

# Dampfnudeln – Variationen



Foto: Alexandra Müller-Ihrig Rezept 2

## **1. Germknödel mit Powidl**

Rezept von Stefan Dardas

Für 4-6 Personen

Zubehör: Knethaken

### **Zutaten:**

250 g Mehl

1/2 Block Hefe frisch

2 EL Zucker

2 EL Butter

1 Ei

50 ml Milch

Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:

100g Graumohn

100g Butter

50 g Staubzucker

### **Zubereitung:**

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken.

Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 38 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen.

Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Miteinem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken.

In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen.

Den Teig zusammenklappen, an den Rändern festzusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen.

Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit demBaumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben.Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

## **2. Dampfnudelrezept mit Salzkruste:**

Rezept so von Gisela M. häufig gemacht/Quelle aus Pforzheim

### **Zutaten:**

500 gr. Mehl

1 großes Ei

70 gr. Butter

60 gr = 5 EL Zucker

0,25 l Milch lauwarm

2-3 Prise Salz

20 Gr Hefe bzw. 1 Packung Trockenhefe

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in Kessel, bei 36 Grad kneten lassen, Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen (ansonsten noch Ei oder Mehl zugeben)

Zugedeckt, ohne Rührelement/37 Grad/Rührintervallstufe 3 halbe Stunde gehen lassen.

Teig platt drücken und mit Glas Nudeln ausstechen, abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen

In Pfanne mit Deckel ein Suppenschöpfer voll Wasser und ein nussgroßes Stück Butter sowie halber TL Salz geben, aufkochen lassen.

Sobald Wasser kocht Nudeln zugeben, Deckel drauf und fest verschließen, Temperatur nicht auf volle Stufe (mein Herd hat 3 Stufen, ich nehme immer Stufe 2), etwa 10 Min. kochen.

Fertig.

Nach jedem Durchlauf die Bratpfanne gut reinigen.

Menge reicht für 3 Pfannenfüllungen.

Dazu gabs [Vanillesosse alla Manni](#) und Kirschen

---

## Toffifee Taschen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffiffee Taschen

**Zutaten:**

2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)  
30 Toffiffee  
Puderzucker

**Zubereitung:**

Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

---

## Quarkstollen schnell



Foto:

Martin

Foto: Alexandra Müller-Ihrig

Rezept von Dirk Ebeltd

Gisela

**Zutaten:**

500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver  
250 gr. weiche Butter  
2 Eier  
250 gr. Zucker  
300 gr. Magerquark  
1 Messerspitze Salz  
100 gr. Zitronat  
100 gr. Orangeat  
200 gr. Rosinen  
120 gr. gemahlene Mandeln  
Etwas Rum  
Puderzucker

**Zubereitung:**

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

---

## Shortbread



Rezept und Foto von Carmen Müller/Nr. 1

### Rezept Nr. 1 – Zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

#### **Zutaten:**

200 g weiche Butter  
100 g Zucker (super fein)  
200 g Mehl Type 405  
100 g Reismehl (ganz wichtig)  
eine Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 160 Grad (Anmerkung Gisela M.: Ich hatte Heissluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an die Seite stellen.

Den normalen Haushaltszucker in der Gewürzmühle fein häckseln.

Dann Butter und Zucker mit dem K- Haken cremig schlagen.

Danach beide Mehlsorten und das Salz hinzufügen und nur ganz kurz zusammenrühren (1Minute).

Der Teig ist trocken. Das Reismehl kann nicht ersetzt werden. Es sorgt für die richtige Konsistenz.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen (145g).

Jedes Stück direkt auf dem Backblech zu einer Scheibe formen (1cm dick, 11 cm Durchmesser.

Jede Scheibe mit einem Messer in 8 Stücke ein- aber nicht durchschneiden.

In den Teig mit einer Gabel ein Muster stechen, damit der Teig nicht aufgeht.

17 Minuten backen bis die Farbe golden ist (Anmerkung Gisela M.: meine durften noch 5 Minuten länger im Ofen bleiben).

5 Minuten abkühlen lassen, dann die Dreiecke ganz durchschneiden.

Ganz auskühlen lassen, solange das Gebäck warm ist, kann es leicht zerbrechen.

*Tipp Gisela M.:*

Am besten gleich doppelte oder dreifache Menge machen. Unglaublich lecker und sehr niedriger Aufwand.

Ich hatte 1,25fache Menge und die Masse einfach auf das Blech gestrichen. Das Blech war aber noch nicht ganz voll. 1,5-1,75fache Menge sollte genau ein Blech ergeben.

**Rezept Nr. 2 – Zur Verfügung gestellt von MarieNa aus einem englischen Kochbuch**

**Zutaten:**

110 gr. Mehl

50 gr. Maismehl

110 gr. Butter

50 gr. Feiner Zucker

Puderzucker zum Dekorieren

**Zubereitung:**

wie oben, jedoch 160 Grad, vor dem Backen 15 Minuten in den Kühlschrank, 35 Minuten backen.

*Allgemeine Tipps von Stephan Rathmann Jaehnichen:*

Den Teig am Besten über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag nur kurz in der CC durchkneten lassen, dann schnurrt der Teig nicht. Ein Mürbeteig schnurrt, wenn er sich beim Backen verzieht, zusammen zieht oder starke Rissbildung hat. Wobei Rissbildung teilweise auch durch zu viel Backtrieb kommen kann.

Geheimtipp Stephan: Butter vorher bräunen.

---

# Sachertorte schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Mehl

200 g Zucker

9 Eier

200 g Öl

1 Päckchen Backpulver

200 g Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.



Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach



Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.



---

## Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte



Rezept von Simone Bachmann

### **Vorbereiten:**

Tortenring auf eine Torteplatte stellen

### **Zutaten:**

*Crunch-Boden*

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

*Rote-Grütze-Mascarpone-Creme*

4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)  
300 g Mascarpone  
1 Becher Rote Grütze (500 g)  
2 EL Zitronensaft  
Gelatine einweichen

#### *Vanille-Soße-Mascarpone-Creme*

2 Blatt Gelatine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)  
450 g Mascarpone  
1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

#### *Belag*

$\frac{1}{2}$  Becher Rote Grütze (250 g)

#### **Zubereitung:**

##### *Crunch-Boden*

Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhacken).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Tortenplatte andrücken und in den Kühlschrank.

##### *Rote-Grütze-Mascarpone-Creme*

Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

##### *Vanille-Soße-Mascarpone-Creme*

Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

### Belag

Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

*Persönliche Meinung:* ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen

---

## Linsensalat



Foto: Gisela Martin

Rezept aus Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#)

**Zutaten:**

200g Belugalinsen  
1 große rote Zwiebel  
2 Frühlingszwiebeln  
1/2 Bund glatte Petersilie  
3EL Granatapfelsirup  
Saft einer Zitrone  
Salz & Pfeffer  
1/4 TL Cumin  
1 EL Sumak  
Olivenöl

**Zubereitung:**

Belugalinsen kochen, Zitrone mit Zitruspresse auspressen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Petersilie zerkleinern und alles zusammen in Schüssel geben.

Restliche Zutaten ebenfalls in Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Schmeckt auch am nächsten Tag noch gut.

---

## Quarkbällchen



Foto von Gisela M.

Rezept von  
<http://kochkino.de/quarkbaellchen-wie-vom-baecker/2200> und auf  
[CC umgemodelt](#)

Für ca. 15-40 Stück, je nach Größe

### Zutaten

250g Mehl  
250g Magerquark  
75g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
0,5 Päckchen Backpulver  
2 Eier  
eine Prise Salz  
etwas Zucker zum Wälzen  
Fett zum Frittieren

### Zubereitung

1. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit K-Haken verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz verrühren und mit Unterhebrührelement unterheben.
3. Wenn ein gleichmäßiger Teig entstanden ist formt Ihr ihn mit einem Eisportionierer oder 2 Tee- oder Esslöffeln zu kleinen Kugeln und backt sie in heißem Pflanzenfett aus.

(Achtung: Wenn das Fett zu heiß ist, bleibt der Teig im inneren noch weich. Daher zuerst ein Testbällchen herausbacken und Konsistenz prüfen).

4. Wenn Ihr auch einen Topf zum Frittieren nehmt, stellt den Herd auf mittlere Stufe. Mit Fritteuse stellt sie auf ca. 165°C ein.
5. Nach dem Frittieren die Quarkbällchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend noch warm in dem Zucker wälzen, damit er besser hängen bleibt.
6. Fertig – lauwarm schmecken sie am Besten!

---

## Rotkohlrisotto

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

---

## Herzhafte Eiermuffins



Rezept und Foto von Manu Beecken/Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood  
Für den Osterbrunch oder das Osterfrühstück!

**Zutaten:**

1 Pck. z.B. gekochter Schinken  
1 Zwiebel  
8 Eier  
100 ml Milch  
1 TL Speisestärke  
etwas Salz und Pfeffer  
Raspelkäse  
etwas Margarine zum befetten der Form  
12er Muffinblech

**Zubereitung:**

Den gekochten Schinken mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten.

Die Eier mit der Milch, den Gewürzen und der Speisestärke in dem CC Blender verquirlen.

Die Muffinform ausfetten, die Schinken- Ziebelmischung darin verteilen und in jede Muffinform etwas Käse drauf, danach mit der Eiermischung auffüllen (nicht ganz voll, aber fast) und bei 200 Grad ca 20 Minuten in den Backofen!

Sehr lecker und das nicht nur zum Osterbrunch...