

Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

Zutaten

Boden

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe
- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
-

Füllung

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
-

Streusel

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

Zubereitung

1. Hefeteig zubereiten (mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut 30 Minuten gehen lassen
7. Pudding nach Anleitung kochen
8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi)
10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
13. Streusel auf dem Pudding verteilen
14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
15. Kuchen abkühlen lassen
16. mit Puderzucker bestreuen

Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding geben.

Tartelettes



Rezept von "Das große Lafer Backen", in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Für ca. 13 Stück

Zutaten:

Mürbeteig:

150 gr. Butter kalt, in Stücke geschnitten
1 Vanilleschote, davon das ausgekratzte Mark
300 gr. Mehl Typ 405
75 gr. Puderzucker
2-3 EL kaltes Wasser (macht Teig lt. Lafer geschmeidiger, er würde später nicht einreißen)
1 Prise Salz
1 Eigelb (Größe M)

Creme:

250 gr. Milch
20 gr. Vanillepuddingpulver zum Kochen
100 gr. Puderzucker (Anmerkung Gisela: uns haben 75 gr. gereicht)
150 gr. griechischer Sahnejoghurt

Obst zum Belegen, wir hatten Erdbeeren, Kiwis, eine Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Weintrauben. Brombeeren Nektarinen, Johannisbeeren etc. etc. – Alles ist möglich.

Guss: 1 Päckchen Tortenguss bzw. Puderzucker für die Himbeeren

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten in Schüssel der Kenwood geben (Mehl und Puderzucker gesiebt), K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis Teig zueinander findet. Zum Schluss kurz mit den Händen nachhelfen und eine schöne Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. eine Stunde kühl stellen (länger kühlstellen geht auch).

Backofen auf 200 gr. 0/U vorheizen.

Tarteletteförmchen einfetten mit Butter.

Mürbeteig ausrollen und mit der umgedrehten Tarteletteform (das gibt den schönen Rand) ausstechen (am besten ausstehen und direkt mit dem Teig im Förmchen umdrehen).

Mit Gabel ein paar Mal einstechen. Etwas Backpapier daraufgeben und Hülsenfrüchte zum blind backen einfüllen.

10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Backpapier und Hülsenfrüchte herausnehmen und weitere 6-8 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für die Creme die Milch, Puddingpulver und Puderzucker in CC geben. Flexi rühren lassen (ich hatte Rührintervall 2). Temperatur knapp über 100 Grad. Wenn es kocht auf Rührintervall 0 (kontinuierliches Rühren) umschalten und eine Minute kochen lassen. Temperatur abstellen und noch eine Minute weiter kontinuierlich rühren, damit Temperatur etwas sinkt. Joghurt zugeben und mit Flexi vermischen.

Creme in die abgekühlten Tartelettes füllen, glattstreichen und für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

Ca. eine Stunde vor Verzehr:

Obst vorbereiten und nach Wahl belegen.

Erdbeeren z.B. halbiert wie eine Tulpe. Mango in dünne

Streifen vom Kern schneiden und dann in 2-3 cm große Bänder schneiden und in die Creme wie Blütenblätter stecken.
Trauben halbiert.

Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Von innen nach aussen mit einem Löffel aufbringen (teilweise mit Pinsel nachhelfen). Nur bei Himbeeren habe ich auf Guss verzichtet und nur etwas Puderzucker darüber gestäubt.

Guten Appetit!

Bic Mac Rolle Lowcarb



Fotos Linda Peters

Rezept stammt aus einem LC-Kochbuch und wurde von Linda abgewandelt und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

Boden:

250 g Topfen /Quark

100 g Käse gerieben Emmentaler

3 Eier

Soße:

4 TL Ketchup
2 TL Senf
4 El Joghurt

Belag:

250 g Hackfleisch
100 geriebener Käse
Essiggurkerl in Scheiben
Salz
Tomaten wer mag
Eisbergsalat

Zubereitung:

Käse mit Multizerkleinerer, feine Scheibe, reiben.



Topfen/Quark, Käse und Eier mit K-Haken zu einer Masse verrühren und auf einem Backblech verteilen.



Bei 180 Grad 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Soße zubereiten und 2/3 auf dem Boden verteilen



Hackfleisch anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen wie man mag, ich hab BBQ-Gewürz genommen und Zwiebel vorher angebraten.

Gurken in Scheiben schneiden und zum Hackfleisch hinzufügen und auf dem Boden verteilen.



Käse drauf geben, schmelzen lassen 5 Minuten im Backofen bei 170 Grad.

Tomaten wer mag und Salat drauf verteilen und die restlichen Soße verteilen und zusammen rollen.



Guten Appetit!



Lammlachse an Sahne-Zoodles



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier:
<http://toepfle-und-deckele.de/>

Zutaten für eine Portion:

Zutaten:

1 mittelgroße Zucchini
1 TL Olivenöl
70 ml Sahne
1 TL Gemüsepaste

5-6 schwarze entsteinte Oliven
etwas Piment d'Espelette
schwarzer Pfeffer, Salz
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Xucker (alternativ Zucker)
2 Kirschpaprika mit Frischkäsefüllung (optional)
10 g Parmesan (gerieben)
1 Ziegenkäsetaler mit Bacon (optional)

180 g Lammlachse (ggf. am Vortag mit Kräutern mariniert)
1 TL Ghee
1 Zweig Rosmarin
1 Soloknobauch
Kräuterbutter

Zubereitung:

Lammlachse in einer heißen Grillpfanne mit Ghee, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Ziegenkäsetaler mit anbraten. Bei 130 Grad im Backofen fertig garen lassen. Garstufe nach Gusto. Ggf. warm halten.

In der Zwischenzeit die Zucchini mit dem Spaghetti-Spiralizer schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Würzen, Oliven und Tomatenpaprika zufügen und ein paar Minuten garen. Zucchini sollen noch bissfest sein.

Zoodles anrichten, Fleisch aufschneiden, Parmesan zufügen. Kräuterbutter aufs Fleisch... 😊

Salat "Krönung"



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

Zutaten:

100 g Himalaya-Kristallsalz
1/2 junger Stängel Liebstöckel frisch, nur die Blätter
1/2 Bd Dill
1 Bd Basilikum
2 Bd Petersilie (Blattpetersilie)
4 Bd Schnittlauch in grobe Stücke geschnitten
1/2 TL Bohnenkraut
1 TL Oregano getrocknet oder 1 EL wilder Majoran, frisch
1 EL Knoblauch frisch gehackt
6 EL getrocknete Zwiebelstücke
1 TL Paprika Edelsüß
Paprikaflocken, griechische, nach Geschmack
1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Zitronenschale gemahlen
1 TL Senfpulver

Zubereitung:

Mengen nach Gefühl nehmen, von den intensiv vorschmeckenden, wie Dill und Liebstöckel und Bohnenkraut wenig verwenden.

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit dem Messereinsatz zu einer feuchten Paste häckseln. In eine große Form ausbreiten, dunkel und luftig trocknen, dabei jeden Tag die Masse mit der Gabel grob zerdrücken. Nach dem Trocknen licht- und luftgeschützt kühl aufbewahren!



TIPP:

Ich verwende die Mischung, wenn ich mal faul sein will und verschenke sie gerne an berufstätige Freunde.
Kleine durchsichtige Tüten mit grünen oder gelben Schleifen umwickeln und schön beschriften.

Kroketten in Legoform



<

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Pia

Bachfischer-Straub

Zutaten und Zubereitung:

500g mehlige Kartoffeln weich kochen

Schälen und fein passieren, etwas auskühlen lassen

2 Eigelb

25g Butter weich

35g Kartoffelstärke

Salz, Muskat, Paprika und Pfeffer

Mit dem K-Haken gut mischen

Masse in Lego-Eiswürfelform aus Silikon drücken und tiefkühlen.

Paniermehl sehr fein cuttern im Multi.

Die gefrorenen Legos im Paniermehl wenden und gefroren bei 180° goldbraun frittieren.

Kartoffelroulade



Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Original war aus tasty me aber wieder nach Claudias Art abgeändert. Sehr lecker 👍 ☺

Statt Parmesan, Emmentaler

Statt Spinat, Zucchini

Statt Ricotta, Mascarpone

Statt frischer Petetsilie, frisch gemachte Petersilienpaste

Zutaten:

3-4 große oder 6 mittlere Kartoffeln

200g Parmesan/Emmentaler

2 TL Salz

1 Zwiebel

450-500g Hackfleisch

1 mittlere Zucchini (oder 180g Blattpinat wie im Original)

3 EL Mascarpone (oder 250g Ricotta)

etwas Knoblauchpaste

1/2 Dose gestückelte Tomaten

3 EL Petersilie

1 TL Paprika

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

250g Mozarella

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Ich hatte den Großteil mit der Trommelraffel (dünne Raffel) gehobelt. Würde eher einen Handhobel oder Messer vorschlagen da man sonst bei großen Kartoffeln nur halbe Scheiben bekommt. Die Öffnung ist zu klein um ganze Kartoffeln durchzustecken.

Ein Blech mit Dauerbackfolie oder Backpapier auslegen und mit ca 100g Parmesan/Emmentaler bestreuen.



Dann die Scheiben von oben nach unten überlappend auf das Blech legen, bis die ganze Fläche abgedeckt ist.



Nun den restlichen Käse darauf verteilen und bei 180C ca 30min backen.

In der Zwischenzeit Zwiebel rösten, dann Hackfleisch anrösten, Tomatenstücke und Gewürze dazu geben und gut verrühren.

Wer Zucchini verwendet diese grob raffeln und auch anrösten bzw., Knoblauchpaste dazu und dann Mascarpone drunter mischen. (Wer Spinat und Ricotta nimmt – zuerst Spinat mit Knoblauch anrösten und vom Herd nehmen und Ricotta drunter mischen).



Blech rausnehmen und mit Zucchini Mascarpone bestreichen,



Dann Hackfleisch darauf verteilen und mit geriebenen Mozarella bestreuen und mit Hilfe der Folie oder Backpapier einrollen und nochmals ca 15min backen.



Die Rolle ist sehr saftig daher benötigt man keine Sauce dazu. Ich habe grünen Salat dazu serviert.



Tortillabites



Zutaten:

130 gr. Maismehl

120 gr. Mehl Type 405

25 gr. Butter

150 gr. Milch

Gewürze nach Belieben: Paprikpulver, süß und/oder scharf, Currygewürz, Butter-Chicken-Mischung, Chili, Salz (wichtig), Prise Zucker

Bei Variante Backofen: Keine weiteren Zutaten, ggf. ein Löffel Öl

Bei Variante Frittieren: Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Milch in den Kessel der CC geben und auf 50 Grad erhitzen.



Temperatur ausstellen.

Maismehl, Mehl, Butter und Gewürze nach Belieben zugeben (Salz ist wichtig, die restlichen Gewürze nach Belieben, bitte nicht sparen beim Würzen).



Mit dem K-Haken ein paar Minuten kneten.



Teig in Klarsichtfolie geben und den Teig mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit er etwas fester wird.

Die weitere Verarbeitung habe ich im Pastamaker mit der Matrize [Maccheroni quadrati von Pastidea](#) vorgenommen.

Anstelle dem Pastamaker kann man natürlich auch die Kenwood PastaFresca verwenden.



Da der Teig sehr feucht war, achtete ich darauf, dass die Maccheroni nicht übereinander gelegen sind. Bei Bedarf noch einen Löffel Mehl/Maismehl zugeben.



Die Maccheroni ca. 15-30 Minuten antrocknen lassen, dann behalten sie besser die Form.

Variante: Im Backofen backen

Backofen mit Stein auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maccheroni einschieben (ich verwendete einen Pizzaschieber).

Wer möchte lässt einen Löffel Öl über die Maccheroni trüpfeln.

Es dauerte ca. 6-7 Minuten, bis die Farbe sich langsam verändert hat und ich sie herausgenommen habe.



Variante: Frittieren

Frittieröl in die Gourmet einfüllen, Temperatur sollte 174 Grad sein. Kontrollieren, dass die Temperatur wirklich erreicht ist, lieber noch vor Einfüllen auf 178-180 Grad erhöhen, da die Temperatur bei Einfüllen der Maccheroni wieder senken wird.



Sobald die Temperatur erreicht ist, portionsweise die Maccheroni einfüllen und ca. 1-2 Minuten, bis die gewünschte Farbe erreicht ist, frittieren. Herausnehmen und auf einem Papier abtropfen lassen.



Dazu gab es eine Guacamole und wir haben die Maccheroni teilweise auch mit Käse überbacken.



Sowohl die Backofenvariante als auch die frittierte Variante ist zuhause gut angekommen! Das nächste Mal werde ich sie mit einer kleinen Menge Öl in der Heissluftfriteuse zubereiten.

Präsidentenbaguette



Fotos Ines Glück, Rezept nach Lutz Geißler, von Ines Glück auf Kenwood umgeschrieben,

Originalrezept findet man hier: [Präsidentenbaguette](#)

(Für Anfänger geeignet, wenig Arbeitsaufwand, bedarf nur guter Planung)

Zutaten:

290 gr Weizenmehl 550

70 gr Weizenmehl 1050

(Alternativ 360 gr Weizen T65, wer zu Hause hat)

240 gr Wasser

2 gr Frischhefe

7 gr Salz

2 gr Backmalz inaktiv (nicht zwingend erforderlich)

Zubereitung:

Alles entweder von Hand homogen vermengen oder mit der Kenwood mit dem Knethakenelement 3 Minuten auf Stufe min und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

60 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur. In dieser Zeit den Teig 3x Dehnen und Falten.

Dann wandert der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank bei 4–6 Grad.

Aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte (ich nehm immer Hartweizengrieß) Fläche stürzen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen.

Den Teig in 3 Streifen abstechen und vorsichtig zu Zylindern aufrollen. (Die Anleitungen selbst zum Thema Zylinder aufrollen und Baguette formen gibt es in super Filmen auf youtube, z.B. hier <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8&app=desktop>)

Abgedeckt 15 min ruhen lassen mit Schluss nach oben



Dann die Baguettes formen, dabei so wenig wie möglich Luft ausdrücken. der Teig ist eher mittelfest und lässt sich gut händeln.

Nochmals 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.



In der Zeit den Backofen incl Blech oder Stahl auf 250 Grad vorheizen. Die Teiglinge aufs Blech und mit einem scharfen Messer drei mal spitzwinklig einschneiden.

Mit viel Dampf auf 230 Grad fallend für 20–25 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

PS. Ich mach immer gleich die doppelte Menge.

Kürbiskernknusperblätter

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

3 Eiweiß
50g Zucker
100g Mehl
100g Kürbiskerne
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen (Ballonschneebesen).

Mehl dazu sieben und Kürbiskerne unterrühren.

In eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben und 25 min bei 180° backen.

Auskühlen lassen und danach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Diese nochmals bei 170° 7 min backen.