

Porno-Kuchen für Schokoholics



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten :

250 g Butter
150 g Zartbitterschokolade (70%)
100 g Kristallzucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
2 EL Mehl
2.5 EL Kakao (echten)
1 TL Backpulver

Für den Guss:

100g Schokolade
100ml Sahne

Zubereitung:

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit

Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

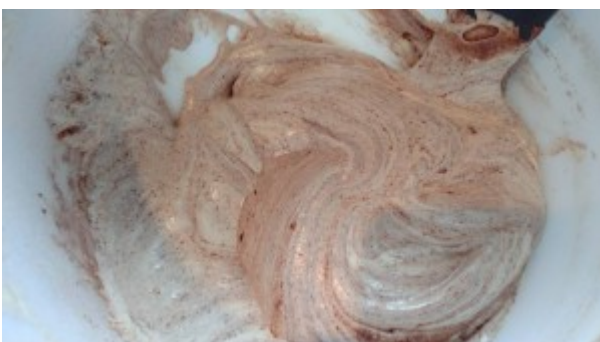
Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren und über den Kuchen gießen.





Schokoküchlein – Gemeinschaftsproduktion von Kenwood Cooking Chef und Tefal Snack Collection



Rezept von Rezeptheft der Tefal Snack Collection/Nr. 12 und
ausprobiert und auf CC umgesetzt von Birte Ri/Fotos Birte Ri

Zutaten und Zubereitung:

80g Butter

90g Schokolade

Bei ca. 50C und mit dem Flexielement schmelzen lassen.

40g Zucker

zugeben und verrühren, Temperatur ausstellen!

40g Mehl

2 Eier

unterheben.

Mit Teelöffeln in die kleinen Mulden der Nr. 12 geben und ca.

1-2min ausbacken. Die Mulden bis ca. 1mm unter den Rand füllen.

Wer kein Tefal Snack Collection hat, kann den Teig auch in kleine Gugelhupf oder Muffins backen.

Empanadas misioneras (Argentina)



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Tatiana Franco

Das Rezept ist von meiner Mutter, welche lange in Argentinien gelebt hat und dort von unserer damaligen Nachbarin gelernt hat, wie man Empanadas macht. Wir lebten dort in Eldorado, in der Provinz Misiones. Die fertigen Teigblätter kann man dort überall kaufen. Hier in der Schweiz hat sich meine Mutter zuerst eine Kenny zugelegt, welche nun nach 30 Jahren mit meinen Eltern nach Spanien ausgewandert ist und dort noch immer ihren Dienst tut.

Für etwa 50 Empanadas (je nach Teigdicke)

Zutaten:

Teig

600 gr Weissmehl

4 Eier

150 gr. Wasser (eher weniger)

1 EL Salz

Füllung

1 kg Rinds-Hackfleisch

1 kl. Tasse Reis kochen

1.5 grosse Zwiebeln gehackt

2 grosse Knoblauch-Stücke gehackt

1 grüner Peperoni (nicht zu gross) gewürfelt

1 roter Peperoni(nicht zu gross) gewürfelt

5 hartgekochte Eier gehackt

Salz

Pfeffer

Grill-Gewürz mild

Grill-Gewürz scharf

Paprika scharf

Zubereitung:

Teig:

Der Teig sollte eher ein trockener, harter Teig sein. Wenn der Teig zu feucht ist, kleben die Teigblätter gerne aneinander und die Empanada geht beim Frittieren eher kaputt. Ich gebe zuerst alle Zutaten bis auf das Wasser in die Schüssel und lass Kenny dann arbeiten (max. Stufe 1, Knethaken). Dann gebe ich langsam, nach Bedarf das Wasser dazu. Wenn der Teig gut zusammenhält und nicht mehr bröckelt (er löst sich dann vom Schüsselrand) nimm ich ihn aus der Kenny und bearbeite ihn noch kurz von Hand. Dies mache ich aber eher, um zu spüren, ob der Teig die richtige Konsistenz hat.



Der Teig geht danach für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.



Nach ca. 30 Minuten nehme ich ca. $\frac{1}{4}$ des Teiges aus dem Kühlschrank und mehle diesen Teil gut ein. (ich nehme nicht das ganze Stück Teig, damit die Teigplatte nicht zu lang wird)

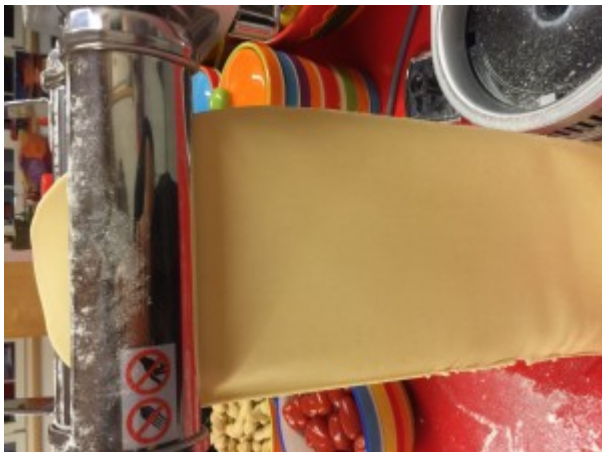


Danach lasse ich ihn das erste Mal auf Stufe 1 durch die Teigwalze, mehle das Teigstück wieder beidseitig gut ein,

falte es und lass es wieder auf Stufe 1 durch die Teigwalze. Diesen Schritt wiederhole ich einige Male, bis ich auch von der Breite her ein schönes Teigstück habe. Sollte der Teig während den ersten Durchgängen ‚zerrupfen‘, ist dies nicht tragisch. Einfach wieder mehlen, falten und nochmals durch die Walze.



Der Teig sollte schön glatt sein. Ich lasse ihn bis Stufe 8 durch. Dann ist der Teig nicht mehr zu dick und doch stabil genug, um später weiter bearbeitet und v.a. frittiert zu werden.



Der Teig wird nun noch einmal ein wenig gemehlt. Um die Teigblätter nun in die runden Formen zu schneiden, verwenden wir kleine Teller.



Die runden Empanada-Formen legen wir nun in ein Backblech, getrennt durch Backtrennpapier. Das Backtrennpapier schneiden wir vor. Diese lassen sich immer wieder verwenden. Das Trennen durch Backtrennpapier ist empfehlenswert. Nichts nervt mehr, als wenn die einzelnen Teigformen aneinanderkleben...



Bis zu diesem Schritt lassen sich die Empanadas am Vortag vorbereiten. Wir stellen das Backblech mit den vorbereiteten Empanada-Formen an einen kühlen Ort.

Füllung:

Das Hackfleisch mit ein wenig Öl scharf anbraten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, gut mischen und würzen. Am Schluss den gekochten Reis und die Eier daruntermischen.

Was man alles in die Füllung gibt, ist jedem selber überlassen. Dies ist ziemlich die Original-Mischung, welche unsere Verwandten in Eldorado verwenden. Das Grill-Gewürz ist aus der Schweiz (Migros).

In Spanien haben wir schon Empanadas probiert mit einer Thon-Füllung, das war auch sehr lecker.

Für meine Vegi-Schwester machen wir jeweils eine vegetarische Mischung mit Wirz, Zucchetti, Karotten, Peperoni, Eiern und Reis. Diese würzen wir zusätzlich mit ein wenig Curry.



Auch dieser Arbeitsschritt lässt sich gut einen Tag vorher vorbereiten. Die Füllung packen wir dazu einfach in Tupperboxen und bewahren diese im Kühlschrank auf.

Die Füllung muss unbedingt abgekühlt sein, bevor die Empanadas damit gefüllt werden und sie darf nicht mehr viel Flüssigkeit haben (diese sonst abgiessen)

Empanadas füllen

Nun können die runden Empanada-Formen gefüllt werden.



Beim Füllen den Rand auslassen. Wenn es auf dem Rand Füllung

hat, lassen sie sich nicht mehr gut schliessen und es kann dann beim Frittieren Öl in die Öffnungen reinlaufen.



Den Rand befeuchten wir lediglich mit ein wenig Wasser, dabei den Pinsel zuerst am Tassenrand abstreifen.



Die Hälfte des Randes mit Wasser anfeuchten.



Die Empanada zuklappen und den Rand mit einer Gabel

verschliessen.



So sieht die geschlossene Empanada aus.



Die geschlossene Empanada wird nun noch ein wenig verschönert. Dazu einfach dem Finger, den Teigrand an einigen Stellen ein wenig eindrücken.



Die Empanadas werden jeweils zurück in das gefaltete

Backtrennpapier gegeben, damit sie nicht aneinander kleben.



Empanadas frittieren

Die Empanadas frittieren wir in Sonnenblumenöl. Die Temperatur stimmt, wenn das Öl blubbert, wenn man eine Empanada reingibt. Die Empanadas vorsichtig in das heiße Öl geben, damit man sich nicht durch Öl-Spritzer verbrennt.

Da das Frittieren ziemlich schnell geht, legen wir neben der Kochstelle alles bereit. D.h. ein Abtropfsieb mit Haushaltspapier und eine mit Haushaltspapier belegte Schüssel. Im Abtropfsieb werden die Empanadas nach dem Frittieren kurz zwischengelagert, damit sie austropfen können. Danach schichten wir die Empanadas in die mit Haushaltspapier belegte Schüssel.



Nicht zu viele Empanadas auf einmal reingeben. Die Empanadas sollten im Öl schwimmen. Dabei mit einer Holzkelle vorsichtig

das Öl über die Empanadas schwappen lassen, damit diese schön knusprig werden und die typischen Blattern erhalten. Wenn sie oben bräunlich sind und sich erste Blattern gebildet haben, die Empanadas vorsichtig wenden.



Die frittierten Empanadas nehmen wir so raus, dass die halbrunde Seite gegen unten schaut.



So wird sie dann auch in das Abtropfsieb gelegt, damit allfällig eingelaufenes Öl wieder abtropfen könnte.



So sieht die fertige Empanada aus.



Die Empanadas können übereinander gestapelt werden.



Die Empanadas können gut 1 – 2 Tage so aufbewahrt werden. Dafür einfach mit einem Küchentuch bedecken. Aber so richtig knusprig sind sie natürlich, wenn sie noch lauwarm gegessen werden.

„En Guete“

Das abgekühlte Öl filtern wir und benutzen es noch einmal.



Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 kg Äpfel, geschält und entkernt
Limettensaft von einer Limette
1/8 l naturtrüber Apfelsaft
200 g Rohrzucker
500 g Gelierzucker, 2:1
1 schwach gehäufter TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Äpfel klein schneiden (Multizerkleinerer) und mit Limettensaft mischen.



Zucker und etwas vom Apfelsaft in den Kessel geben und 4 Minuten 140 Grad, Intervallstufe 1, karamellisieren lassen.



Den Rest des Saftes dazu geben und mit Flexi verrühren.



Die Äpfel aus dem Multizerkleinerer in den Topf geben und alles 10 Min bei 100 Grad köcheln lassen. Gelierzucker dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.



Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Bricelets Bretzeli Waffeln Eiswaffeln



Fotos Claudia Kraft/Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Ergeben ca. 60 Waffeln

Zutaten und Zubereitung:

250 gr. Wasser

250 gr. Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten auf 100 gr. Zucker + 100 gr. Xucker reduziert, war perfekt)

mit K-Haken aufkochen, bis Zucker sich löst.

Abkühlen lassen und während dessen

200 gr. Butter – darin schmelzen.

250 gr. Mehl

2 Eier und

1 Prise Salz zugeben

und mit Ballonschneebeisen auf Stufe 5-6 ein paar Minuten verrühren.



Dann im Waffeleisen, z.B. Nr. 7 von Tefal Snack Collection, herausbacken.





Kichererbseneintopf



Rezept von Zuckerfrei 40-Tages-Challenge, leicht abgewandelt und auf CC umgesetzt

Für 4 Personen

Zutaten:

200 gr. getrocknete Kichererbsen oder getrocknete geschälte Kichererbsen

1 Paprikaschote (rot oder gelb)

800 gr. Tomaten

250 gr. Blattspinat

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

3 EL Kokosöl

2 TL Kreuzkümmelsamen

2 Hand voll Erdnussskerne für den Eintopf und 1 Hand voll für Erdnussmus

200 ml Gemüsebrühe oder Wasser mit Gemüsepaste

Salz/Pfeffer/Chillischote

2 TL Paprikapulver edelsüss

Petersilie

Zubereitung:

Kichererbsen ca. 12 Stunden einweichen. In Sieb geben, spülen und in CC in Wasser aufkochen und 45-60 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen (wenn man geschälte Kichererbsen verwendet verringert sich die Kochzeit auf ca. 15 Minuten). Abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Erdnüsse für Erdnussmus in Gewürzmühle zerkleinern. Je länger man mixt, desto mehr Öl tritt aus und Mus entsteht. Für dieses Rezept muss es aber kein richtiges Mus werden (nur wer möchte, mixt weiter).



Würfler anbringen und Paprikschote würfeln, zur Seite stellen. Dann Tomaten durchlaufen lassen und ebenfalls zur Seite stellen (ich habs von Hand zerkleinert, das geht auch).

Spinat waschen und trocken schleudern, zur Seite stellen.

Schalotte/Knoblauch fein hacken und zur Seite stellen.

Im Topf der CC (in dem anfangs die Kichererbsen waren) Schalotte, Knoblauch, Paprikaschote, Kreuzkümmel und Erdnussskerne zugeben. Kochröhrelement einsetzen, 140 Grad und Timer auf 5 Minuten stellen.



Dann Tomaten und Brühe zugeben, Timer wieder auf 5 Minuten stellen.



Dan Erdnussmus, Kichererbsen und Spinat zugeben, nochmals 5 Minuten einstellen (Spitzschutz aufsetzen).



Mit Salz/Pfeffer/getrockneter Chilischote und Paprikapulver abschmecken. Fertig. Zum Schluss noch die Petersilienblättchen darüberstreuen.



Shampoo aus der Kenwood Cooking Chef



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Corinna Gerbitz

Zutaten und Zubereitung:

20g Sanfteen

150 g Facetensid

100 g Glycintensid

100 g Betain

mit dem Flexiröhrelement gut verrühren, nicht zu schnell, da sonst zuviel Schaumbildung, Ich habe maximal Stufe 1 genommen. Durch das Sanfteen ist es sehr mild und daher auch für Kinder geeignet. Ohne das Sanfteen ist es auch leicht mit einem Löffel zu rühren, dann fällt die Stehzeit, s.u.,weg.dann

600 g destilliertes Wasser

mit

10 ml Zitronensäure 50% (Kalweg, Hobbythek Entkalker)

rühren.

Rewoderm oder Xanthan zugeben zum Andicken. Immer nur ein bisschen und schauen. Es dauert immer etwas mit dem Andicken, daher ruhig mal 1-2 Minuten warten.

Entweder hier jetzt stehen lassen, bis sich der Schaum wieder zurückwandelt oder nach dem nächsten Schritt. Das ist egal. Dauert ggf über Nacht.

Jetzt ist die Grundsubstanz fertig. Ab hier trenne ich in jeweils 200 g Portionen (Ich, mein Mann, die Kinder)

200 g von oben für normales oder leicht trockenes Haar

+ je 3 ml Omiquat und Keratin

ca. 20 Tropfen Parfüm, je nach Belieben

mit Zitronensäure, s.o., den pH-Wert ggf. leicht sauer, also ca. 6 einstellen (Teststreifen)

Das Wasser kann auch durch Tee ersetzt werden, z.B. Salbei bei fettigem Haar, dann muss auch die Hälfte nur an Omiquat genommen werden und dafür zusätzlich noch Omilan ca. 1 ml.

Je nach Haartyp können ätherische Öle zugefügt werden (statt Parfüm)

Bei sehr trockenem Haar können noch Rückfettungssubstanzen eingearbeitet werden.

Eine Flasche kommt ins Badezimmer die jeweils andere in den Kühlschrank.

Die ersten Waschungen fühlen sich anders an, da dieser milde Schaum kleine Bläschen macht und das Haar oft "saugt" in der ersten Zeit.

Die Zutaten kann man z.B. beziehen bei Omikron-Naturhaus.

Himbeerträumchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

Zutaten:

300 g Löffelbiskuit
500 g griechischer Joghurt
500 g Mascarpone
400 g Sahne
3 Essl. Zucker
2 Essl. Puderzucker
500 g Himbeeren
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.



Sahne mit Ballonschneebeesen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker,

etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.



Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.



Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.



Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen. Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken

Sauerkraut-Muffins



Foto Annette Scharz (nach Aufzeichnungen aus einer LC-Gruppe)

Für 6 Stück:

Zutaten:

Boden:

60g gemahlene Mandeln

1 EL Leinsamen gemahlen

1 EL geschrotet

1 Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Die Füllung:

100g Sauerkraut (gut abgetropft oder vom Metzger, das ist meist trockener und leckerer).

2 Eier

1 EL Zucker

70g Schinkenwürfel

70g Reibekäse (oder weniger)

60g Schmand

2 TL Flohsamenschalen

Zubereitung:

Boden:

60g Mandeln mit Reibevorsatz zum Fleischwolf mahlen oder im Multi mit Messer zerkleinern.

Leinsamen in Getreidemühle, 1 EL mahlen, 1 EL schroten.

Mandeln, gemahlener und geschroteter Leinsamen und Ei vermengen und in den Muffinförmchen als ca. 1 cm dicke Böden bei 160° backen.

Füllung:

Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden (z.B. mit Scheibe von Multizerkleinerer).

Bei mittlerer Temp. dünsten (nur leicht bräunen – dauert etwas. Mit 1 EL (Birken)Zucker karamelisieren. Dann Schinken dazu und bräunen. Vom Herd nehmen.

Schmand, Ei und Sauerkraut unterrühren. Dann Reibekäse und Flohsamenschalen (für die Bindung) unterrühren. Die Füllung auf den Leinsamenböden in der Muffinform verteilen (Förmchen gut füllen und Masse festdrücken). 20 min bei 160°C backen. Am Schluss kurz den Grill an. Dazu passt ein frischer Salat.

Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

1 Zwiebel
3 Kohlrabi
1/2 Lauch
1 Karotte
1 l Geflügelbrühe
Salz/Pfeffer
100 ml Sahne
etwas Ghee
TK-Erbesen
4 Bratwürstchen
Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi würfeln (Würfelschneider).

1 Zwiebel in Ghee andünsten (140 Grad, Kochrührelement)

3 gewürfelte Kohlrabi und 1/2 Lauch sowie 1 Karotte in Scheiben dazugeben und weiter dünsten.

Mit 1 l Geflügelbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 100 ml Sahne zufügen.

20 min. köcheln.

TK-Erbesen und Fleischbällchen (4 ausgedrückte Bratwürstchen zu Kugeln formen) zufügen und weitere 10 min. ziehen lassen (95 Grad)

Petersilie drüber – ferdddsch!

