Kardinalsschnitten

Bild und Rezept von Margit Fabian (abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher)

Zutaten

Baiser:

5 Eiweiß
110g Zucker

Biskuit:

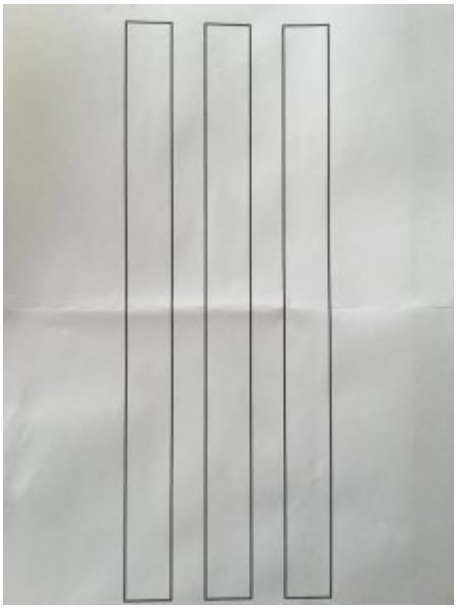
5 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

Füllung:

250 g Himbeeren
7 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
Puderzucker

Zubereitung

Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zwei mal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür eine kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.

Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist, die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.

Intervallstufen – Unterschiede zwischen Kenwood Cooking Chef Gourmet (CCG) und Kenwood Cooking Chef (CC)

Auflistung der Unterschiede im Intervallrühren zwischen CCG und CC:

Folgende Intervallstufen gibt es bei der Kenwood Cooking Chef

Gourmet:

0 Dauerrühren *(entspricht Stufe 1 in der CC)*
1 5sec *(entspricht Stufe 2 in der CC)*
2 10sec
3 20sec
4 30sec *(entspricht Stufe 3 in der CC)*
5 40sec
6 50sec
7 1min
8 2min
9 5min

Folgende Intervallstufen gibt es bei der Kenwood Cooking Chef (KM070, KM080, KM096….)

1 Dauerrühren *(entspricht Stufe 0 in der CCG)*
2 5sec *(entspricht Stufe 1 in der CCG)*
3 30sec *(entspricht Stufe 4 in der CCG)*

Orangenmarmelade

Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

Zutaten:
750ml Wasser
6 Orangen (Bitterorangen), ca 900g
1 Zitrone
900g Gelierzucker

Zubereitung:
Wasser in die Schüssel geben und den Dampfeinsatz einsetzen. Orangen und Zitrone einfüllen. Temp. auf 120C stellen und 40

Min. dämpfen.

Dampfeinsatz rausnehmen und die Früchte ca. 20-30 Min. abkühlen lassen. Das Wasser zur Seite stellen.

Sobald die Früchte händelbar sind, halbieren und das Fruchtfleisch, Kerne und weisse Haut entfernen und zu dem Dampfwasser geben. Temperatur auf 120C stellen und 15 Min. kochen lassen (auf 100C reduzieren, falls es droht überzukochen). Die Schale der Früchte zur Seite legen und trocknen lassen.

Die Flüssigkeit abseihen und soviel Fruchtfleisch etc. durchdrücken wie möglich.

Die Orangen- und Zitronenschale klein mahlen (Gewürzmühle oder Multi), oder in Streifen schneiden.

Das abgekochte „Orangenwasser“ in der Schüssel abwiegen und mit Wasser auf 750g auffüllen. Zucker und Schale hinzufügen. Temperatur wieder auf 120C stellen und 12 Min. bei langsamen kontinuierlichen Rühren (minimum) kochen. Temperatur auf 100C reduzieren und weitere 18 Min. kochen, etwas schneller rühren (Geschwindigkeit 1).

Gelierprobe machen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen und abfüllen.

Rahmtäfeli – vegan –

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

Zutaten:
800 ml Vegane Sahne (z. Bsp. Soyatoo)
½ – 1 Vanilleschote
250 ml Glukosesirup
150 g Zucker
60 g Alsan
Salzflocken – wer salty caramel mag 😊

Zubereitung:
Sahne, Vanilleschote, Glukosesirup, Zucker, Alsan in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1).

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfeli später nach dem Auskühlen.

Zum Ende, wenn man mag, ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen und weiterrühren lassen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen

und mit Spachtel ausstreichen und wer mag Salzflocken darüber geben. Die Rahmtäfeli-Stärke sollte ca. ein halber Zentimeter sein.

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Weitere Rahmtäfelirezepte (nicht vegan) findet ihr hier.

Cupavci -Kokoswürfel

Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette (Kokosraspel)

Zubereitung

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden

Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.
Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.
Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.

Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette (Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.

Tipp: Suppengemüse im Würfler

Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Für Suppengemüse schneidet man mit dem Würfelaufsatz zuerst das Wurzelgemüse.

Im Anschluss nimmt man den Gittereinsatz heraus und verarbeitet die Lauchstange.

Pflaumen-Nougatnusskuchen

Bild und Rezept von Linda Peter

Zutaten

300 g Zucker
300g Frischkäse
100 g Mehl
200 g Walnüsse (Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)
6 Eier,
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
Prise Salz
Rum oder Rumaroma
Pflaumen
100g Schichtnougat

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebesen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren(wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1 ½ Stunden backen (so verbrennt das

Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.

Ravioli mit Maronenfüllung al forno

Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten:
Teig:
Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier Ravioli (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

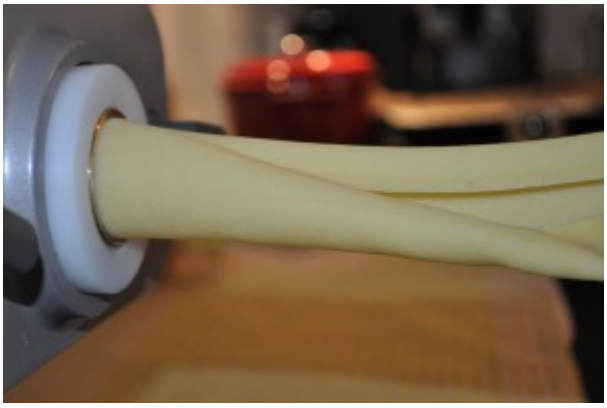
Füllung:
200 gr. Maronen verzehrfertig
100 gr. Ricotta
80 gr. Parmesan gerieben
Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

Sauce:
Großes Stück Butter
Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.

Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.
Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize von Pastidea den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.

Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.

Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfle abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/O-U überbacken. Guten Appetit.

Stines wunderbare Kartoffelringel

Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.

Zutaten:
200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)
5 gr Hefe
75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank
175 gr lauwarmes Wasser
300 gr Mehl Typ 550
11 gr Salz
2 Eßl Olivenöl

Zubereitung:
Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe “min”, 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.

Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad O/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen
Weitere ca 18 min backen.

Indisches Butter Chicken

Rezept von hier https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/ und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein “Butter Chicken” ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Erinnert es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen…..
Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer “Butter Chicken” – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagsessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur “Butter”

Zutaten:
Etwas Butter zum Anbraten
2 Zwiebeln kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Essl. Currypulver (je nach Gusto mild oder scharf)
1-2 Teel. Currypaste, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)
1 Teel. Kurkuma
1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung “Butter Chicken”
800 Gramm Hühnerbrustfilet,klein geschnitten oder Geschnetzeltes
1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben

1 Teel. Salz
Getrocknete Chilischote ,etwas zerbröselt
1 Döschen Tomatenmark (70 g)
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
2 Essl. Joghurt
2 Essl. Butter
Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

Zubereitung:
Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad. Kochrührelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel Gabel grob vermixen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookermodus anschalten. Bei High 3,5 Stunden einstellen, bei LOW 7 Stunden.
(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85 Grad)
Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz gerührt.
Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3

Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.