

Käse-Variationen aus Milch und Sahne selbstgemacht

1 Käse und Molke aus Frischmilch von Jana Rühle



Zutaten

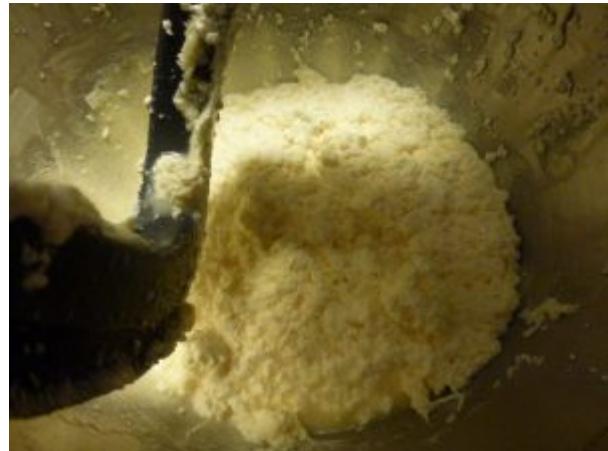
2 Liter Frischmilch 3,5%

2-3 TL. Salz

2 TL Essigessenz

Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch
etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2
rühren



2 Teelöffel Essigessenz und 2-3 TL Salz zugeben eingeben >> 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

10 Minuten im Topf ruhen lassen

Abgießen (Topf+ Sieb + feines Tuch) und gut ausdrücken





(Der Frischkäse jetzt... Hat jetzt schon eine hohe Schnittfestigkeit. Das nächste Mal werde ich auch nicht so viel Molke auspressen. Ich werde Ihnen jetzt erst ein wenig im Kühlschrank reifen lassen... Sofern man in dieser kurzen Zeit überhaupt von reifen lassen sprechen kann) dient als Mozarella Ersatz



(Rezept durch Unterstützung Blog Kochtrotz www.kochtrotz.de)

2. Variante als Frischkäse von Jana Rühle



Rezept

2 Liter Frischmilch 3,5%

2-3 TL. Salz

2 TL Essigessenz

100ml Sahne

Kräuter nach Wahl

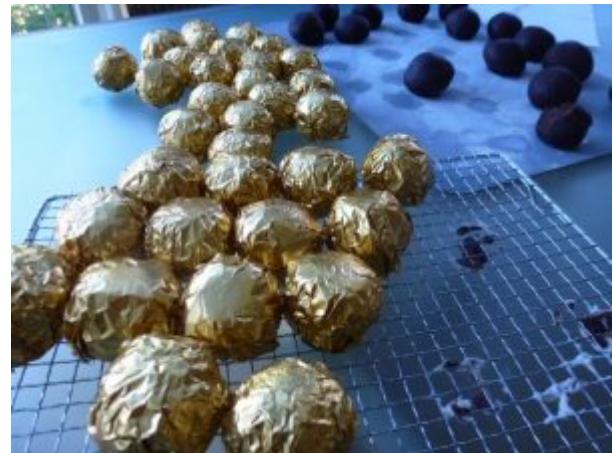
Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch
etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2
rühren

2 Teelöffel Essigessenz zugeben > 1 Minute weiter **ohne**
Temperatur gleiche Stufe

15 Minuten stehen lassen >> wieder zurück in Kenwood Topf + je
nach Gusto 1-2 Tl Salz + Kräuter + geschätzte 100 ml flüssige
Schlagsahne >> Flexi-Rührer, Stufe 2-3, 2-3 Minuten >> in
Glas/Behälter abfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Cakepops – Goldener Schnatz etc. etc.



Rezept für Cakepops von Nicole Mayerhofer zur Verfügung gestellt und auf Harry-Potter-Goldenen Schnatz abgewandelt

Für ca. 50 Stück

Zutaten:

Teig:

185g Butter

185g Zucker

4 Eier

200 ml Milch

375g Mehl

1Tl Backpulver

50g Kakaopulver

1 Prise Salz

Frosting:

250g Frischkäse

115g Butter

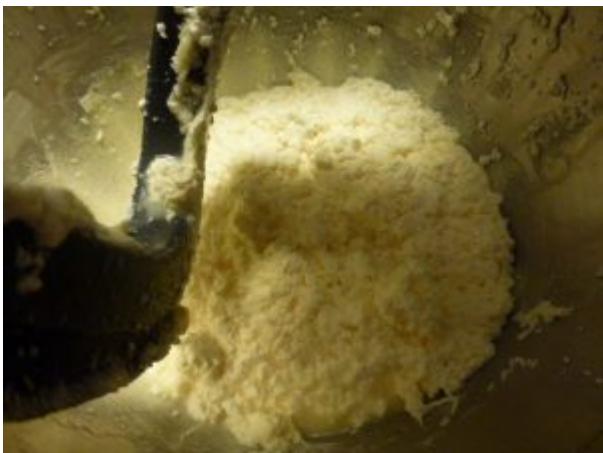
200g Puderzucker

1 EL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Butter/Zucker mit dem Flexielement schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und Milch untermischen.

Hat man die Zutaten vorher nicht auf Zimmertemperatur gebracht und verwendet man die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank wird alles flockig. Da ist nicht weiter schlimm. Dann einfach 30 Grad zugeben, weiterrühren lassen.



Mehl/Backpulver/Kakaopulver und Salz zufügen.



In Kuchenform geben und ca. 50-60 Minuten bei 180 Grad backen, Stäbchenprobe.

Nun den Teig entweder eingewickelt im Kühlschrank zwischenparken oder direkt weiterverarbeiten. Dazu in grobe Stücke zerkleinern und K-Haken laufen lassen.

Ich hatte noch ein paar Biskuitreste, die habe ich einfach mit zugegeben.



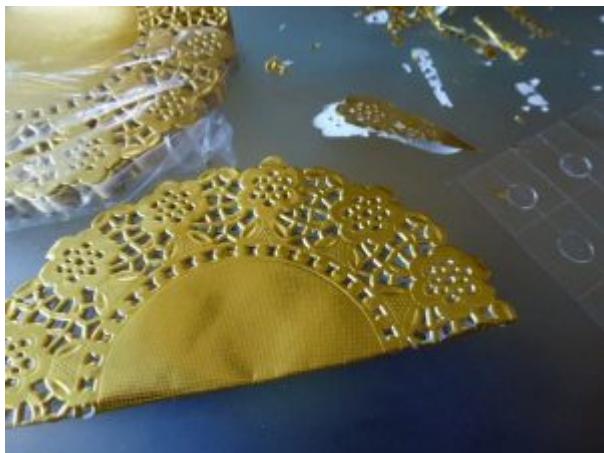
Nun Frostingzutaten in eine Schüssel geben und Krümel (nach und nach) einfüllen und mit K-Haken rühren.



Cakepopkugeln formen und kaltstellen (z.B. mit Eisportionierer, dann hat man immer die gleiche Größe.



Ich hatte sie teilweise noch durch weiße Schokolade gezogen. Dann in goldene Folie gewickelt. Mit einer Tortenspitze Flügel ausgeschnitten und fertig war der goldene Schnatz.



Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll "Sommerraketen" nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite <https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater>

Zutaten:

5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:

Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.

30g Olivenöl dazu geben

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.

50g kalte Milch dazu geben

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.

Sofort einmal dehnen und falten.

Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.

Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.

In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).

Nun zu Stangen formen (s. Video).

In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.

Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdièle, wie bspw von Bongu).

Nun ist der Schluss unten.

Die Baguettes mit Wasser besprühen.

Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).

Erneut mit Wasser besprühen.

Backen:

3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.

10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.

Dampf raus lassen.

Mit Wasser besprühen.

15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

Frankfurter Kränzchen (für

Donutform)



Foto Sabina Werder

Rezept von Sabina's Großmutter „Frankfurter Kranz“ umgeschrieben für die Kenny und in Kleinformat- also „Frankfurter Kränzchen“ – leichte Buttercreme (naja ☺) und ganz viel Liebe ☺

Zutaten

Teig

100g weiche Butter
150g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 TL Monin Limettensaft
1 TL Rum
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl 405
50 g Stärke
2 TL Weinstein Backpulver

Creme Patissiere

250g Milch
35g Speisestärke
4 Eier (Größe M)

1 TL Vanillezucker

70g Puderzucker

200g weiche Butter

Krokant

50g Butter

75g Zucker

200g gehackte Mandeln

außerdem

Konfitüre ohne Stücke nach Wahl (ich habe Schlehe mit Johannisbeere gemischt und püriert)

Zubereitung

Vorbereitung

Die Creme Patissiere herstellen. Schneebesen benutzen. Alle Zutaten außer der Butter für die Creme Patissiere 7 Minuten, 90°C, aufschlagen. Die Creme sollte wie Pudding sein. Die Creme noch einmal 15 Sekunden, höchste Stufe aufschlagen. Creme Patissiere vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank.

Zur Weiterverarbeitung sollte die Creme früh genug aus der Kühlung genommen werden, damit Creme und Butter später die gleiche Temperatur haben.

Für das Krokant Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Krokant auf ein Stück Alu-Folie geben und erkalten lassen. Den erkalteten Krokant in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und zerkleinern. In eine Schale umfüllen und zur Seite stellen.

Donut-Backform fetten und mit Weichweizen-Gries ausstreuen. Backofen vorheizen: Heißluft, ca. 160°C

Butter schaumig rühren (Flexielement). Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aromen und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe untermischen. Mehl mit Stärke und Backpulver

mischen und in 3 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen.

Den Teig in die Donut-Mulden füllen. Die Mulden sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Donut-Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.
Backzeit, ca. 25 Minuten.

Die Gebäcke auf ein Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen.

Für die Creme die weiche Butter schaumig weiß rühren (Flexielement) und die erkaltete Creme Patissiere esslöffelweise untermischen. Dabei darauf achten, dass Butter und Creme Patissiere Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Kalt stellen.

Nach dem Auskühlen die Donuts halbieren. Konfitüre glatt rühren und die untere Donut-Hälfte mit Konfitüre bestreichen.

Buttercreme mit Spritzbeutel auf die Konfitüre spritzen. Den Donut-Deckel auflegen. Wenn nötig die gefüllten Donuts und die restliche Buttercreme kalt stellen.

Anschließend die Donuts mit Buttercreme einstreichen und mit Krokant bestreuen.

Ich stelle die Kränzchen dann bis zum Verzehr kalt.

Vor dem Verzehr einen Creme-Tuff aufspritzen und diesen mit einem kleinen Klecks Konfitüre garnieren (Tipp für den Marmeladen Klecks auf dem winzigen Creme tuff- ich habe die Marmelade leicht erwärmt und in eine 20ml Spritze ☐ aufgezogen- damit kriegt man super Mini Tüpfelchen hin ☐)

Ich bereite die Kränzchen einen oder auch zwei Tage vor dem Verzehr zu. So haben sie Zeit schön durch zu ziehen.

Icecream-Nachos



In Kalifornien gibt es eine Fastfoodkette namens Taco Bell mit mexikanischem Essen, die überall auf der Welt Ihre Filialen hat. Wir waren vor ein paar Wochen in Barcelona bei Taco Bell und dieses unglaublich leckere Dessert probiert. So gut uns das möglich war haben wir bei der Zubereitung zugeschaut und es heute nachgebaut (allerdings mit selbstgemachten Tortillas und nicht mit denen aus der Packung)...

4 Portionen/2 Backbleche

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl Type 405
1 Messerspitze Salz
1 TL Öl
100 ml lauwarmes Wasser

Für die Fertigstellung:

2 EL Zucker
2 EL Zimt
3 EL Butter geschmolzen
Zur Deko Schokoladensauce
Eis nach Wahl, z.B. Sahne, Karamell, Stracciatella o.ä.

Zubereitung:

Zutaten für den Teig in Schüssel der CC geben. Ca. 7 Minuten kneten (Knethaken).



Teig in Klarsichtfolie packen und ca. eine halbe Stunde kühlen.



Mit einem Löffel Zimt und Zucker verrühren.



Butter schmelzen



Ofen auf 225 Grad 0/U vorheizen



Zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und am besten je eine Hälfte des Teiges direkt auf dem Backpapier auswalzen (ich habe es auf der Arbeitsplatte gemacht, musste dann später den Teig umheben. Das nächste Mal mache ich es direkt auf dem Backpapier).



Den ausgewalzten Teig in nachogroße Dreiecke schneiden. Das geht z.B. mit einem Raviolirad oder Messer. Ich hab das Betty-Bossi-Rad verwendet.



Jetzt mit Butter bestreichen und dann das Zimt-Zuckergemisch drauf.



Insgesamt 10 Minuten bei 225 Grad O/U backen. Nach ca. 5 Minuten wenden.



Nun heiss auf einen Teller legen. Eine Kugel Eis drauf. Schokoladensauce darüber und sofort geniessen. Es schmeckt leider geil.....



Zitronentarte



Foto von Tracey

Rezept aus unbekannten Quellen von Tracey Berkemann und im Rahmen eines privaten Kochevents im Mai 2019 ausprobiert

24cm Form

Zutaten:

Für den Teig:

130g Mehl (wir haben Mandeltrester verwendet)

60g kalte Butter

75g Puderzucker

1 Ei

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:

3 Eier

150g Zucker

Saft von 2 Zitronen

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

150g Butter

200g geschälte gemahlene Mandeln

Für den Belag:

4 unbehandelte Zitronen

175g Zucker

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Puderzucker, dem Ei und der Zitronenschale mit der K-Haken rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200C vorheizen.

Den Formboden einfetten.

Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teigboden ohne Rand in den heißen Backofen (Mitte) schieben und etwa 10 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Inzwischen für die Füllung die Eier mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Schale mit den Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Die Butter bei sehr schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Mandeln einrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Formrand ansetzen und aus dem übrigen Teig einen 2-3cm hohen Rand formen und andrücken. Die Creme auf den Teig füllen.

Den Kuchen wieder in den heißen Ofen schieben und weitere 20-30 Min. backen.

Für den Belag die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Den Zucker mit knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser aufkochen.

Die Zitronenscheiben hinzugeben und 12-15 Min. darin köcheln lassen.

Die Zitronenscheiben dann abtropfen lassen und die Torte damit belegen. Kalt stellen.

Wir hatten eine Zabaione zusammen mit dem Kuchen serviert, eine himmlische Kombination.



Tonic selbstgemacht



Fotos und Anleitung von Katharina Karner

Habt ihr schon mal Tonic selbst gemacht? An den gekauften Tonic Sprudelwassern hat mich die zum Teil groteske Süße gestört, sowie die Tatsache dass das Bitter wie ein Vorschlaghammer daherkommt, ohne Tiefe. Ich hatte schon den Verdacht dass das besser gehen müsste. Auf meinen Streifzügen durchs Internet habe ich ein paar Anleitungen gefunden, daher habe ich mich drüber getraut. Nun, es ist gar nicht so schwierig, wenn man Chinarinde auftreiben kann. Die anderen Zutaten wie Zitronengras, Limetten und ein paar andere Dinge sind im Handel leicht zu finden. Nach ein paar Tagen Geduld wird man mit einem Sirup belohnt, der ganz anders schmeckt als gekauftes Tonic Water. Deutlich subtilere Bitterkeit dank der natürlichen Chinarinde, vielschichtige Zitrusaromen von den gemischten Zesten und natürlich die zarten Anklänge der Gewürze und Kräuter erfreuen den Gaumen.

Als Basis habe ich ein angloamerikanisches Rezept verwendet, daher sind die Maßeinheiten so schräg.

Die Zubereitung ist bewusst kaltgerührt ausgewählt, da die Aromen von Zitrusfrüchten so deutlich frischer sind.

Ich habe mich entschieden den Sirup im Kühlschrank

aufzubewahren.

Zutaten:

675 ml Wasser

28 g Chinarinde (aus der Apotheke oder vom großen Onlinehändler)

62 g Zitronensäure kristallin

die Schale von 3 Limetten (ca 11g)

die Schale von 3 Zitronen (ca 14g)

die Schale von 2 Orangen (ca 14g)

3 Stängel Zitronengras, Ende und Spitze wird weggeworfen, sowie das äußerste Blatt, Stängel in Scheibchen geschnitten

4 ganze Perlen Piment (Neugewürz)

3 ganze Schoten grüner Kardamom

1 TL Lavendelblüten

1/4 TL Salz

Sirup aus

600g Rohrzucker (wer den Sirup heller will, verwendet Kristalzucker)

355 ml Wasser

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Um die Schale der Zitrusfrüchte zu erhalten, diese mit einem Zestenreißer nackig machen.

Eine Küchenreibe tut auch. Resteverwertung für die Zitrusfrüchte, hier wird ja nur die Schale benötigt, siehe unten).



Alle Zutaten mit Ausnahme des Sirups in einer sauberen Schüssel oder großem Einmachglas füllen und rühren oder schütteln. Ich habe einen Suppentopf mit Deckel verwendet. Ich empfehle Glas oder Porzellan. Im Rezept sind viele Produkte mit ätherischen Ölen enthalten, diese könnten Gefäße aus Kunststoff angreifen. Die Mischung lässt man 3 Tage im Kühlschrank ziehen und röhrt täglich um, gerne mehrmals. Das duftet schon köstlich!



Herstellung des Sirups: Zucker mit Wasser unter Rühren aufkochen, hierzu die Kenwood mit dem Flexielement verwenden. Danach den Sirup komplett abkühlen lassen.

Die Mischung mit den Kräutern und Gewürzen zuerst durch ein Sieb, dann durch ein feines Tuch seihen. Mit dem Sirup mischen, fertig!

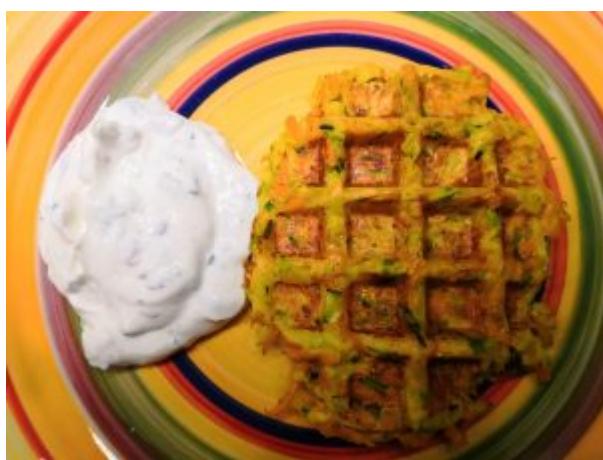
Für einen klassischen Gin Tonic ca 2 cl vom Sirup mit 4 cl Gin und 20 cl Sprudelwasser eurer Wahl mixen. Mit Eis und / oder Zitronenspalte anrichten. Prost!



Verwertung der Zitrusfrüchte:

Die geschälten Zitrusfrüchte habe ich dann, weil sie ja eher schnell verderben, ausgepresst und mit Ingwer, Wasser und Zucker zu einem erfrischenden Zitrus / Ingwer Sirup verkocht.

Gemüsepuffer



Rezept und Bild von Nina Oberacker

Zutaten für 2 Personen bzw 6 Stück:

2 große Zucchini
3 mittlere Karotten

1 mittlere Kartoffel
Kräuter nach Geschmack
Salz
Pfeffer
30 g Mehl
30 g Parmesan gehobelt
1 Ei
250 g Quark (ich hatte Magerquark)

Zubereitung:

Gemüse putzen und im Multi mit der groben Raspelscheibe klein machen. In die Schüssel umfüllen, gut salzen und stehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt und die Gemüsepuffer krosser werden.

Nach etwa 30 Minuten das Gemüse in ein Geschirrtuch füllen und auspressen. Wieder in die Schüssel geben. Pfeffer die Hälfte der Kräuter, Ei, Mehl, Käse mit dazu und mit dem K-Haken durchrühren.

Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer mischen ggf. etwas Milch dazu und mischen.

Waffeleisen (ich habe die Form Belgische Waffel gewählt) aufwärmen. 2 mal 1/6 der Mischung in Waffeleisen. Je nach Geschmack braun werden lassen und mit Quark servieren.

Guten Appetit

Focaccia alla Breban



Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten

350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)

130 gr gekochte Kartoffeln

220 gr Wasser

4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)

7 gr Zucker

11 gr Salz

Zum Dekorieren:

Kirschtomaten

Oregano

Rosmarin

Oliven

Spargel

Schnittlauch

grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:

Olivenöl

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen,

rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.



Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

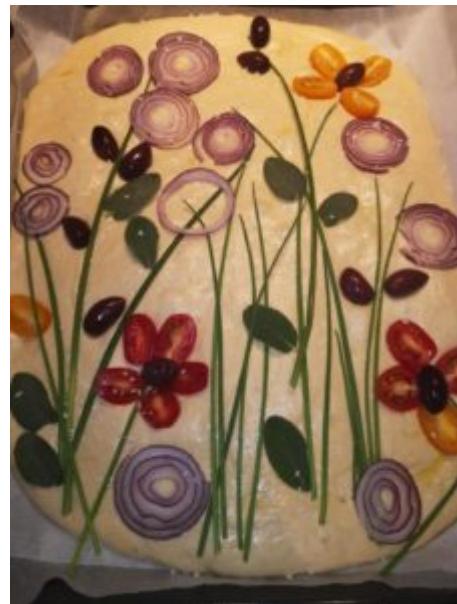


Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:



Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:



**Tipp Pastafresca Rolle/Welle
reparieren**



Gemeinschaftsarbeit von Christiane Dopierala und Stine Helm

Wenn der untere Teil von der Welle defekt ist, könnte es nur an einem defekten Lager liegen. Dieses kann man mit wenigen EUR Materialeinsatz selbst reparieren:

Als erstes den Gummi abziehen

Dann kann man die Kunststoffhülse mit dem Lager herunterschieben

Neues Lager: Axialkugellager SS 51102

Ich habe Edelstahl genommen. Gibts auch billiger.

Wer möchte kann noch ein Lagerfett auf die Kugelchen gegeben.





Dies alles betrifft die Welle der CC, nicht der Gourmet. Welches Lager die Gourmet hat ist nicht bekannt, steht aber auf dem Lager.