variationen

Rezept und Foto von Fee´s Koch- und Backwelt

Rezept Nr. 1 Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
1 kg Kartoffeln (nach dem Schälen mind. 900g)
Käse
Öl zum Einfetten der Backform
2 Eier (L)
250 ml Milch
125g Sahne
Etwas Muskat
Eine Prise Salz
Eine Prise Pfeffer

Zubereitung:
Die geschälten Kartoffeln im Multizerkleinerer der Cooking Chef in Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls mit Hilfe des Multizerkleinerers raspeln.
Die Backform einfetten und eine Reihe Kartoffeln hineingeben, etwas Käse darauf und so weiter bis die Kartoffeln und der Käse aufgebraucht sind. Am schönsten sieht es aus, wenn die Kartoffeln fächerförmig in der Backform liegen.
Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Ballonschneebesen verquirlen. Die Milch und die Sahne zugeben und noch einmal

verrühren. Nun über das Gratin gießen.
Eine Alufolie darüber legen (damit der Käse nicht zu schnell braun wird) und bei 180°C, Ober- und Unterhitze 60 Min. backen. Die Alufolie entfernen und das Gratin weitere 30 Min. backen bzw. so lange bis die Kartoffeln weich sind.

Foto von Christine Wittlin-Ingold/Rezept Nr. 1

		>>	

2. Rezept Kartoffelgratin Gisela Martin

Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 2

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln
300 ml Sahne (einen kleinen Teil kann man auch durch Milch ersetzen)
Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano
Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.
Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen
Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.
Butterflöckchen draufsetzen.
Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).
Fertig

Gulasch

Rezept und Fotos von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
1kg Schweinegulasch
100g Bauchspeck
3 Paprika
4 Zwiebeln
1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
500ml Fond (Kalbsfond)
100ml Rotwein
Öl zum Braten
Evtl. etwas Salz

Zubereitung:
Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen und klein schneiden. Zwiebeln im Multizerkleinerer zerkleinern.
Das Fleisch in Öl bei 140°C stark anbraten. Hierzu verwende ich das Flex Rührelement bei Intervallstufe 3.
Die Zwiebeln separat andünsten und mit dem Rotwein ablöschen, komplett einreduzieren. Mit Fond aufgießen und dann zum Fleisch geben. Paprika auch zum Fleisch geben. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben.
Den Bauchspeck in etwa 4cm große Stücke schneiden und kurz anbraten, zum Fleisch geben.
Alles 2 Std mit dem Rührelement auf Intervallstufe 3 bei 100°C köcheln lassen, Spritzschutz verwenden.

Nach 1 Std den Bauchspeck heraus nehmen. Wer den Speckgeschmack weniger intensiv möchte, nimmt ihn früher raus, wer ihn stärker bevorzugt, kann den Speck auch in mundgerechte Stücke schneiden und bis zum Ende mitkochen und mitessen.

Zum Schluss noch einmal abschmecken, je nachdem wie salzig der Bauchspeck ist, muss noch Salz zugegeben werden oder auch nicht.

Dazu passen Nudeln, Spätzle oder auch Reis.

Gefüllte Paprika

Rezept und Fotos von Fee´s Koch- und Backwelt

Zutaten:
6 Paprika

ca. 700 g Hackfleisch gemischt
2 Eier
1-2 Zwiebeln
1-2 gute Hände voll Reis
1 Dose passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Oregano
Basilikum
Öl

Zubereitung:
Bei den Paprika den Struck heraus schneiden und waschen. Die Kerne innen ebenfalls entfernen. Das Hackfleisch in die Rührschüssel geben, Reis, gehackte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano dazu geben und mit dem K-Haken gut verrühren.
Nun die Paprika füllen. Je nach Größe kann auch etwas Füllung übrig bleiben, diese wird dann einfach später mitgebraten. Die Paprika in einem großen Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Die passierten Tomaten zugeben und alles etwa 1 Std. köcheln lassen oder bei 180°C Umluft für 1 Std in den Ofen.
Nun die Soße mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano abschmecken. Alles noch einmal für eine Std köcheln lassen.

Dazu passt zusätzlich noch Reis.