

Faltenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

Hefeteig

750 g Mehl

400 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

2 TL Salz

1 TL Zucker

5 Eßl. Olivenöl

Füllung

130 gr. Butter

1 TL Bärlauchpaste

getrocknete Tomaten

Röstzwiebel

Zubereitung:

Knethaken einsetzen und Hefeteigzutaten einsetzen, 8 Minuten bei 30 Grad kneten, 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung hab ich ca 130 Gramm Butter mit 1 Teelöffel Bärlauchpaste verrührt (z.B. mit Flexielement).

Den Teig nach dem Gehen lassen ausrollen und mit dem Bärlauchbutter bestreichen . Dann getrocknete Tomaten und Röstzwiebel darauf verteilen.

In Streifen schneiden und wie nen Fächer falten und aufrecht in eine Form stellen. Dann bei 180 Grad ca 40 min/Ober-/Unterhitze backen

BBQ-Sauce



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten und Zubereitung:

1 Liter Cola

1/4 Liter Schwarzbier bei 90 °C für 25 min auf Intervallstufe

2/Flexielement köcheln lassen, dass der Alkohol verschwindet.

Dann

1 Liter Ketchup

2 TL Zwiebelpulver

1 1/2 TL Zitronengraspulver

1 1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Zimt

1 1/2 TL Currys

1 TL Kreuzkümmelpulver

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Muskat
1 TL Senfpulver
2 TL Rauchsalz
4 TL Kräuter der Provence
4 TL Tabasco
3 Eßl Worcestersoße
5 Eßl Sojasoße
2 Eßl Zuckerrübensirup
bei mittlerer Hitze 3 Std/Flexielement köcheln lassen.
Alles in Gläser abfüllen.

Senf, Nelken und Kümmel wurden zuvor noch mit der Gewürzmühle gemahlen.

Viel Spaß beim Nachmachen. ☺

Tipp: Rührelemente lassen sich nicht einstellen – was tun?

Gesammelte Antworten aus FB-Gruppe “[Backen und Kochen mit Kenwood](#)” zu nachstehender Frage:

Rührelemente lassen sich nicht einstellen/Mutter löst sich nicht

- Schraubstock verwenden: Rührelement mit Hilfe eines Tuchs in einen Schraubstock spannen. Mutter mit Maulschlüssel und notfalls Rohr auf dem Schlüssel nach LINKS aufdrehen.
- Hilfe holen: Einer hält es fest, der andere dreht auf.
- Mit WD 40 einsprühen (Schmiermittel). Kurz einwirken, dann

lässt sich Mutter meist leichter. Danach richtig säubern.

Figurschlanke "Ersatzpizza" alla Kochtrotz



Wenn ihr es in der Gewürzmühle macht, nehmt ihr entweder 2 Gläser (eins für den Boden und eins für die Käse) oder ihr schreddert erst den Käse. Den Käse müsst ihr vor dem Zerkleinern in Stücke schneiden sonst klappt es nicht. Interessanterweise schmeckt der Harzerkäse echt gut auf der Ersatzpizza und gar nicht wie er riecht (der riecht "bäh" finde ich 😊 ☺)

Zutaten für zwei Portionen:

Boden:

2 Eier Gr. M

90 g Thunfisch in Wasser mit 2 EL Flüssigkeit

60 g Wasser

1 TL Flohsamenschalen feinst gemahlen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Paprika

2 Stück Backpapier

Belag:

80 g Frischkäse 0,2 % Fett

100g Spitzpaprika rot

50 g Frühlingszwiebeln

100 g Harzerkäse fein gerieben (z.B. Gewürzmühle oder Multizerkleinerer)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Boden sehr fein pürieren und 5 Minuten ruhen lassen (Gewürzmühle oder Multizerkleinerer).
 2. Backofen mit auf 220 °C Blech vorheizen.
 3. Backpapier auf das Backblech legen und die Masse für den Boden ausgießen und dünn verteilen. Für 10 Minuten backen.
 4. Boden aus dem Ofen nehmen und auf das andere Backpapier stürzen. Das erste Backpapier vorsichtig abziehen.
 5. Frischkäse auf dem Boden verteilen, Paprika und Frühlingszwiebeln ebenfalls verteilen und obenauf noch den Käse geben.
 6. Für circa 10 Minuten backen.
-

Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren

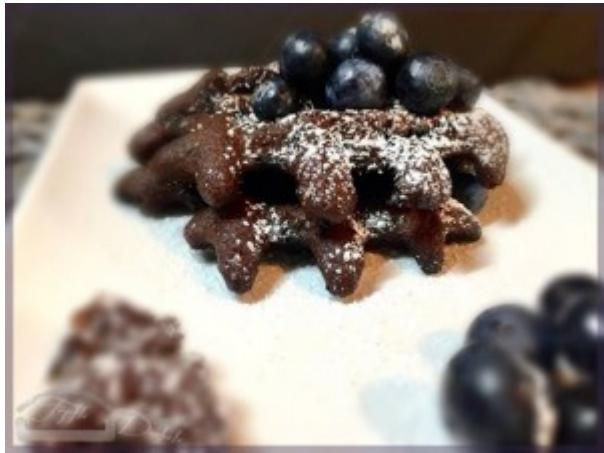


Bild und Rezept von Dagmar Möller.

Zutaten für 3 Waffeln

40 g Butter

26 g Mehl

50 g Zucker

18 g Kakao

1 Prise Salz

1 Espresso-Löffel Backpulver

1 Ei

1 TL Vanillezucker (selbst gemacht)

24 ml Wasser

50 g Schokoladendrops

etwas Hagelzucker

1 Hand voll Blaubeeren

Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

ZUBEREITUNG

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Ei und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.

Sauerkraut nach Kochtrotz-Art



Rezept, Anleitung und Fotos von Steffi Grauer/Kochtrotz.de

Mehr von Steffi Grauer findet ihr [hier](#).

Anleitung von Steffi , wie man größere Mengen Kohl zubereiten kann, ohne Herausspringen der Schüssel.

Bei diesem Rezept handelt es sich natürlich nicht um ein "echtes" Sauerkraut, weil es nicht fermentiert wurde. Aber es ist eine schöne Variante und gut verträglich.

Zutaten:

Weiße- und/oder Spitzkohl gemischt, ca. 2,5 kg
2,5 TL Salz

5 Prisen Zucker
5 Stück Lorbeerblätter oder weglassen
15 Stück Wacholderbeeren oder weglassen
1,25 TL Kreuzkümmel ganz oder Kümmel
15 Körner Fenchelsamen
1,25 TL Instant-Gemüsebrühe
200 ml Essig der Wahl, z. B. Apfelessig oder 50 ml Essigessenz
Optional: Apfel

Zubereitung:

In der Rührschüssel sind circa 2,5 kg Kohl mit Salz vermischt. Die Schüssel ist echt randvoll 😊. Den Kohl mariniere ich einige Stunden, mindestens aber 30 Minuten. Das macht den Kohl zarter und aromatischer.



Das Kraut sackt durch die Salzmarinade etwas zusammen. Durch das Marinieren ist genügend Flüssigkeit am Boden der Rührschüssel entstanden.



So und jetzt kommt der Trick :-). Ich kuche das Kraut mit aufgesetztem Spritzschutz OHNE Rührelement. Dann wird es weich und fällt noch mehr zusammen.

Die 2,5 Kilo heute habe ich 30 Minuten bei 100 Grad gekocht. Zwischendurch habe ich es einmal durchgerührt. Ein Spitzkohl von circa 1.200 g braucht circa 10-15 Minuten um weich genug zu werden. Dann dreht das Koch-Rührelement ohne Probleme und die Schüssel bleibt in der Führung.

Auf diesem Foto könnt ihr sehen wie sehr das Kraut zusammengefallen ist. Jetzt würze ich es, setze das Kochrührelement ein und gare es bei 95 °C so lange mit Intervallstufe 3 bis ich der Meinung bin jetzt ist es fertig 😊) (30 – 90 Minuten, je nach Kohlsorte).



Und fertig:



Bienenstein mit Biskuit und Vanillepuddingfüllung



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Biskuit

6 Eier

190 g Zucker

150 g Mehl

75 g Stärke

1 P. Vanillezucker

Zitronenabrieb

1 EL Rum

Deckel:

40 g Butter

gehobelt oder gestiftelte Mandeln nach Bedarf

1 Löffel Honig

Die Füllung:

1 Eigelb

1 P. Vanillepuddingpulver

500 ml Obers (Schlagsahne)

1 P Vanille QimiQ

Vanillemark von einer halben Schote

45 g Zucker

Zubereitung:

Biskuit:

Die Form buttern und mehlieren.

Teig zubereiten mit der Küchenmaschine (Eier/Zucker mit Ballonschneebesen ca. 15 aufschlagen, Aromen zugeben und Mehl unterheben, zB. mit Unterheberührerlement)

35 Minuten backen im Kuchenprogramm auf Stufe 2

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen auf ein Kuchengitter ich hab die Multifry du kannst es auch im Backofen backen, dann nur Ober-/Unterhitze nehmen und 180 Grad 35 bis 40 Minuten einstellen. Biskuit nach Auskühlen teilen.



Deckel:

Für den Deckel müsst ihr einfach 40 g Butter und gehobelt oder gestiftelte Mandeln mit anrösten einen Löffel Honig dazu, schon goldbraun werden lassen und dann direkt auf die obere Hälfte verteilen, auskühlen lassen und dann gleich vorschneiden, dann drückt sich nicht alles nach unten wenn man den Kuchen schneidet.



Füllung:

Für die Füllung 450 ml Obers/Sahne mit dem Zucker erhitzen in der CC, die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver sowie dem Vanillemark sobald das Obers kocht, die Puddingmasse langsam unterrühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (Flexielement). Auskühlen lassen und dann Vanille QimiQ aufschlagen (Ballonschneebesen) und unterrühren und auf den Kuchenboden verteilen. Oberteil des Kuchens drauf geben und kühl stellen.



Pikante Waffeln mit

Kartoffeln und Karotten



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Nießl Vitek

Der Schnitzler hat die Erdäpfel und Karotten in Sekunden geraffelt. Mit Sauerrahm- Knoblauch Dip und Paradeisersalat

Zutaten:

5 mittelgroße Kartoffeln/Erdäpfel
2 große Karotten
2 große Eier
ca. 3 EL Mehl
Salz
Pfeffer
2-3 Knoblauchzehen
kleine Zwiebel
Fett für Waffeleisen

Zubereitung:

5 mittelgroße Erdäpfel vorkochen (nicht ganz durch).
2 große Karotten schälen und in der Micro etwas vorkochen (ca. 2 Min.) mit etwas Wasser.

Dann habe ich die Erdäpfeln und Karotten in der Kenwood CC mit

dem Schnitzler (alternativ Multizerkleinerer/Trommelraffel) geraffelt.

Ebenso 2 große Eier dazugegeben, ca. 3 Eßl. Mehl, Salz (ich habe Bärlauchsalz genommen), Pfeffer, 2-3 Zehen Knoblauch mit der Presse.

Dann noch eine kleine Zwiebel feingehackt – alles gut verrühren.



Waffeleisen etwas fetten, da eigentlich keine Fette in der Waffelmasse sind.

Ich habe es etwas länger im Waffeleisen gemacht, da ich es knusprig wollte. Ca 5- 6 Min. Stufe 5 (Krups-Waffeleisen).

Mango-Kokos-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Verena Fersterer

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier
150g Zucker
4 EL heißes Wasser
150g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Mango Füllung:

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)
3 Blätter Gelatine

Kokos Füllung/Creme

250ml Sahne
300g Mascarpone
300g Naturjoghurt
7 Blätter Gelatine
ca. 3EL Staubzucker
2-3EL Kokosflocken (Kokosflocken)
ca. 30ml Kokossirup od. nach Geschmack (zb. Von Monin)

Mango – Spiegel

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)
3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden:

Eier mit dem Zucker mind. 15min. mit dem Ballonschneebesen auf

Stufe 5 aufschlagen. Gegen Ende der Schlagzeit das heiße Wasser hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse fast so fest wie geschlagene Sahne ist. Danach das mit dem Backpulver vermischt Mehl vorsichtig unterheben (entweder per Hand oder <Stufe 1). In eine 25 oder 26 Springform füllen und ungefähr 25-30 Minuten bei 160C Ober/Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Den Tortenboden am Vortag herstellen, dann lässt er sich leichter schneiden.



Mango Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren (Multizerkleinerer) anschließend die Gelatine in einem Topf auflösen (Flexielement) und nach und nach das Mangopüree hineingießen. Eine Springform (18-20cm) mit Frischhaltefolie auslegen (Vorsicht keine Falten!) und das Mangopüree hineingießen einfrieren. Eventuell auch am Vortag vorbereiten.



Kokos Füllung/Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen). In der Kenwood Joghurt, Mascarpone, Zucker, Kokossirup und Kokosette mit dem Flexirührelement auf Stufe <1 kurz verrühren. Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar EL von der Creme dazugeben und glatt rühren, erst jetzt die Gelatinemasse zügig unter die restliche Kokoscreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.



Tortenzusammenbau:

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen (ca. 0,5cm Abstand zum Boden lassen), die gefrorene Mangoplatte einlegen und dann ca. die Hälfte der Kokoscreme einfüllen. Darauf achten, dass der Rand zum Tortenring ausgefüllt wird.

Den 2 Boden auflegen und den Rest der Creme einfüllen (wieder auf den Rand achten). Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.



Mango – Spiegel:

In kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Gelatine in einem Topf auflösen und nach und nach das Mangopüree einrühren. Das Mangopüree auf die Torte gießen und bis zum Rand verteilen. Torte nochmal 3 Stunden kühlen. Mit einem Messer die Torte vom Ring lösen und z.B. mit Beeren dekorieren.



Walnuss-Apfelschnecke



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Heidi Kampl

Zutaten:

Teig

300 ml Milch

1 Packung Hefe

450 g Mehl

60 g Zucker

50 g Butter

1 Ei

Salz

Füllung

2 große Äpfel

100 g Nüsse

70 g weiche Butter

100 g Zucker

3 TL Zimt

Zuckerglasur

150 g Puderzucker

2 EL Milch

Zubereitung:

Teig

Die Milch in CC lauwarm erhitzen (ca. 35 Grad) und die Butter darin schmelzen.

Mehl, Zucker, Hefe und Salz zugeben, ebenso das Ei zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren.

1h gehen lassen.

Füllung

Äpfel 1 cm große Stücke würfeln (von Hand oder Würfelschneider), Walnüsse grob haken (Multizerkleinerer), vermischen.

Butter in CC geben, 35 Grad, Flexielement und rühren, damit Butter weich wird (nicht flüssig) und mit dem Zimt und Zucker vermengen.

Springform einfetten.

Teig nach dem gehen halbieren. Auf bemehlter Fläche rechteckig (etwa 40x20 cm) dünn ausrollen.

Beide aufgerollten Teigstücke mit der Butter-Zuckermischung bestreichen und danach die Äpfel-Walnussmischung drauf verteilen.

Den Teig jeweils in 5-6 gleichmäßige Streifen schneiden.

Den 1. Teigstreifen schneckenförmig aufrollen.

Diese Schnecke auf den 2. Stellen und diesen ebenso aufrollen.

Weiter so....

30 min. abgedeckt gehen lassen.

200 C Ober und Unterhitze vorheizen.

40-50 min. backen lassen

(170 C)

Nach dem Backen mit Glasur beträufeln

(Puderzucker mit Milch vermengen. Wenn zu flüssig sollte breiig sein, dann noch Puderzucker dazu)