

Diabolo (französisches Erfrischungsgetränk) – Variante mit Erdbeersirup



Zutaten:

Erdbeersirup

750 g Erdbeeren, (ich hatte frische Erdbeeren, aber mit TK-Erdbeeren geht es natürlich)

250 g Wasser

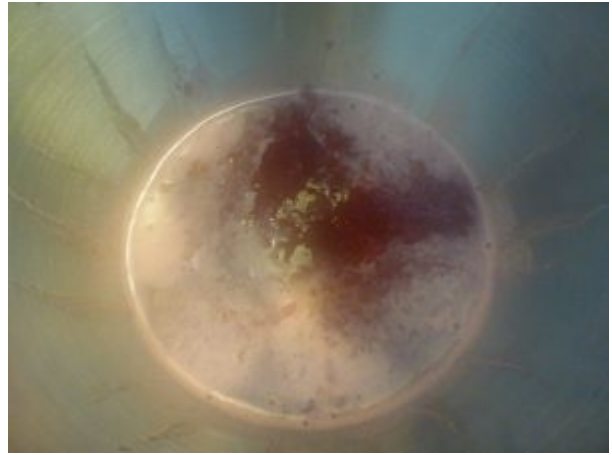
200 g Zucker

Saft einer Zitrone

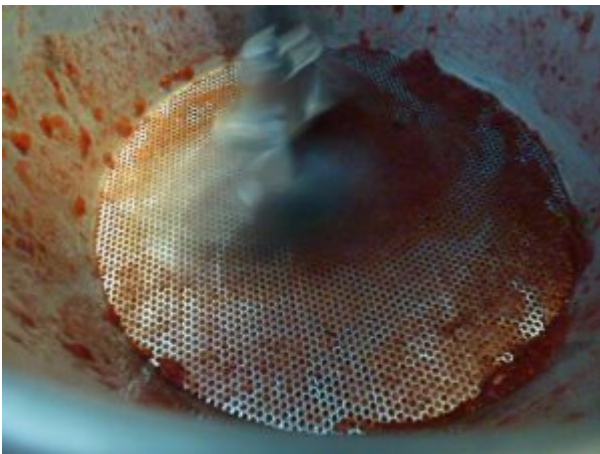
Zitronenlimonade

Zubereitung:

Erdbeeren, Wasser und Zucker in den Kessel geben. Temperatur 100 Grad, Flexi einsetzen, Rührintervall 1-2. Nachdem die Temperatur erreicht ist den Timer auf 16 Minuten stellen (bei TK-Erdbeeren 5 Minuten länger).



Passieraufsatz einsetzen (Temperatur aus, ggf. Kindersicherung bestätigen) und das Erdbeerpüree mit Saft einfüllen. Kräftig rühren lassen



Passieraufsatz entnehmen, Temperatur nochmals auf 100 Grad stellen und Minuten köcheln lassen.
Ca. eine halbe Minute vor Ende den Zitronensaft zugeben. Noch heiß umfüllen und abkühlen lassen.



Dann in einem Glas etwas Sirup einfüllen und mit Zitronensaft auffüllen.

Fertig ist der französische Diabolo mit Erdbeergeschmack.

Knete selbst gemacht



Fotos und Anleitung von Sabine Zorba

Zutaten:

300g heißes Wasser

300g Mehl

5 TL Zitronensäure

2 EL Öl

150g Salz

Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Knethaken zu einem Teig verkneten.

Luftdicht verpackt hält sie mehrere Monate



Spiralschneider KAX700PL – Zubehörvorstellung

Spiralschneider KAX700PL



Mit Adapter KAT001ME kann der Spiralschneider auf auf die CC KM070/KM080 montiert werden.

Zur Montage an der Gourmet wird kein Adapter benötigt.

Das Zubehör beinhaltet 5 verschiedene Messer-Einsätze.

Die Fotos werden nach und nach aktualisiert, um sich die Ergebnisse mit den Einsätzen besser vorstellen zu können.

====Pappardelle-Einsatz ===

Für Bandnudeln aus Gurke oder Karotten – ideal für Salate.



===Linguine-Einsatz (2 x 4 mm)===

Ideal für Nudelgerichte mit Garnelen oder Carbonara.



===Spaghetti-Einsatz (2 x 2 mm)===

Perfekt für Zoodles und Co, so kann man Gemüsespaghetti auch den echten Nudeln untermischen.





===Tagliatelle-Einsatz (2 x 9 mm)===

Für die Herstellung von z.B. Apfelringen als Dekoration für Desserts.



===Gewellter Spiralen-Einsatz===

Zur Herstellung von Kartoffel- und Süßkartoffelpommes, aber auch wie man sieht für Salami gut





Die Fotos wurden im Zuge einer Gruppenaktion von Manfred Cuntz, Claudia Kraft, Dagmar Möller und mir zur Verfügung gestellt.

Kartoffelsuppe mit Pfefferlingen



Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:

1 Spritzer Weissweinessig

1 EL Sauerrahm

0,25 L Sahne
1 Bund glatte Petersilie
20 gr. Butter
100 gr. geputzte Pfifferlinge
350 gr. mehliges Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)
1 Zwiebel
0,5 Stück Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Liter Gemüsefond
Salz/Pfeffer
1 Prise Kümmel
1 TL Majoran

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochröhrelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.

Griechischer Salat



Rezept

von

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat>

Zutaten:

2 Gurken

1 grüne Paprika

Eine halbe rote Zwiebel (geschält)

8 Cherrytomaten

50 g schwarze, entkernte Oliven

50 g Feta

Dressing

4 EL Rapsöl

3 EL weißer Balsamicoessig

1 EL Oregano

1 EL Kapern (hatte ich nicht)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Die Gurken mit dem Pappardelle–Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:



Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben (hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmischen oder in der Gewürzmühle.



Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30

Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:

So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:



Cräcker XXL homemade by Ines

<3



Foto und Rezept Ines Glück

Zutaten:

300 gr Mehl Weizen 550

120 gr Mineralwasser

2 gr Hefe

10 gr Olivenöl

10 gr Salz

Zubereitung:

Die Zutaten 3 min auf Stufe min und 5 min auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann etwa 30 min ruhen lassen (falls Zeit ist).

Kleine Stücke vom Teig abstechen und bis Stufe 5 oder 6 nach Belieben durch die Pastawalze laufen lassen. Geht natürlich auch mit dem Wellholz.

Dann die Teile mit Olivenöl bepinseln, ich persönlich lass mir von meinem Olivendealer nach dem Wiegen immer noch Öl von den eingelegten Oliven geben. Da sind schon genug Kräuter drin. Dann noch ein wenig Salz drauf.

Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen das belegte Lochblech auf den Backstahl geschoben und für 6 min gebacken.

Kalte Gurkensuppe mit Lachs



Foto Karsten Remeisch

Zutaten:

2 Salatgurken
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Schälchen Gartenkresse
Ein paar Basilikumblätter
250g griechischer Joghurt
200g Sauerrahm
300ml kalte Gemüsebrühe
2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Balsamico bianco
Salz
Pfeffer
Zucker

Einlage:

Gurke (gewürfelt)
Ein paar Radieschen (in Streifen)
etwas geräucherter Lachs

Zubereitung:

Die Gurken grob schälen, es macht nichts, wenn etwas Schale dranbleibt. Halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen und entsorgen. Ein Stück Gurke für die Einlage beiseitelegen. Den Rest in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Knoblauch, Schalotte, der Kresse (etwas für die Deko aufbewahren) und dem

Basilikum in den Mixer geben.

Joghurt, Sauerrahm, Brühe, Senf und Balsamico dazugeben und sehr fein pürieren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Suppe kaltstellen.

Währenddessen die Einlage vorbereiten. Die Gurke würfeln, Radieschen in Stifte schneiden und Lachs in mundgerechte Stücke zupfen.

Dazu passt Bruschetta oder geröstetes Bauernbrot.

Mango Fruchtgummi



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 frische Mango

Saft einer halben Zitrone

1,5 TL Agar Agar

Zubereitung:

2 Reife Mango schälen und im Multi oder Blender pürieren.

Saft einer 1/2 Zitrone

1,5Tl Agar Agar

Alles min. 2 min bei 100 Grad mit dem Flexi rühren und aufkochen. Nicht kürzer.

Die Dosierung von Agar Agar hängt von der Marke ab. Ebenso die Gelierfähigkeit. Manche sollen fischig schmecken, dann mit Sirup arbeiten.

Wenn die Festigkeit nicht gegeben ist einfach nach dem erkalten nochmals aufkochen und etwas Agar Agar hinzufügen.

Achtung. Es geliert erst wenn es 2-3h gekühlt wurde. Daher nicht vorher Agar Agar erhöhen. Umso öfter aufgekocht wird, umso eher verliert es frischen Geschmack der Mango.



Pfirsich-Rosmarintarte



Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:

Pfirsiche
Rosmarin

Pfirsichmarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.



Einkorn-Zimt-Minis



Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

Zutaten:

160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf

dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag). Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von [Jana Rühle](#)), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 ☐. Wobei die als Knabbereien durchgehen.



Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genützt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.

