

Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl

1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.



[Glühwein in der Cooking Chef](#)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🌲 ☐

Zutaten:

1 Flasche Rotwein

1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)

1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß...

50ml Rum

Zubereitung:

Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.

Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 🥰 ☐

Schöne Weihnachtszeit! 🌲 ☐

Erbsensuppe mit Wasabi Low carb LC



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Frank Klee

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel (geschält)
1 Knoblauchzehe (geschält)
3 cm Ingwer (geschält) von einem dicken Stück (sonst entsprechend mehr)
1 EL Butter
80 g Cashewkerne
1 l Gemüsebrühe
400 g Erbsen frisch oder TK
150 g Crème fraîche (ich nehme die leichte mit 17% Fett)
1,5 TL Wasabi-Paste nach gewünschter Schärfe eventuell mehr
225 g Garnelen roh
1 EL Zitronensaft
Salz
Chiliöl (optional)

Zubereitung:

Die Garnelen auftauen auf Holzspieße stecken und beiseite stellen (wenn welche übrig bleiben werden diese später mit

angebraten und im Suppenteller versteckt 😊 📱

Den Ingwer, die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden (Ihr könnt den Multi nehmen... ich nehme das Messer)

In der CC das Flexielement einsetzen und die Butter bei Rührintervall 3 und 120 Grad schmelzen . Ingwer ,Knoblauchzehe und Zwiebel dazugeben und ca. 3-4 Minuten glasig dünsten aber nicht bräunen. Im Anschluss die Cashewnüsse dazu und kurz mit anschwitzen.

1 Liter Gemüsebrühe angießen und die TK Erbsen, so wie ich, gefroren dazu geben. Spritzschutz aufsetzen und Temperatur auf 105 Grad reduzieren. Sobald die Suppe anfängt zu blubbern, kann man die Zeit von 15 min. zum garen, am Timer einstellen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Suppe in den Blender füllen 1 El Zitronensaft, Crème fraîche und Wasabi dazu und dann cremig mixen.

Die Garnelen in der Pfanne mit Chiliöl und Salz kurz anbraten. Die losen Garnelen in die Suppe versenken , die Suppe angießen und den Spieß dekorativ oben auf legen. Chilifäden lassen die Suppe noch ein bisschen restaurantmäßiger erscheinen.

Ich finde sie super lecker und wärmend.

Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)

bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



Schoko Franzbrötchenkranz



Bilder und Rezept von Linda Peter

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
150 g Butter

Fülle:

2 EL Kakao, 1 TL Zimt, 100g Blockschokolade grob gehackt, 50 g braunen Zucker und 70 g flüssige Butter. Alles mit der flüssigen Butter mischen (mit dem Flexi und Temperatur)

Zubereitung

Teig in der CC wie gewohnt herstellen und diesen dann 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals von Hand durchkneten.



Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit 150 g in Scheiben geschnittene Butter belegen. Die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Mit Folie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite 1/3 über den Teig klappen, danach von der anderen Seite 1/3 über das erste Drittel legen. Somit entstehen 3 Teigschichten. Den Teig wieder abdecken und kühl stellen.

Nun wieder zu einem Rechteck ausrollen und beide schmale Seiten zur Mitte einschlagen, dass die Kanten zusammentreffen. Und die Hälfte des Teiges noch einmal darüber klappen. In Folie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang nennt man tourieren.

Durch das Falten entstehen viele Schichten, die das Franzbrötchen schön locker und luftig werden lassen. Auf diese Weise entstehen 12 Butter- und 24 Teigschichten. Also insgesamt 26.

Ich hab das ganze beim Auswärtskochen und zeigen gemacht, drum hatt ich keine Zeit von diesem Vorgang Bilder zu machen ... beim nächsten Mal daheim liefer ich diese nach 😊 ☐

Genauso wird es mit Blätterteig gemacht, nur wird dieser öfters touriert und besteht aus keinem Germteig.

Dein Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und mit Wasser bestreichen.

Mit der Schokozimtfüllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Die Nahtstelle sollte unten sein. Mit einem Teigspatel ungefähr 5 cm breite Stücke abschneiden, diese sollten Trapezförmig sein wie auf dem Bild. Dann mit einem

Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittkanten mittig eindrücken(kann man auch mit der Handkante machen) Die Franzbrötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform im Kreis setzen, ich habs in der Größe von der Multifry gemacht da ich sie da drin gebacken habe. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit Milch bestreichen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Franzbrötchenkranz ca. 25 Minuten backen.

In der Multifry Kuchenfunktion Stufe 2 ca 25 Minuten



Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz

200 g Hähnchenbrust Schinken

60 g ca. Schwarze Oliven

1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf

(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:

200 g Lachs

2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



Toppings:

200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :

Olivens in 1/4 schneiden und kleine Schinken
Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😊 ☐ 😊 ☐ 😊 ☐

Gutes Gelingen 😊 ☐ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott ☐ 😊 ☐ 😊 ☐



Kardinalsschnitten



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

Zutaten

Baiser:

5 Eiweiß
110g Zucker

Biskuit:

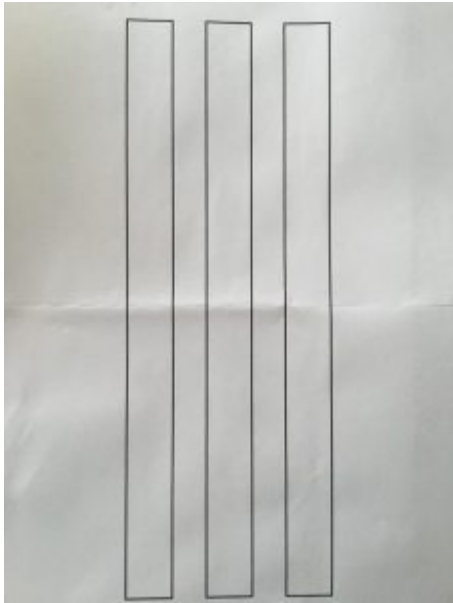
5 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

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 zweimal 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 einen 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 Dampfwater 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.

Rahmtäfelchen – vegan –



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

Zutaten:

800 ml Vegane Sahne (z. Bsp. Soyatoo)

$\frac{1}{2}$ – 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 Rahmtäfelchen 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 Rahmtäfelchen-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 Rahmtäfelchenrezepte (nicht vegan) findet ihr [hier](#).