

# Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

## **Zutaten:**

35 Gramm flüssige Butter  
100 Gramm geriebenen Parmesan  
1 Prise Salz  
1 Ei  
250 ml Wasser  
125 Gramm Mehl  
Pfeffer aus der Mühle  
Bisschen Muskat  
Oregano  
Edelsüßes Paprika

## **Zubereitung:**

Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über einer Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum

Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.

---

## Apfel-Walnuss-Muffins



Rezept und Bild von Saskia Renker

### **Zutaten**

Zutaten für 12 Muffins

Muffinblech und Papierförmchen

1 Granatapfel

2 Äpfel

150 g Emmer-Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen geht auch)

50 g Haferflocken (frisch geflockt oder gekauft)

50 g gehackte Walnusskerne

2 TL Backpulver, 1 TL Natron

3 EL Apfelmus

100 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Vanillezucker

75 ml Rapsöl

100 g Joghurt

75 ml Buttermilch

12 Walnuss-Hälften, ggf. Zucker zum karamellisieren

## Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mulden des Muffinblechs einfetten bzw. mit Papierförmchen füllen.

Granatapfel um seine Kerne erleichtern (da gibt es verschiedenste Wege, ich schneide immer oben und unten vorsichtig einen Deckel ab und lege mir dann entlang der Fruchthäute 1/8 frei). Einige Kerne zum garnieren beiseitelegen.

Äpfel schälen und mit der Scheibe 3 im Multi raspeln. Hafer mit dem Flocker zu Haferflocken verarbeiten. Walnüsse hacken. Nun das Mehl, Haferflocken, Nüsse, Backpulver und Natron vermengen. Apfelmus, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Öl im Kessel mit dem Flexi verrühren. Joghurt und Buttermilch zugeben, unterrühren. Nun die Mehl-Nuss-Mischung dazu geben und verrühren. Apfelraspel und Granatapfelkerne hinzufügen und ebenfalls kurz einrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die 12 Walnusshälften kann man nun auf die Muffins (jeweils eine) geben und mitbacken. Ich habe sie kurz mit Zucker in der Pfanne karamellisiert und nach dem backen auf die Muffins gesetzt.

Muffins 30 – 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und mit den restlichen Granatapfelkernen garniert servieren.

---

## [Brombeer-Cheesecake](#)



Rezept und Bild von Saskia Renker

## **Zutaten**

Zutaten für eine 26er-Form

20 bretonische Galettes (oder Butterkekse)

70 g geschmolzene Butter

500 g Creme-Quark

250 g Magerquark

200 g Zucker

Saft von anderthalb Zitronen

3 Eier

75 g Weizenmehl

250 g Brombeeren

70 g Puderzucker

## **Zubereitung**

Springform fetten, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Brombeeren und den Puderzucker mithilfe des Triblades ( oder Blender ) pürieren, beiseite stellen.

Die Kekse im Multi mit Messer zerkleinern, sie müssen nicht ganz fein werden. Wer keinen Multi hat, nimmt einen Gefrierbeutel, gibt die Kekse dort hinein und zerbröseln sie mit einem Nudelholz. Kekse nun mit der geschmolzenen Butter vermengen. Masse auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Creme-Quark, Magerquark, Zucker, Zitronensaft, Eier und Mehl in den Kessel geben und mit dem Flexi verrühren. Die Masse in die Springform gießen und glattrühren. Nun Kekse vom

Brombeer-Püree auf der Masse verteilen und mit einer Gabel Muster ziehen. Wenn vom Püree etwas übrig bleibt, kann man das entweder mit dem Kuchen servieren oder prima ins Müsli/in die Overnight Oats tun.

Kuchen nun circa 50 – 60 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum fahren (so löst er sich später leichter). Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

---

## Zimtsyllabub



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marie Na

### **Zutaten:**

200 ml Obers/Sahne  
200 ml Creme fraiche  
60 ml Weißwein  
20 ml Sherry  
80 g Zucker  
1-2 Tl Zimt  
1 Prise Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Ballonschneebeesen einsetzen. Wein mit Sherry und Zucker verrühren bis sich der Zucker fast aufgelöst hat .

Zusammen mit der Sahne und dem creme fraiche in der Kenny so lange rühren, bis die Masse beginnt cremig zu werden.

Gewürze hinzufügen und rühren bis die Creme die Konsistenz von lockerem Schlagobers hat.

Auf Gläser verteilen, und gut kühlen. Mit einem Zweig Minze garnieren, und mit Zimt

---

## Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

### **Zutaten:**

*Für den Nudelteig*

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

*Für die Füllung*

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

*Für die Sauce*

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

*Für die Nudelzusammensetzung:*

Etwas Wasser

*Für das Finish*

50 gr. Parmesan

### **Zubereitung:**

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsele ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.





Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

*Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:*

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiteten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

---

# Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



## **Zutaten:**

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginnettematrize](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

60 gr. Butter

1 EL Mehl zum Binden

250 ml sehr heiße Milch

Parmesan

Salz/Pfeffer/frische Kräuter

## **Zubereitung:**

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der Pasta Fresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperatortaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffern.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



---

## Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

### **Zutaten:**

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)

165g Zucker

15g Vanillinzucker

5 Eier

250g Magerquark

250g Ricotta

450g Mehl

18g Backpulver  
Prise Salz  
ca 150ml Prosecco  
(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

**Zubereitung:**

200g Butter  
165g Zucker  
15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....

---

**Feinwaffeln mit braunem  
Zucker / Holländische  
Stroopwafels (Sirupwaffeln) –  
Variationen**



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

### Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

#### Zutaten:

250 gr. Mehl

150 gr. brauner Zucker

100 gr. Butter

2 gr. Backpulver

1 Ei

#### Zubereitung:

Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

## 2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!



Fotos Sylvia Angermann

### **Zutaten:**

#### *Waffeln:*

200 g Mehl  
100 g brauner Zucker  
100 g Butter (zimmerwarm)  
1 Ei  
1 EL Milch  
1 gehäufter TL Zimt  
1 Prise Salz

#### *Sirup:*

150 g Zuckerrübensirup  
50 g brauner Zucker  
50 g Butter

### **Zubereitung:**

Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.



Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.

---

## Kroketten – Variationen

**Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer**

### **Zutaten für vier Personen:**

500 g Kartoffeln

2 Eigelb

2 EL Mehl

1 1/2 TL Salz

### *Zum Panieren:*

1 Ei

4 EL Mehl

Paniermehl

Fett zum frittieren

### **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, anschließend schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

## **Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub**

### **Zutaten:**

500g mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke

30g Butter flüssig

Ca. 2TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskat

### **Zubereitung:**

500g mehlig kochende Kartoffeln

mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen mit:

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke

30g Butter flüssig

Ca. 2TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke

schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag...

---

## Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja

schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von <http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html> mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



### Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550  
50g Hartweizenmehl  
2 Eier  
2 Eigelb  
Wasser nach Bedarf.

### Restliche Zutaten:

4 Eier

2 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil kein Pancetta im Haus war)

2 EL trockener Weißwein

80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Peccorino)

1 EL fein gehackte Petersilie

Pfeffer

### Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit "P" zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.



### **Kochschüssel, kein Röhrelement, Spritzschutz**

In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.

Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

### **Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti**

Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen.

Zusammenfalten und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.

Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute köcheln lassen.

Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.

Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.

Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.