Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen

Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)

Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):

180 gr. gemahlenen Hartweizengrieß oder Semola
40 gr. Mehl
2 Eier Größe L
Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran oder oder oder
1 TL Öl
Salz

Zubereitung:

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur

gewünschten Stärke den Teig durchlassen.
Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.
Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)
– Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen –

Zutaten:
590g (295 g) Semola
60 (30) gr. Mehl
10 g (5 g) Salz
6 g (3 g) Kurkuma
10 g (5 g) Olivenöl
280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)
90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) – *Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es 280+90 = 370 gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf……*

Zubereitung:
Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es euerer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in Klammer):
Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe

herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle,Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert.Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

3. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
Ein Ei für die ersten 100g Mehl,
einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl.
Kein Salz, kein Öl.

Zubereitung:
Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen.Notalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist.
Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durchdie Nudelmaschine quälen und schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz im Kochwasser nicht vergessen.

4. Rezept von Azis Chan

Zutaten:
300 gr. Semola di Grano Duro (Erläuterung Semola)
2 Eier
4 Eigelb
eine Prise Salz

Zubereitung:
Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den

Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7
Nudeln schneiden und kochen, bzw. trocknenlassen
Mehlen nicht vergessen
Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

5. Rezept von Azis Chan
für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung
Zutaten:
125 gr Semola (Erläuterung Semola)
125 gr Mehl
2 Eier
1 Eigelb
15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de

Zutaten:
400 g Grieß (Hartweizen)
180 ml warmes Wasser

Zubereitung:
wie vor.

7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas (entnommen der Kenwood-Fanseite)
https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks
Zutaten:

1 Bund Bärlauch
250 gr. Mehl
250 gr. Semola (Erläuterung Semola)
5 Stück Vollei
Prise Salz
Schuss Olivenöl

Zubereitung:
Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an u d es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht

Zutaten:
150 g gemahlene Haferkleie
50 g neutrales Eiweißpulver
50 g Gluten
1 tl Salz . Gründlich vermengen.
Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

Zubereitung:
wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag (gezeigt von Hana Taupp)

Zutaten:
350g Semola fein
150g Semola grob

5 Eigelb
2-4 Löffel Wasser

Zubereitung:
Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden -in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen.
Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.

Toffitella

Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptewelt

Zutaten:
2 Päckchen Toffifee
100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)
100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

Zubereitung:
Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.
Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine

homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp Ka Pe: Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.

Vanillesauce mit der Kenwood CookingChef

Foto von Gisela Martin

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
100 g Zucker
0,5 l Milch
6 frische Eigelb
1 Vanilleschote

Zubereitung:
Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Dotter mit dem Zucker mit Flexi verrühren, auf 85°C und Kochstufe I stellen und die Milch einfließen lassen.

So lange rühren lassen bis die Sauce zur Rose abgezogen ist.

Bananenpuddingauflauf

Foto und Rezept von Manu Beecken

Zutaten:
100 gr Eierplätzchen
3 bis 4 reife Bananen
1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker (Anmerkung: Oder selbstgemachter Vanillepudding, geht in der CC so einfach)
2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:
In einer Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben geschnittene Bananen legen.

Den Pudding nach Anweisung mit der CC kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können.

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.

Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt.

Schmeckt super lecker, warm und auch kalt!

Bayerische Creme

Zutaten für 4 Portionen:

Rezept von Nadine Detzel
3 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
200 ml Milch
3 Eigelb(Größe M)
70 g Zucker
200 g Schlagsahne.
Früchte zumGarnieren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren usw.)

Zubereitung:
Vanilleschote längs aufschneiden, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch ca. 10 min aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser 5 min quellen lassen. Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen.

Eine Kelle voll von der Vanillemilch abschöpfen und beiseite stellen um darin die Gelatine auflösen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zumEi/Zuckergemisch geben. Die aufgelöste Gelatine dazu geben.

Creme abkühlen lassen bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

Creme auf Dessertschalen verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Chocolate Cookie Dough Cheesecake Käsekuchen

Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:
200g weiche Butter
50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren) Zartbitterschokolade
175g + 50g + 75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Prise Salz
3 Eier (M-L)
300g Mehl
1 geh. TL Backpulver
400g Doppelrahmfrischkäse
200g saure Sahne
2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookieteig und Boden:

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade beigeben. Kugeln kalt stellen.

Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpacker auslegen umd Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.

Käsemasse:
Restl Eier trennen. Eiweis steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebesen).

Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebesen).

Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.

Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.

Eierlikörkugeln

Rezept und Foto von Melanie Gläser

Zutaten:
150 ml Eierlikör (+ – je nach Geschmack)
200 gr weiße Schokolade
75 gr Kokosfett (z.B. Palmin)
ca. 1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln kurz zerkleinert
Kokosraspeln zum wälzen

Zubereitung:
1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln zerkleinern.

Die Schokolade klein brechen und mit dem Kokosfett in die CC geben.

Mit dem Flexi bei Stufe 1 bei 60°C schmelzen.

Anschließend Eierlikör und Kokosraspeln unterrühren. Wem dies nicht süß genug ist, kann noch etwas selbstgemachten Puderzucker zugeben. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank geben.

Wenn die Masse fest genug ist kleine Kugeln draus formen und diese in Kokosraspel (alternativ: Schokolade) wälzen. Wer sie etwas feiner haben möchte zerkleinert auch diese Kokosraspeln vorher in der Gewürzmühle.

Tipp von Melanie: Den Eierlikör kann man auch selber machen… https://www.facebook.com/notes/backen-und-kochen-mit-kenwood/eierlik%C3%B6r/387520431408136
Ich habe beim Eierlikör als Alkohol Vodka genommen und die Menge auf meinen eigenen Geschmack angepasst.

Wer kein Kokos mag kann statt weißer Schokolade auch weiße Crisp Schokolade nehmen und dafür die Kokosraspeln in der Masse weg lassen. Die Kugeln können anschl. auch in geraspelter Schokolade statt Kokosflocken gewälzt werden.

Zucchinipuffer

Rezept und Foto von Mareike Blunt

Zutaten:
500g Zucchini
2 TL Salz
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
3 Zweige Dill
50g geriebener Parmesan
2 Eier
50g Mehl
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung:
Zucchini mit der kleinsten Reibe im Multi klein reiben. In einer Schüssel mit 2 TL Salz bestreuen, kurz durchmischen. Etwa eine viertel Stunde stehen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zucchini in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken. Wieder zurück in die Schüssel.

Frühlingszwiebeln, Kräuter, Käse, Eier und Mehl dazu und gut

verrühren. (da ich die dreifache Menge gemacht habe, hab ich das mit den Händen gemacht, sonst mit dem K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Puffer 1 El voll in die Pfanne geben und platt drücken. Goldgelb ausbacken lassen.

Dazu passt ein Kräuterjoghurt.

Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird

Foto von Ilonka Drabik
(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekannten Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezepteordner wurde umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef
Zutaten:

2 gehackte Zwiebeln
Knoblauch nach Belieben
600 g geschnetzeltes Hähnchenfleisch
2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)
1 TL Salz
Pfeffer
½ TL Kurkuma
Zimt nach Belieben
½ TL Pili-Pili (Chilipulver)
1 Dose Tomatenmark
1 große Tomate
1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

Zubereitung:
1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in Sesamöl bei 140°C mit Rührelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
4. Mit heißem Wasser aufgießen.
5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie –

Variationen

Rezept Nr. 1/Foto Anna Weidner

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten: *!Wichtig alles ganz genau abmessen!*
100g Eiweiß
50g Zucker
200g Puderzucker
110g blanchierte gemahlene Mandeln (ohne Schale)

Zubereitung:
Mandeln und Puderzucker im Blender oder Multi nochmal klein mahlen und durch einen Sieb drücken, sodass ein sehr feines Pulver entsteht.

Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen, dabei Zucker einrießeln lassen. Schlagen bis das Eiweiß richtig steif und etwas glänzend ist. Mit maximal 30 Zügen das Mandelgemisch unter den Eischnee heben.

Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel fließen. Sondern eher in Schlieren vom Löffel fallen. Fällt mir etwas schwer zu beschreiben. Ihr könnt aber folgenden Test machen:

Etwas Teig in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Kreis auf das Blech spritzen, wenn er sofort auseinander läuft ist der Teig zu flüssig. Hält er erst mal die Form und zieht sich

nur langsam glatt und läuft langsam etwas aus ist er perfekt. Ist er zu dünn etwas Mandeln zugeben. Ist er zu fest einfach noch ein paar Mal rühren.

Dann könnt ihr den Teig einfärben. Ich wurde nur Pasten oder Pulverfarben nehmen da diese die Konsistenz nicht ändern.

Beim ersten versuch würde ich ein 2€ Stück auf ein Backpapier legen und nachzeichnen. Wenn das Backpapier voll gezeichnet ist umdrehen un den Teig aufspritzen. ACHTUNG wie gesagt der Teig läuft noch etwas aus, also genug Platz zwischen den € Stücken lassen.

Ist das Blech voll von unten mit einer Hand dagegen schlagen (natürlich mit Gefühl) damit die Luftblasen aus dem Teig gehen.

Nun müssen die Macarons ca 40min an der Luft trocknen. Darauf achten,dass sie nicht im Zug stehen, sonst wird die Oberfläche wellig.

Ofen auf 140° Grad vorheizen.

Macarons ca. 10 min backen, bis sie die sogenannten Füßchen bekommen haben.

Füllen kann man mit was man möchte. Ganache, Nougat, Buttercreme oder mit Nuss-Nougat-Creme

Ich hab mein bestes bei der Erklärung gegeben und hoffe es klappt bei euch auch.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

Fotos Rezept Nr. 2/Kathrin Ebert

Zutaten für ca 30 Macarons:
157g Eiweiß ca. 3 Eier M
210g Mandelmehl nicht teilentölt/ kaltgepresst o.ä., wenn ihr kein Mandelmehl habt, dann Mandelstifte etc
135g Puderzucker
165g Zucker
3/8 TL Salz
nach Belieben Lebensmittelfarbe Paste oder Puder

Zubereitung
In den Multi-Zerkleinerer das Messer einsetzten und die Mandelstifte und den Puderzucker geben, ganz wichtig, dass es kein Mandelmus wird.

Mit “Pulse” das Mandel-Puderzuckergemisch sehr fein zerkleinern, sonst habt ihr später keine glatten Macarons sondern etwas pickelig.

Es sollte sehr pudrig sein und keine größeren Stückchen enthalten.

Das Eiweiß und Zucker in die Kochschüssel einwiegen.

In die CC den Ballonschneebesen einsetzen.

Unter Rühren vorsichtig auf 55-60 Grad erwärmen.

Das Eiweiß einfach so lange erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Das Erwärmen des Eiweißes bewirkt, dass später eine sehr feste Meringue entsteht. Das reduziert das Risiko, den Teig zu überrühren.

Die Eiweiß dann ca. 5-10min aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen.

Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

In mehreren Portionen sanft mit einem Silikonspatel (oder Löffel) das Eiweiß und die Lebensmittelfarbe unterheben.

Dabei eine kreisende Bewegung aus dem Handgelenk machen: Mit dem Teigspatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken und so den Teig “falten”.

Solange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt, aber er sollte auch nicht zu zähflüssig sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1cm) geben, dann etwa 2€ große Taler auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ich nehme lieber eine Silikonmatte für Macarons, es macht sich einfacher.

Das Backblech mehrfach auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird.

Macarons NICHT ruhen lassen!

Die Macarons dann für ca. 30 min bei 120°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollten hell und ein kleines bisschen weich bleiben.

Die Macarons dann mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf ein Gitter ziehen und 10min auskühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen. Die Macarons sollte sich fast spurlos lösen lassen, sonst wurden sie nicht lange genug gebacken oder sind noch zu warm.

Die Macarons anschließend füllen, zum Beispiel mit Puddingbuttercreme, Ganache, Buttercreme, Lemon Curd usw.