

Quarkauflauf mit Birnen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

50g Butter oder Sanella
125g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
2 Eier
2 Tropfen Backöl Zitrone
Etwas Salz
500g Quark (Mager-)
125g Grieß (Weichweizen-)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
9g (3 gestr.Tl) Backpulver
evt. 4-5 El Milch
500g Birnen (alternativ Äpfel)
30g Rosinen
etwas Butter

Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, die Gewürze und den Quark hinzugeben (Ballonschneebesen). Den Puddingpulver, das Backpulver und den Grieß vermischen. Ebenfalls untermischen. Falls der Teig zu fest wird, soviel Milch hinzugeben bis er eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält.

Äpfel in kleine Würfel schneiden (Würfeln!) und zusammen mit

den Rosinen (wer es mag) unter den Teig heben. Ihn eine gefettete (ich geb noch Semmelbrösel dazu) Form füllen mit Butterflöckchen belegen.

200°C mittlere Schiene 60 Min. backen.

Fondue – Variationen

Rezept aus Facebookgruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” übertragen.

1.) Original Schweizer Fondue moitié-moitié für 4 Personen

Zutaten:

500 g Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt (Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

300 g Vacherin Fribourgeois AOC, z. B. gerieben oder geraffelt ((Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

2 Teelöffel Maisstärke

350 ml Weisswein

1-2 Knoblauchzehen, um das Caquelon einzureiben

optional: Glas Kirschwasser

optional: 1 Prise Cayenne-Pfeffer, Muskatnuss)

Zubereitung:

Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben und diese – nach Belieben – im Fondue lassen.

Die Maisstärke zusammen mit Weisswein mischen

Den Gruyère AOC, den Vacherin Fribourgeois AOC im Fonduetopf (Caquelon) mit dem Weisswein und dem Knoblauch geben und unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Möglich ist auch Kirsch und wenig Cayenne-Pfeffer und/oder

Muskatnuss dazugeben.

Das Fondue auf dem Rechaud auf sehr mildem Feuer warmhalten.

Wird mit Weissbrot serviert, es tunkt einer nach dem anderen das Brot (wenn man kein Kirsch ins Fondue vorher tut, dann kann man jedem Gast, der möchte, ein kleines Gläschen Kirsch geben und man tunkt zuerst hier das Brot etwas rein und dann gehts ins Caquelon), das Brot wird korrekt angesteckt, wenn die Rinde aussen ist (damit die Rinde den Boden berührt), dann wird beim tunken eine 8 gemacht, damit es nicht eine zu grosse Grossmutter gibt (angebrannter Käse in der Mitte am Boden, für viele das Beste am Fondue)

Die Grossmutter und der Kleberest vom Käse entweder am Schluss noch mit einem Ei geniessen (rohes Ei reinschlagen, rühren bis Rührei und mit Brot rausfischen) oder dann rauskratzen (da eigentlich auch nur mit Brot, da die Gabel das Caquelon beschädigt).

Als Getränke trinkt man nur Weisswein und Tee, ja keine anderen kalten Getränke, da sich der Käse sonst im Magen verklumpt.

2.) Baselland-Fondue für 4 Personen von Peter Petersmann

Zutaten:

800 Käse nach Geschmack Appenzeller, Bergkäse, Emmentaler, Gruyere, Vacherin (je nach Vorliebe auch mischen)

Knoblauch zum ausreiben

800 ml. Weißwein (alternativ Apfelwein, Whisky, Cognac)

1 Spritzer Zitronensaft

etwas Maisstärke mit Kirschwasser

etwas Pfeffer/Muskat/edelsüßer Paprika

Zubereitung:

Den Käse mit Multi, Scheibe Nr. 3, reiben.

Caquelon mit Knoblauch ausreiben

800 ml Weißwein, 1 Spritzer Zitronensaft und den Käse erst mal im Caquelon ziehen lassen (anstelle Weißwein geht auch Apfelwein, Whisky, Cognac).

Dann das ganze langsam erwärmen und mit einer Kelle mit Loch immer in einer 8 rühren.

In der Zwischenzeit Maisstärke mit Kirschwasser anrühren, Pfeffer, Muskat und edelsüßem Paprika dickflüssig anrühren.

Sobald der Käse flüssig ist, dazu geben, rühren, probieren und servieren.

Fitness Pancakes



Foto und Rezept von Amira Rohnke

Zutaten für zwei Pancakes:

Zwei Eier

Eine Banane

Und wenn man mag einen Messlöffel Whey (Eiweißpulver)

Zubereitung:

Banane ein bisschen klein schneiden und in die Gewürzmühle. Die Eier drauf und evtl. auch das Whey. Alles in der Gewürzmühle (bei größeren Mengen Blender) zu einer Masse mixen.



Nun in einer kleinen Pfanne Öl auf mittlerer Temperatur erhitzen, die Hälfte des Teiges rein, Deckel auf die Pfanne und warten, bis der Teig nicht mehr flüssig ist. Nun wenden und nochmal einen Moment warten.

Jetzt nur noch genießen. Z.B. mit einer Maracuja, ein bisschen Naturjoghurt und Cacaonibs.



Foto von Amira Rohnke

Bärlauchquiche



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin AM

Vollkornmürbteig im FP wird einfach perfekt!

Zutaten:

Mürbteig:

230 g Dinkel frisch gemahlen
1 Tl Backpulver
140g Butter
1 TL Salz
2 EL Sesam
1 EL Essig
70 ml Eiswasser

Füllung:

2 Knoblauchzehen
etwas Butter
150 gr. in Streifen geschnittenen Bärlauch
1 Packung Sauerrahm
3 EL Topfen/Quark
3 EL Maisstärke
130 gr. gewürfelten Käse
1 Ei
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

im Multi mit der P-Taste zu einem Mürbteig verarbeiten (wenn

sich eine Kugel bildet ist er perfekt). 1/2 Stunde kalt stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und eine Quicheform auslegen.

2 Knoblauchzehen in etwas Butter in der CC mit K-Haken andünsten (keine Farbe nehmen lassen)

150 g in Streifen geschnittenen Bärlauch dazu und nur kurz untermischen. Etwas auskühlen lassen.

Dann 1 Sauerrahm, 3 EL Topfen, 3 EL Maisstärke, 130 g gewürfelten (oder grob gerieben im FP) Käse und 1 Ei untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die Form füllen und bei 180°C etwa 1/2 Stunde backen. Kurz stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.

Spinatknödel – Variationen



Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1

von Claudia Kraft

Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:

200g Blattspinat

200g Semmelwürfel
2 Eier
1 kleine Zwiebel
170ml Milch
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:

Frischen Blattspinat im heißen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring fur ca 20min im Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.





Fotos von Claudia Kraft

**Variante 2
von Margit Fabian
Südtiroler Spinatknödel**



Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knödelbrot
200 ml Milch
750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)
1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
75 g Ricotta oder Quark
100 g geriebener Bergkäse
200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.

1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.

Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.

In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfsballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:

Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner



Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC:
Spinatknödel mit Käsesauce.

Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexirührelement.

Zutaten:

200g Knödelbrot

210 ml Milch

3 Eier

50g Butter flüssig

Salz und Muskatnuss

200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:

Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:

100 ml Wasser

Gekörnte Gemüsebrühe

250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)

150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:

Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipp für übrig gebliebene Spinatknödel:

Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Apfel-Buchweizen-Waffeln



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Zutaten:

- 6 mittelgroße Äpfel
- 2 Esslöffel Buchweizenmehl (bzw. Buchweizen mit Getreidemühle zerkleinert)
- 1 Ei

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer geben und mixen. Waffeln auf Stufe 3 backen.

Sie werden nicht ganz fest, dafür um so lecker.

Enjoy!



Fotos von Andrej Daiker

Käseravioli – 4 Cheese

Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

$\frac{1}{2}$ Cup Mozzarella gerieben

$\frac{1}{2}$ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliausstecher ausschneiden.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen
2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit
3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen
 $\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen
 $\frac{1}{4}$ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls weggelassen „*smile*“-Emoticon

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Tomaten-Mozzarella-Risotto



Rezept und Foto von Melestti

Zutaten:

200 g Risotto-Reis
1 TL Pflanzenöl
1 TL Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe (ggf. Menge reduzieren)
400 g Tomaten
1 Kugel Mozzarella
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Das Flexi-Rührelement einsetzen, Öl in die Schüssel geben und Temperatur auf 140 °C und auf Koch-Rührintervallstufe 3 stellen.

Nach etwa 1 Minute auf Koch-Rührintervallstufe 2 reduzieren, den Risotto-Reis und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten bei 140 °C andünsten.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren. Den Reis mit der Brühe aufgießen, so dass er nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist (Achtung: nur immer etwas davon und nicht alles auf einmal, da die Tomaten auch sehr viel Flüssigkeit mitbringen).

Tomaten waschen und würfeln. Nach etwa 15 Minuten die gewürfelten Tomaten zum Risotto geben und weitere ca. 10-15 Minuten garen.

Ggf. weitere Gemüsebrühe zugeben bis die richtige Konsistenz für ein Risotto erreicht ist.

Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Mozzarellawürfel unter das Risotto heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Risotto mit Basilikum bestreut servieren.

Spargelrisotto



Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 gr. Risottoreis (Arborio)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Spargelfond
ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze
100 gr. grüner Spargel
30 gr. Parmesan fein gerieben
20 gr. Pinienkerne (geröstet)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:

Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig

300 gr. Semola

2 Eier
4 Eigelb
1 EL Esslig
1 Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 EL frische Petersilie
2 Schalotten
1 Prise Chili
800 gr. Dosentomaten
1 EL Kapern
3 Anchovifilets
50 gr. schwarze Olien
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatzt einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.