

Katsu Sando Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit panierterem Schweineschnitzel
(für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark
- 3 EL Reisessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer
- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Rührelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Rührelement entfernen und durch das Flexi-Rührelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken.

In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reisessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sause bestreichen und als Deckel auflegen.

Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch „Auf die Hand“ von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen

Weiß/Spitzkohl um näher am „Original“ zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Rührelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Rührelement, Pürierstab



Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage



Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
 - 2 EL Salz
 - 600ml Weißweinessig
 - 300g Zucker
 - Lorbeerblätter (halbierter/geviertelt)
 - Nelken
- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt stecken und auf den Kohl legen.

Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wenn es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung

Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Teigvarianten für Betty Bossi Roller, Wunderbox & Co

1.) Wunderbox mit Teig Topfenblätterteig/Quarkblätterteig:



Foto/Rezept Ali HalloZutaten:

1/4kg kalte Butter, in Würfel geschnitten

1/4kg Topfen

1/4kg Mehl

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit dem Messer schreddern bis eine Teigkugel entsteht (geht ganz schnell!).

(Evtl. im Kühlschrank rasten lassen – dafür hatte ich aber keine Zeit ☺) Auf einer bemehlten Fläche auswalzen und mit der Wunderbox ausstechen. (Natürlich klappt es auch ohne die, aber der Spaß ist mit natürlich größer ☺). Mit gewünschter Fülle füllen, formen und bei 180°C Umluft ca. 15min backen

.2.) Cräckerroller mit Teig von "Schwiegermutterzungen"



Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück:

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)

120 gr warmes Wasser

50 gr Olivenöl

250 gr Weizenmehl 550

10 gr Salz

40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.

30-60 min ruhen lassen.

Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen

oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.

Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.

Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.

In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.

Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.

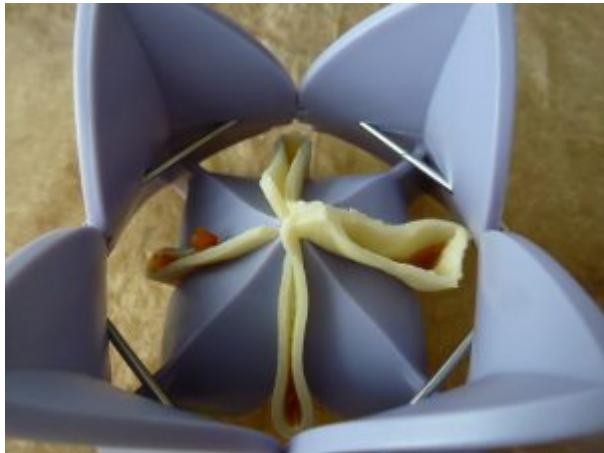
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen.

Alternativ sind für die Teigroller wie Nachoroller, Crackerroller, Grissiniroller auch unsere gesammelten [Grissiniteige](#) möglich.

3. Sofficini mit Teigtaschen-Chef (oder Päckliform vom Wunderböxli):

[Das Rezept gibts hier:](#)





Risone Risotto



Zutaten:

Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize [Risone](#) oder [Riso](#) zu kleinen Nudeln verarbeitet

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Paprikaschoten rot

2 Karotten

1/2 Zucchini

Ol bzw. Butter zum Anbraten

Etwas Safran

Salz/Pfeffer/Raselhanout

Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter

Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:

Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.



Nun das Gemüse zurechtstellen.

Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte.

Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.



Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfeler gewürfelt.



Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochröhrelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).



Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.



Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.



Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!



Knotenbrötchen



Rezept und Fotos von Stine Helm

Zutaten:

550g Weizenmehl Type 550
150ml Milch
110 ml Wasser
2 gr frische Hefe
250g Quark halbfett
50g kalte Butter
12 gr Salz
Mehl zum Formen

Zubereitung:

Mehl, Milch, 70 ml Wasser, Quark, Salz und Hefe 5 Min auf min mischen. Danach auf Stufe 1 das restliche Wasser nach und nach einkneten. Insgesamt mindestens 5 Min auf 1 kneten. Danach die Butter in dünne Scheiben schneiden und auch über mindestens 5 Min. einkneten.

Teig zur Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur ca 10 Stunden gehen lassen.

In 12 Teile teilen, Teiglinge rund schleifen, abgedeckt entspannen lassen. Zu Strängen formen ca 40 cm lang. In der

Mitte falten und verdrehen, verknoten. Zur Stückgare stellen (ca. eine halbe Stunde. Teigling anstupsen. Wenn die Kuhle gleich verschwindet noch etwas warten. Wenn sie etwas langsam raus kommt können sie in den Ofen).

Backofen mit Stahl auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Teiglinge mit Wasser besprühen, einschießen, schwaden, Temperatur auf 225 zurückdrehen. Nach 10 min Schwaden ablassen, weitere 10 min backen. Nach dem Backen mit Wasser besprühen.



Fasolia sto fuorno (Dicke Bohnen aus dem Ofen)



Rezept und Bild von Karsten Remeisch

für 4 Personen

- 2 Dosen dicke weiße Bohnen je 800g
- 3 Dosen geschälte Tomaten je 400g (von Mutti)
- 2 Gemüsezwiebel, klein gewürfelt
- 6-7 große Knoblauchzehen, klein gehackt
- Oregano, reichlich davon
- Salz
- Zucker
- Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt, nach Geschmack auch etwas mehr
- getrocknete Chilis zerkrümelt (nach Geschmack)
- Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie
- Optional: gewürfelte, grobe Chorizo
gehört eigentlich nicht rein, schmeckt aber hervorragend

Zubehör CCG: Koch-Rührelement, Flexi oder K-Haken.

Der Flexi kann sich durch das Sugo verfärben, was aber rein optisch ist. Allerdings werden die Tomaten mit ihm besser zerrieben.

Das Koch-Rührelement mit dem Rührhilfeclip einsetzen, die Temperatur auf 180°C einstellen und den Knoblauch mit den Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen. Dabei dauerhaft rühren lassen bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Rührhilfeclip entfernen!

Nun den K-Haken, oder den Flexi zusätzlich zum Röhrelement einsetzen, die Tomaten zugeben und kurz aufkochen lassen dabei dauerhaft rühren lassen. Spritzschutz nicht vergessen.

Das Sugo mit viel Oregano, Salz, wenig Zucker ein wenig Kreuzkümmel, einer Prise Zimt und den zerkrümelten Chilis würzen. Die Temperatur auf 99°C reduzieren, den Rührintervall auf 5 Minuten einstellen und den Deckel des Spritzschutzes aufklappen. Es schadet nichts, ein Tuch neben die Maschine zu legen, da der ein oder andere Spritzer den Weg nach draußen findet.

Für rund 2-3 Stunden leise köcheln lassen, damit die Sauce reduziert und dickflüssig wird.

Das Sugo noch einmal abschmecken.

Jetzt die Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und in eine ofenfeste Form füllen, den Sugo dazu geben. Die Bohnen sollen gut bedeckt sein, aber nicht in der Soße schwimmen. (Den übrig gebliebenen Sugo kann man gut in einem Twist off-Glas aufbewahren).

Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passen Baguette und ein gemischter Salat.

Sehr gut passt auch grobe Chorizo zu den Bohnen. Einfach grob würfeln und vor dem Backen in die Sauce geben.

Hinterberger Haustorte



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Beim suchen im alten Ordner, dieses Rezept gefunden welches ich ewig lange nicht mehr gebacken habe ☺
Sie ist etwas aufwendig aber super zum vorbereiten ☺ ich habe 2 Tage vorher die Böden und 1 Tag vorher die Torte zusammen gesetzt.

Zutaten:

400g Eier (ich hatte 8 Eier)
350g. feinen Zucker (sollte dieselbe Menge sein – für mich zuviel)
270g. Mehl (2/3 der Eiermenge sollte es sein)
2 gestr. TL. Backpulver
1 Eßl. Vanillezucker

Eier + Zucker mit dem Ballonbesen cremig schlagen/
anschließend die trockenen Zutaten /
Traditionell werden die Böden erst in der Pfanne und dann im Backofen fertig gebacken ☺ kann man aber sicher auch gleich im Ofen/ ich mach es original mit lner Suppenkelle voll/ dann 28er Keramikpfanne mit Butterschmalz bepinselt – kurz anziehen lassen dann in den vorgeheizten 200° Backofen ca. 7-8 Minuten//

Kurz abkühlen + dann auf's Gitter ☺

In dieser Reihenfolge alle Böden backen

Der Letzte wurde bei mir etwas dicker, der wurde als Boden benutzt//

Die Böden mit Pergamentpapier stapeln und mit Folie oder ich habe sie in die Tupper-Tortenform über Nacht gepackt – kühl stellen//

7-800g Sahne
4 TL. Zucker
3P. Sahnesteif (oder 3 leicht gehäufte TL Lumara Vanille Creme)
Alles steif schlagen //
1 Glas Aprikosen Konfitüre

Für den Guss:

100g Bitterschokolade (ich hatte 50%)

80- 100g Sahne

Beides zusammen bei 47Grad mit dem Flexi schmelzen und etwas abkühlen lassen//

Original werden alle Schichten mit Sahne gefüllt – ich mag es aber fruchtiger somit habe ich auf den 2ten und 5ten Boden mit Aprikosen Konfitüre bestrichen//

Den Guß zum Schluss darüber laufen lassen//

Die fertige Torte über Nacht kühl stellen//

Schmeckt auch am 2ten Tag noch Spitze ☺





Donauwellen Variationen

1. Rezept Nummer 1 von Nina Oberacker



Rezept und Bilder von Nina Oberacker

Zutaten

Teig:

175 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

6 Eier (zimmerwarm)
1 Prise Salz
200 g Schmand (zimmerwarm)
350 g Weizenmehl Typ 550
1 Pck. Weinsteinbackpukver

2 gehäuft EL Kakao
Ca. 3 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen

Buttercreme:

500 g Milch
1 Pck. Vanillepudding
2 EL Zucker
250 g Butter (zimmerwarm)
Schale und Saft 1 Zitrone

Schoko-Guss:

200 g zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

Vorbereitung:

Backblech mit Backrahmen und Backpapier auslegen.
Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Kuchen braucht man den Saft zwar nicht, aber ich habe ihn getrunken.
Auch die Butter für die Buttercreme gerne schon rausstellen.

Teig:

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ich hatte den K-Haken, habe aber im Nachhinein gelesen, dass Puderzucker und Fkexirührer besser ist. Bei mir hat das ganze ca 10 Minuten auf Stufe 6 gedauert. Wenn die Butter-Zucker-Mischung ausflockt, ca 25 bis 30°C dazu geben und schauen, wann es sich wieder verbindet und sofort die Temperatur wieder ausstellen, sonst schmilzt die Butter.

Die Eier nacheinander untermischen. Jedes Ei mindestens 1 Minute bei Stufe 6 rühren. Schmand und Salz bei 6 untermischen. Zum Schluss Mehl-Backpulver-Gemisch untermischen.

Backofen Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
Bei mir waren es 1286 g Teig. Etwa die Hälfte (643 g) in den vorbereiteten Backrahmen geben und glatt röhren.
Kakao und Milch in den verbleibenden Teig röhren. Der dunkle Teig sollte etwas flüssiger sein als der helle. Jetzt den dunklen Teig auf dem hellen im Backrahmen verstreichen.
Kirschen auf den Teig legen. Sie sinken beim Backen von alleine ein.
Jetzt den Kuchen bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.
Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Buttercreme:
Pudding nach Packungsanweisung kochen.
Den Pudding erkalten lassen, ohne dass eine Haut entsteht (entweder Folie drauf oder regelmäßig röhren)
Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.
Butter mit Flexi aufschlagen (etwa 5 Minuten). Zitronenabrieb dazu. Den kalten Pudding löffelweise dazu geben. Zum Schluss den Zitronensaft dazu. (Das nächste Mal ohne Saft)
Auf den kalten Kuchen die Buttercreme streichen.
Alles in den Kühlschrank stellen.

Schokoguss:
CCG Programm dunkle Schokolade: Programm-süß-Schokolade temperieren-dunkle Schokolade
Rührelement einsetzen – bestätigen
120 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre in den Topf geben.
Arm runter – bestätigen
Drehknopf auf Röhren stellen und es fängt an
Bei Phase 2 80 g Zartbitterkuvertüre rein – bestätigen
Schokolade auf der Buttercreme verteilen.
Chaos aufräumen, Kaffee machen, gemütlich an den Tisch setzen und Kuchen genießen.





Verbesserungstipps von Nina :

Verbesserung:

1. Kirschen 1 Tag vorher abtropfen lassen. Wirklich schauen, dass die Kirschen möglichst trocken sind
2. Buttercreme ohne Zitronensaft, mit mehr Zucker, mehr Vanillegeschmack und irgendwie nicht so buttrig machen
3. Kein ganzes Blech für diese Menge. Den Backrahmen kleiner einstellen
4. Ich glaube etwas mehr als die Hälfte des hellen Teiges nehmen
5. Ich mag den Schokoguss dicker. Entweder reichen die 200g für die kleinere Fläche von 3. aus oder mehr Schoki nehmen

2. Rezept Nummer 2 von Patricia Kessner

Donauwelle/ Schneewittchenkuchen

(Rezept für ein Blech) 1. Teig

250 g Margarine

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier (glutenfrei 6 Eier)

375 g Mehl

(glutenfrei: 335g Mehl + 1 TL gemahlene Flohsamenschalen)

1 Päckchen Backpulver

4 Esslöffel Kakao

2 Gläser Sauerkirschen (abgetropft) 2. Buttercreme

250 g Butter

$\frac{1}{2}$ l Milch

1 Päckchen Puddingpulver Vanille

2 EL. Zucker

3. Schokoglasur
4 EL. Puderzucker

5 EL. Kakao

4 EL. Kaffeesahne

1-2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1. Teig
Margarine (weich!), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig teilen, unter eine Hälfte den Kakao mischen, evtl. noch etwas Milch dazugeben, wenn das Ganze zu zäh ist. Den Schokoteig auf ein gefettetes Backblech streichen, den hellen Teig darüber.

Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen für circa 40-50 min bei 175°C backen. Auskühlen lassen.

2. Buttercreme

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und ihn noch heiß ohne Luftbläschen mit Frischhaltefolie abgedeckt und vollständig(!) kalt werden lassen. (Wenn der Pudding mit Folie abgedeckt wird, bildet sich keine typische Puddinghaut.)

Butter sehr weich werden lassen und schaumig schlagen. Falls die Butter im Kühlschrank vergessen wurde, kann bei der CC oder CCG natürlich gern die Temperatur erhöht werden.

Nach und nach den kalten Pudding ohne Haut unter die Butter rühren und die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.

3. Schokoglasur

Puderzucker, Kakao, Kaffeesahne, Vanillezucker und Eier vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.

Kokosfett zerlassen (Vorsicht: sehr heiß!) und in kleinen Mengen nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kakaomasse rühren. Schokoglasur auf der Buttercreme verteilen.

Kuchen anschließend kühl stellen und dann...guten Appetit ☺!

Diesen Inhalt verbergen oder melden

Baumkuchen



Rezept und Bilder von Tim Hauck

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Zwei-Kessel-Masse

500g Butter (zimmerwarm)

200g Marzipan-Rohmasse

500g Zucker

2 Vanilleschoten oder 2TL Vanilleextrakt

12 Eier

300g Mehl

200g Speisestärke

8 EL Amaretto (oder andere Flüssigkeit nach Belieben)

2 Prisen Salz

Dekor: (Meine Variante besteht aus einem Schokoladenguss, kann beliebig verändert werden)

200g Vollmilchkuvertüre

50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C Grill vorheizen
2. Das Marzipan in Stücke rupfen und mit etwas Amaretto weich rühren. (K-Haken oder Flexielement) Die Butter nach und nach dazu geben und alles zusammen aufschlagen.
3. Eigelb, Vanilleextrakt oder Schoten (ausgekratzt) und den restlichen Amaretto dazu geben und sehr schaumig rühren. (Jetzt am Besten den Ballonbesen)
4. In einem zweiten Kessel das komplette Eiweiß mit dem Zucker und Salz halb steif schlagen. Die Speisestärke dazu geben und dann komplett steif schlagen. (Ballonbesen)
5. Nun zunächst ein Drittel des Eiweißes unter die Marzipan-Masse heben, dann das restliche Eiweiß und das gesiebte Mehl immer im Wechsel vorsichtig und langsam unterheben. Das geht am Besten mit der Unterhebefunktion und dem K-Haken oder der Hand. ☺ □
6. Die Backform / Backrahmen mit Backpapierauslegen. Die Ränder nicht fetten.
7. Eine Schöpfkelle zum portionieren nutzen und den Teig in einer sehr dünnen Schicht gleichmäßig auf dem Backpapier ausstreichen, in den Backofen und für maximal 2 Minuten backen. Der Teig ist fertig wenn die Oberfläche Gold-Braun ist. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Schüssel leer ist. Das Verstreichen funktioniert am Besten mit einer Winkelpalette die in die Form passt. (Bitte die Menge in der Schöpfkelle merken, dadurch erhält man immer gleich dicke Schichten.)
8. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen, danach aus der Form holen und je nach Wunsch zurecht schneiden. (Reste bitte essen! Mega lecker!)
9. Die Kuchenteile mit einer Marmelade, Ganache oder Creme aufeinander verkleben und den Kuchen so in die Höhe stapeln.
10. Solltet Ihr Kuvertüre nutzen, achtet auf die richtige Temperatur. Die Kenwood auf 31°C einstellen und sehr langsam schmelzen und selten rühren. Dies verhindert das Eindringen von Luft und beim Abkühlen einen Grauschleier. Solltet Ihr

keine Küchenmaschine mit Hitzefunktion haben versucht es mit der Impf-Methode.

Hierfür 2/3 der Kuvertüre über einem nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen, danach die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel dazu geben. Die noch nicht geschmolzene Kuvertüre sorgt dafür dass die komplette Kuvertüre auf ca. 30-32°C abgekühlt wird.

Inspiration und Grundrezept von „Das große Backen 2018“

Variiert von mir und umgeschrieben für Kenwood CCG.



Nussknacker Kuchen



Rezept und Bild von Claudia Balicki

Zutaten:

90g Mehl
75 g Kalte Butter
90 g Rohrzucker
2 Eßl. Milch
450 g Nüsse gemischt nach Wahl
100 g Rohrzucker
50 g Sahne
1 Ei

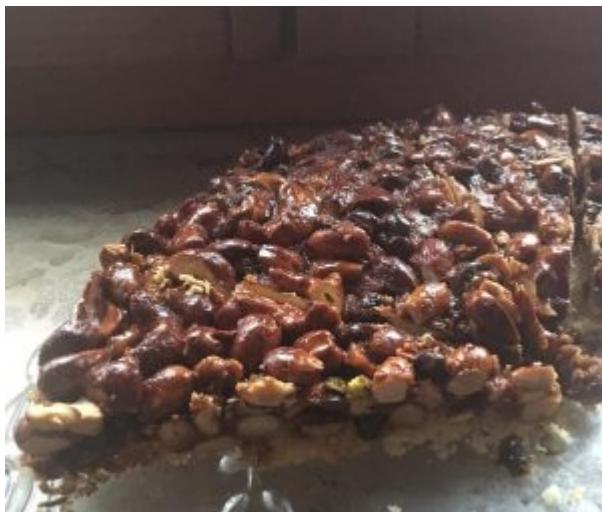
Zubereitung:

90 g Mehl mit 75 g Kühlschrank kalte Butter mit dem Flexi kräftig vermischen, dass eine grobkörnige Masse entsteht. Dann die Mischung mit 90 g braunen Rohrzucker und 2 Esslöffel Milch zu einem glatten Teig kneten. Ich habe einfach den Flexi weiter genommen, weil es wenig Masse ist. Für 2 Stunden eingewickelt in den Kühlschrank geben.

450 g Nüsse
(Walnuss/Haselnuss/Para/Macadamia/Mandelstifte/Blätter/Pistazien), was man mag und da hat in einer Pfanne mit 100 g Rohrzucker anrösten. Abkühlen.
Mit 50 g Sahne und 1 Ei vermischen.

Den Teig vom Kühlschrank Teig in einer Springform festdrücken, Mischung drauf und im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad 35

Minuten backen. Ich habe Umluft genommen. Bis die Nüsse braun sind.



(Bild von Margit Fabian)

Schmecken irgendwie wie Müsliriegel. Ich liebe den Nussknacker ♥. Schön ist auch eine eckige Form und in Riegel schneiden – als Müsliriegel. Eurer Fantasien sind keine Grenzen gesetzt.

Tipp Gisela: Die Mengen vom Boden sind gering, die kann man auch gut erhöhen. Ich hatte z. B. doppelte Menge Teig (da der so wenig ist), aber nur 1,5fache Menge Belag. Für ein ganzes Blech würde ich alles in 2,5-3facher Menge nehmen.
Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, lässt er sich auch gut schneiden:

