

Frappuccino



Zutaten:

Espresso

3/4el Glas Milch

Eiswürfel nach Belieben

ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:

Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.

Pizzaboden aus Blumenkohl Low carb



Foto Gisela Martin

Nachgekocht von Gisela Martin, Rezept gefunden bei Chefkoch.de und in Teilen leicht abgewandelt.

Zutaten:

250 gr Blumenkohl

120 gr. Käse

1 Ei

2 Knoblauchzehen

0,25 TL Salz

1 TL Kräuter

Zubereitung:

Blumenkohl in Stücken in den Multizerkleinerer mit Messer geben und kleinhäckseln

Danach in Microwellenschüssel geben und 8 Min/ca. 600 Watt garen

Ei, Käse, Knoblauch, Salz, Kräuter und abgekühlten Blumenkohl wieder in Multizerkleinerer geben und zu Masse verrühren

Ofen auf 230 Grad vorheizen

Blech mit Backfolie auslegen und Masse aufstreichen (ergibt so viel wie ca. eine große runde Pizza, wenn man ein ganzes Blech machen möchte, müssen die Mengen verdoppelt werden)

220 Grad/15 Minuten/Ober-/Unterhitze backen, bis es lecker gebräunt aussieht

Dann mit Pizzasosse bestreichen und Belag nach Wahl aufbringen, nochmals 10 Minuten backen.

Anmerkung: ich habe die Tomatensosse schon vor dem ersten Backvorgang aufgebracht, hat auch nicht geschadet.



Fotos Gisela Martin

Rund um Lauge

Echtes Laugengebäck wird mit einer 4% Lauge hergestellt.

Man kann sich entweder Ätznatron in der Apotheke besorgen und diese entsprechend verdünnen oder z.B. mit Laugenperlen arbeiten.

Es gibt auch fertige Brezellauge im Internet zu kaufen.

Hinweis von Manfred Cuntz:

Normalerweise ist Ätznatron ziemlich billig. Man braucht 40g auf 1L Wasser . Genauer braucht es nicht zu sein.

Anmerkung Gisela Martin:

ich habe 20 Gr auf 500 ml Wasser gegeben. Lt. Rezept wurde das Wasser auf 30 Grad erwärmt, dann kamen die 20 gr. Laugenperlen hinzu. Dann wurde die Flüssigkeit in eine längliche

Glasauflaufform gegeben und das Gebäck eingetunkt)

Die fertige Lauge darf nicht in die Augen kommen ist sonst aber eher ungefährlich. Man kann die durchaus mit den Fingern anfassen. Nur nicht in die Augen danach.

Beim Ansetzen ist ein wenig mehr Vorsicht angebracht: In 1L KALTES Wasser 40g Ätznatronblättchen geben und vorsichtig mit Kunststoffkochlöffel (oder Glasstab) rühren. Dabei unbedingt Handschuhe und Schutzbrille tragen.

Weitere Hinweise von Manfred Cuntz:

Die Lauge kann nach dem Verwenden aufgehoben und immer wieder verwendet werden.

Zur Aufbewahrung in eine festschließende Dose geben. L&L oder Emsa z.B. Die Lauge kann man so lange verwenden bis sie dreckig wird. Was man mit gelgentlichem Sieben deutlich rausschieben kann. Schlecht wird die jedenfalls nicht.

Entsorgung der Lauge

Die 4%ige Lauge kannst du normal in den Abguss kippen und gut nachspülen. Jeder Toilettenreiniger bringt mehr Lauge ins Abwasser als unser bißchen Brezellauge. Wenn du es ganz gut machen willst, dann neutralisiere sie mit ein wenig Essigessenz oder Zitronensäure. Aber die nicht einfach in die Lauge gießen sondern in eine Schüssel Wasser und die Lauge dann da auch rein. Notwendig ist das aber nicht

Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:

Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:

Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.

Quietschen des Flexirührers

Der Flexi quietscht ab und an mal. Das ist ganz normal

Tipp von Oliver Böttcher:

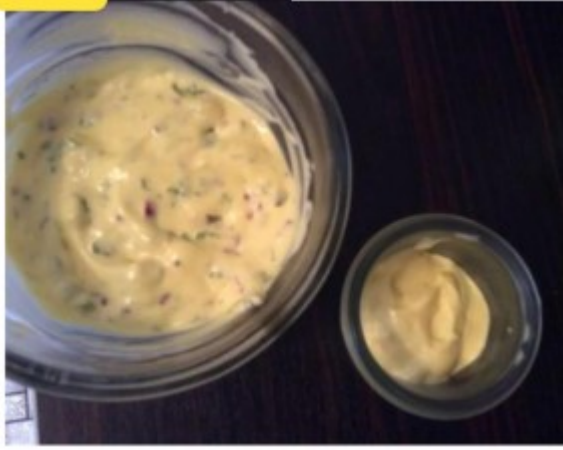
den Flexi vor Beginn mit etwas Öl einreiben.

Tipp von Stefan Homberg:

Das Öl nicht in die Schüssel geben, sondern das Öl an die Seite reinspritzen (so dass es an der Wand runterläuft)

Anmerkung: wurde im Kochkurs getestet und funktioniert!

Mayonnaise (Mayo) – Variationen



1. Rezept Mayonnaise mit der Gewürzmühle

Foto von Martina Shawky

Zutaten:

1 Ei
110g Öl
1 TL Senf
1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

55g Öl mit den restlichen Zutaten ca. 5mal mit der P Taste verrühren, dann noch mal die restlichen 55g Öl zugeben und erneut einige Male die p Taste drücken.

Man hört wie die Mayo fest wird..

Ich komme meist auf Ca. 30 Sekunden Gesamtlaufzeit. Erst gestern für Remoulade gemacht

2. Rezept Mayonnaise mit dem Multizerkleinerer von Katja Heckmann

Zutaten:

1 Ei
250ml Öl
kann beliebig in dem Verhältnis erhöht werden

Zubereitung:

Ei in den Multi mit dem Messer geben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen. Dabei dann das Öl

langsam reinträufeln lassen.

Tipp:

Das Ei darf aber nicht kalt sein, sondern muss die gleiche Temperatur wie das Öl haben.

Abwandlung Aioli:

Für Aioli müsste man zuerst einfach nur drei Knoblauchzehen im Multi klein häckseln und dann 1 TL Salz und Senf mit dem Ei mixen. Rest wie oben bei Mayonnaise-Rezept 2

3. Rezept Mayonnaise mit Milch von Stefanie Passarella-Spielmann

Die Milch-Variante bereite ich genau gleich zu wie die mit Ei. Ersetze einfach dabei das Ei mit Milch.

100ml Milch

200ml Öl

Die Zubereitung erfolgt hier mit dem Multizerkleinerer. Bei kleineren Mengen kann auch die Gewürzmühle verwendet werden. Hierbei am besten an Rezept eins orientieren.

3. Rezept – Die 10-Sekunden-Variante von Sabine Dorn in der Gewürzmühle



Foto Sabine Dorn

Zutaten:

50g Milch

65g Öl

Prise Salz

Zubereitung:

In Gewürzmühle geben. Erst 3 x P-Taste drücken, dann Maximum, für ca. 5 Sekunden, bis sie fest ist.

Kenwood-Magazin

Tipp von Oliver Böttcher

Wer bisher schon mal den Ordner und oder Rezeptkarten oder überhaupt eine Mail Nachricht bekommen hat dass er im Club ist , wird auch das Magazin irgendwann bekommen. Die Hefte werden halt nur nicht am selben Tag sondern nach und nach verschickt. Das von Kenwood direkt hab ich schon bekommen , das vom Club noch nicht. Wer nicht im Club ist , wird das Heft auch nicht kaufen können. Dafür gibt es zB in Österreich oder der Schweiz andere Aktionen. Wer in Deutschland eine Maschine gekauft hat und keine Clubkarte drin hatte , schickt eine rechnungskopie und die Seriennummer an Kenwoo. Die prüfen ob es kein Re-Import ist und dann wird man ebenfalls Clubmitglied und bekommt das Magazin auch. Gebrauchte Maschinen , re-Importe und nicht deutsche Kunden haben Pech gehabt

Kaufberatung

Major/Chefmodelle

Auszug aus einer sehr hilfreichen Kaufberatung durch Oliver Böttcher, damit Oliver sich nicht ständig wiederholen muss:

Oliver Böttcher 07.06.2015: Bei Chef oder Major Modellen in jedem Fall mindestens eine Titanium holen. Die haben ein Metallgehäuse und eine höhere Watt Leistung. Die "Event" Modelle sind zusätzlich nur handgebürstet , haben also eine behandelte Oberfläche , die danach lackiert wurde. Bei den "Timer" Modellen ist zusätzlich eine Timer Funktion und eine Unterheb Funktionstaste enthalten. Bei Timer gibt es aber sehr selten Aktionspakete mit zusätzlichem Zubehör

Kundin: Ich suche definitiv die Major Titanium 020 die, auf die der Knethaken der Cooking Chef passt. (Wg Teigaufwicklungen)

Oliver Böttcher Die KMM020 gibt es nicht mehr , neue Nummer KMM060. Der Profi-Knethaken und der Profi-Schneebesen der CC passen auf alle Major Modelle.

Die 020 und 060 unterscheiden sich nur durch die Nummer, gleiches Gerät. Bei 060 ist neuer, optimierter Blender dabei.

Kundin: Wo durch unterscheiden sich die KM060 (KMM020) und die KMM 025 ?

Oliver Böttcher die KMM065 (KM25 ist die alte Nummer, gibt es nicht mehr. KM 25 und KM 65 ist identisch, nur bei KM65 ist der aktuelle Blendaufsatz enethalten) ist in der Farbe weiss lackiert. Gibt es offiziell aber nicht in Deutschland.

Isoliermethode (backen)



Beschreibung und Fotos von Claudia Kraft

Das backen mit der Isoliermethode ist euch vermutlich schon bekannt, aber für die, die es nicht kennen leicht zu machen u nie wieder hügelige od Buckel-Kuchen.

Einen langen Alustreifen nehmen (Größe der Springform) und auflegen. Dann in der selben Länge die Küchenrolle in der Länge gefaltet in die Mitte darauflegen. Wasser auf das gesamte Papier schütten. Dann Alufolie von oben u unten einschlagen sodass Papier in der Folie eingepackt ist. Evtl der Länge nach nochmals alles falten u dann straff um die Tortenform wickeln. Mit Klammer od durch umschlagen befestigen u in das Rohr schieben. Ihr werdet es lieben.





Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen





Fotos Daniela Steinel

Hier möchten wir alle Anwendungen für die Gewürzmühle notieren.

Sahne steif schlagen

Kalte Sahne in das Gewürzmühlenglas einfüllen – Markierung beachten – und mit der P-Taste steif schlagen

Milchschaum

Milch in das Gewürzmühlenglas einfüllen und in der Mikrowelle erwärmen – nicht kochen. Anschließend mit der P-Taste solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Puderzucker

Normalen Zucker in das Glas einfüllen und mit der P-Taste einige Sek. pulverisieren

Gewürzsalz

Salz und die gewünschten getrockneten Gewürze z.B. ital. Kräuter in das Glas der Gewürzmühle einfüllen und kurz vermischen lassen.

Currys

Diverse Gewürze (u.A. kompletter Anisstern, Zimtstangen etc.) mit Flüssigkeiten (Öl etc.) in der Gewürzmühle zu einem Curry verrühren

Gewürze

Kein Nelkenpulver zuhause? Dann einfach komplette Nelken pulverisieren etc.

Salatsaucen

Alle Zutaten in das Glas, mixen, kann man auch verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. So toll gebunden bekommt man Salatsaucen anders nicht hin.<

Backtrennmittel

Ganz einfach, genaue Anleitung siehe hier: [Backtrennmittel](#)

Pistaziennutella

[Pistaziencreme](#). Schoko und Butter etwas vorwärmen. Rezept auf 40 g Pistazien runter rechnen und weniger Zucker nehmen.

Pfannkuchen

[Pfannkuchenteig](#) aus 1 Ei, 63 g Mehl, 125 ml Milch, Pr. Salz

Schnelle Heidelbeermarmelade von Silvia Brunner

Heidelbeeren 3/4 einfüllen 1 Päckchen Vanillezucker dann auf höchster Geschwindigkeit etwa 1 Minute, dann kann man das ganze streichen.

Da es ja nicht gekocht wird ist es zum sofortigen Verzehr. Mit anderem Obst hab ich es noch nicht ausprobiert.

Schnelle Erdbeermarmelade von Christine Mair

Ein paar Erdbeeren, 3 Datteln und etwas Agavendicksaft. Alles mixen, fertig.



Foto Christine Mair

Vanillezucker

Aus alten verwendeten Vanilleschoten und etwas Zucker, wird in der Gewürzmühle ein aromatischer Vanillezucker



Pfannenbrot (Rezept von Atila Hildmann aus dem Buch vegan for fit -Gipfelstürmer und von Tanja Schneider ausprobiert):

85 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt), gute Prise Salz, 1/2 TL Backpulver und 130 ml Wasser. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seite braten und nach Wunsch belegen (zerdrückte Banane und Beeren, Avocado, Gemüse und Kräuter)