

Nodini al miele – Honigknötchen



Fotos Margit Fabian

Rezept von kenwoodclub.it und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 g Mehl Typ 00
2 EL flüssige Butter
75 g flüssiger Honig
1 Ei
1 Eigelb
4 EL Birnengrappa
1 Vanillestange
2 g Salz
2 EL gerösteter Sesam
Öl zum ausbacken

Zubereitung:

K-Haken einsetzen.

Mehl, Butter, 1 EL Honig, Ei, Eigelb, Grappa, ausgekratzte Vanillestange und Salz in die Rührschüssel geben.

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. (Anmerkung Margit F.: Wenn Teig zu trocken ist noch ein Löffel Honig und Wasser

zugeben)

Teig in einen Beutel füllen und 20min ruhen lassen.

Teig in 3Teile aufteilen und mit der Pasta Walze bis Stufe 6 auswalzen.

Mit einem Messer Streifen abschneiden und verknoten, darauf achten das der Knoten nicht zu eng ist.

In einem Topf das Öl auf 170Grad erhitzen und die Knoten goldbraun ausbacken.

Abtropfen lassen und mit dem restlichen Honig beträufeln. Mit geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren.



Buttercreme einfrieren – wie auftauen?



Fotos Farina Köstler

Wie kann man eingefrorene Buttercreme wieder verwenden?

Links sieht man die aufgetaute Buttercreme, die man versuchte mit dem Schneebesen aufzuschlagen. Versuch misslückt.

Rechts hat man bei der gleichen Buttercreme das Flexielement verwendet, 30 Grad zugeben lassen und laufen lassen. Man sollte lt. Frank Klee dabei sein bleiben, um zu sehen, sobald die Masse sich verbindet.

Pits Burgerbrötchen – Burger Buns



Foto Katharina Schmidt

Quelle: bbq-pit.de und von Katharina Schmidt auf CC umgeschrieben

Für 12 Buns (bei 80g Teig). Diese haben dann ca 9-10cm Durchmesser, also passend zu den Pattis mit der Burgerpresse



Zutaten:

200 ml Wasser lauwarm

4 EL Milch

1 Würfel frische Hefe

35 g Zucker

8 g Salz

80 g weiche (oder geschmolzene) Butter

500 g Mehl 550er

1 Ei

1 Ei

2 EL Milch

2 EL Wasser

Sesam

Zubereitung:

Warmes Wasser, Milch und Zucker mischen. Hefewürfel hineinbröseln. Ca. 5 Minuten stehen lassen.

Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten . Mit dem Knethaken ca. 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

CC auf 35 Grad einstellen, Intervallstufe 3 ohne Knethaken stellen und Teig 1 Std gehen lassen.

Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. 80-90 Gramm Teig pro Bun nehmen und rundschleifen.

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal 1 Std gehen.

In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch.

Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen und mit etwas Sesam bestreut.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 16-20 Minuten backen.



Apfelkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl, glatt
200 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g Butter
2 Eier

Füllung:

1 kg Äpfel
Zitronensaft
4 EL Weisswein
1 EL Zucker
1/2 Pk Vanillepuddingpulver
1 EL Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Äpfel schälen (Tipp Ingrid Schmunk: geht auch ohne Schalen) in kleine Würferl schneiden (wäre auch mit mit Würfelschneider möglich) und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergießen und unter ständigem

Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen (wer mag macht das im Kessel der Kenwood zusammen mit Kochrührelement und Temperatur ca. 115 Grad, Rührintervall 3, Zeiteinstellung 4 Minuten).



Den Pudding zu den Äpfeln geben und verrühren. Das ganze überkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig kneten (K-Haken)

Für die Streusel halben Teig zurück behalten.

Nun den Teig in eine gefettete und gebröselte Springform drücken. Auch einen Rand aus dem Teig formen. Die Apfelmasse einfüllen.



Die Streusel oben auf die Apfelmasse drauf geben und verteilen ich hab sie vom Teig abgezupft wie beim Zupfkuchen und auf der Füllung verteilt.



Bei 170 Grad Heissluft 60 Minuten backen.

Valentinstagsherz



Fotos Gisela M.

Anmerkung:

Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht, fand aber, dass unser Hefezopfsteig von [hier/3. Rezept](#) lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich ☐

Zutaten und Zubereitung:

500 g Mehl Type 550

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufter EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

1 ausgekratzte Vanilleschote

300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit

30 gr. Kakao und

2 EL Milch

kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebuttrte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.



Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.



Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.

30 Minuten gehen lassen.



Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.

Ingwer-Zitronen Sirup gegen Husten und Halsschmerzen –

Variationen



Fotos von Eva Frengel/Rezept Nr. 1

1.Rezept von Eva Frengel in Anlehnung an ihr altes TM-Rezept auf CC umgeschrieben

Zutaten:

180gr Ingwer frisch

3 Bio-Zitronen

300gr Zucker oder Honig

600gr Wasser

Zubereitung:

180gr Ingwer im Multi mit Messereinsatz zerkleinern und in den Cooking Chef Topf umfüllen.



3 Bio Zitronen säubern und halbieren (bzw. vierteln, siehe Tipp unten)

300gr Zucker oder Honig (siehe Tipp unten) und
600gr Wasser mit in den Topf geben.

Koch-Rührelement einsetzen und 20-25' bei 100Grad
Rührintervallstufe 2 köcheln lassen (ohne Abdeckung)



Anschliessend abseiern und den heissen Saft in Flaschen
füllen.

Bei mir ergab die genannte Zutatenmenge 3x250ml und 1x100ml
Flasche und hatte noch was übrig (ist immer auch abhängig von
der Grösse und dem Saftgehalt der Zitronen)

Tipp: zu Beginn des Rührvorgangs harkte das Rührelement kurz
da meine Zitronen etwas gross wohl waren-entweder beim
nächsten Mal vierteln oder kleinere nehmen) Das
Kochrührelement hat den Vorteil das die Zitronen während des
Rührens schon immer etwas ausgedrückt werden.

Die Konsistenz ist eher wie ein Saft nicht so sehr ein Sirup.

Wenn das Rezept mit Honig zubereitet wird, dann alles wie
beschrieben machen aber den Honig nicht mit aufkochen lassen.
Dann den Saft/Sirup auf 40Grad!!! abkühlen lassen und dann den
Honig mit unterrühren. Wer es besonders gesund machen möchte
kann dazu auch Manuka Honig nehmen.

Schön einen EL mit in den Tee geben und wieder gesund werden....

2. Rezept Zitronen-Ingwer-Sirup zur Verfügung gestellt von Conny Opp

Zutaten:

1 Liter Wasser
1 kg Zucker
100 gr. Ingwer
8 Zitronen
1 Bund Minze

Zubereitung:

1 Liter Wasser
1 kg Zucker Flexielement einspannen und zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
100 gr. Ingwer schälen und 10 Minuten mitköcheln lassen.

8 Zitronen, davon der Abrieb und den Saft, beifügen wenn sich die Flüssigkeit etwas abgekühlt hat

1 Bund Minze (ca. 80 gr. oder nach Geschmack) beifügen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag noch einmal kurz aufkochen, abseihen und sofort in ausgekochte Flaschen füllen.

Kurz auf den Kopf stellen und nach dem Abkühlen mit Mineralwasser und im Sekt genießen.

Ofen-Frikadellen



Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von Chefkoch.de und von Corinna Schönenberg in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:

2 kg Hackfleisch

2 Becher Schmand

2 Becher Creme Fraiche

4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet

4 Eier

20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)

Salz

Pfeffer

2-3 EL Senf

Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter....

Zubereitung:

Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermehl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.



Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.



Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!

Erdnuss-Bananen-Pesto



Foto Gisela M.

Zutaten:

- 1 Banane (gerne überreif)
- 2 Hände voll Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrocknete kleine Chilli, mit den Fingern zerkleinert
- 0,5 TL Curry
- 0,25 TL Kurkuma

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

Der leicht süssliche Geschmack in Kombi mit der Erdnuss (leicht crunchy) und dann noch der Chilliabgang. Ich fand es gigantisch....

Gesammelte Ideen aus der Gruppe:

Verfeinern mit Sahne oder Kokosmilch

Cashewnüsse und einen Esslöffel Kokosnuss-Öl zugeben

Als Sauce zu Reis und Hühnchen



Serviertvorschlag:



Foto Marie Na

Pasta Fresca – Übersicht der Matrizen

Übersicht der Pastidea-Matrizen (erhältlich auf www.gaumen-freun.de)

Bei den Fotos handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "[Backen und Kochen mit Kenwood](#)". Die Matrizenbilder wurden uns von Pastidea zur Verfügung gestellt.

Hinweis: Mit einem Klick auf die Überschriften, kommt man direkt zur Matrizze.

Reginette



“Reginette” bedeutet auf Deutsch so viel wie “kleine Königinnen” □

=====

Mafalde



Foto Dagmar Möller

Mafalde und Reginette sind sehr ähnlich, Mafalde sind etwas breiter.

=====

Brezeln



Foto rechts Margit Fabian



Fotos Elvira Preiß

=====

[Ruota / Rad](#)



Fotos Elvira Preiß

=====,

[Herz – Cuore](#)



=====

Matrize Kleeblatt – Quadrifoglio



Fotos Pia Bachfischer-Straub

Perfekt als Mitbringsel zum Jahresbeginn, als Beilage oder wenn man sportlich ist und ganz schnell schneidet in der Suppe.

=====

Matrize Auto



=====

[Engel](#)



=====

[Riccioli – Locken](#)



Riccioli bedeutet soviel wie "Haarlocken". Sie nehmen die Soße besonders gut auf.

=====

[Calla](#)



=====

Fiore di Loto – Lotusblume



=====

Cappello da Chef – Kochmütze Kochhaube



Foto Margit Fabian

Mit etwas Phantasie könnte man in dieser Nudel auch kleine Krönchen erkennen ☐

=====

Gnocco Sardo





Foto links Frank Klee/rechts Dagmar Möller

Der Name verrät es schon. Es handelt sich um eine Gnocchivariante, wie man sie in Sardinien gerne isst. Achtung: Auf Sardinien werden diese Gnocchi immer ohne Ei zubereitet (also nur Hartweizen und Wasser). In anderen Gegenden Italiens ist man da toleranter ☐

=====

Cavatelli





Foto Margit Fabian

“Cava” bedeutet eine “Höhle” und das “elli” macht es klein. Also kleine Höhlen, für alle, die Höhlenforschung betreiben wollen. Traditionell bereitet man den Teig von Cavatelli ohne Ei zu.

=====

[Gnocchi napoletani piccoli](#)





Gnoccho napoletano piccoli, der kleinen Version, die sich gut z.B. in Nudelsalat machen – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

=====

[Gnocchi napoletani grande](#)





Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

Gnoccho napoletano grande, der großen Version – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

=====

[Radiator/Heizkörper](#)





Diese Nudeln sind ein sehr unkompliziertes Format, die die Sauce sehr gut aufnehmen! Radiatore bedeutet "Heizkörper" da die Form an Heizkörperlamellen erinnert.

=====

[Funghi/Pilze](#)



Fotos Dagmar Möller

“Funghi” bedeutet übersetzt nichts anderes als “Pilze”. In Deutschland sind sie auch als Hütchennudeln bekannt.

=====

Conchiglia



“Conchiglia” ist das italienische Wort für “Muschel”. Die Conchiglia ist verwandt mit der Conchigliette, der “kleinen Muschel”, die es auch als Matrizze gibt.

=====

Conchigliette



Foto Dagmar Möller

Conchigliette sind kleine Muscheln. Die Form gibt es auch etwas größer als "Conchiglia".

=====

[Orecchiette](#)



Orecchiette bedeutet auf deutsch so viel wie “kleine Öhrchen”
– sie kommen ursprünglich aus Apulien mit Hauptstadt Bari.

=====

Spaccatelli



=====

Trecce





Foto Pia Bachfischer-Straub (rechts mit Mandel-Basilikum-Pesto)

Trecce kommen aus Süditalien und harmonieren perfekt mit Sugo oder Pesto.

=====

Casarecce





[R](#)

Foto Dagmar Möller

Casarecce, übersetzt “die Hausgemachten”, kommen original aus Sizilien, sind aber auch viel in Mittel- und Süditalien anzutreffen. Harmonieren wunderbar mit Ragu oder jede andere Sauce.

=====

[Torchietti](#)





Foto Betty/Dagmar Möller

Sehr dünnwandige Nudeln mit feinen Rillen.

=====

[Fusili Calabresi](#)



Fotos Dagmar Möller in Varianten lang und kurz

Wie der Namen schon sagt, handelt es sich um Fusili aus Kalabrien.

=====

[Fusili A3 8,5 mm](#)



Foto rechts Dagmar Möller

=====

[Fusili A2 8,5 mm](#)



Foto Pia Bachfischer-Straub

Fusili sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

=====

Fusilli A2 6,5 mm – Fusillini



Diese Fusilli sind etwas kleiner im Vergleich zu den anderen Fusilli.

=====

Stelle – Sterne



Foto Pia Bachfischer-Straub

Wie Macheroni, nur nicht rund, sondern in Sternform

=====

Stelline – kleine Sterne



Perfekte Suppennudeln. Aber Achtung: Hier muss man ganz schön schnell abschneiden.

=====

Riso (kleine Variante)



=====

Risone (größere Variante)



Hier sieht man Riso/Risone im Vergleich. Sie sind sehr ähnlich. Riso ist noch etwas kleiner.



=====

[Paccheri lisci](#)



Foto Dorothee Saunders

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung "liscio" also glatt und nicht geriffelt.

=====

[Pacchero rigato](#)



Fotos Dagmar Möller

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung "rigato" also geriffelt und nicht glatt.

=====

[Canestro rigato](#)



Foto Margit Fabian

Ein Canestro bedeutet so viel wie ein Korb.

=====

[Canestrino rigato](#)



Ein Canestrino ist das gleiche wie ein Canestro, nur kleiner. Das "ino" am Ende verniedlicht das Wort, also ein kleiner Korb ☐

=====

Rigatone





Foto Manfred Cuntz

“Riga” bedeutet soviel wie “geriffelt” und daher stammt auch der Name “Riga”toni. Die Verwendung ist vielseitig. Sehr schön z.B. im Ofen überbacken mit Bechamelsauce und Hackfleisch.

=====

[Silatelli](#)





=====

Maccheroni Lisce



Foto rechts Regina Brand



Fotos Mareike Bollmann

=====

[Maccheroni quadri](#)





Macheroni quadratisch – gehen auch frittiert als Maissnack

=====

Bucatini 4 mm (dickere Variante)



Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

=====

[Bucatini 3,2 mm](#)



Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

=====

[Gabelspaghetti/Hörnli/Curvetti](#)



Curvetti/Gabelspaghetti sind vom Durchmesser kleiner als Maccheroni lisci. Die Größe erinnert an Bucatini 3,2 mm, sie ringeln sich aber beim Herauskommen.

=====

Maccheroni Rigati (mitgelieferte Standardmatritze bei der Pasta Fresca)



Foto Elvira Preiß und Stine Helm

Maccheroni rigati sind Maccheroni mit Streifen/Rillen (riga = Streifen/Rillen).

=====

[Maccheroni rigati Pastidea](#)





=====

Sedanino rigati



Bei Sedanini rigati handelt es sich um leicht gebogene Maccheroni mit Rillen. In Italien gehören Sedanini zu denen am häufigsten gegessenen Nudelsorten. Man kann sie auch ganz kurz schneiden und dann in Gemüsesuppen kochen.

Lasagne



Das Besondere an dieser Matrize ist, dass man die Wandstärke der herausgegebenen Platten von 0,5 mm bis 2 mm einstellen kann. D.h. man kann die Matrize von ganz dünn (z.B. Ravioli) über mittel (Lasagne) bis hin zu ganz dick (z.B. Grissini)

einstellen. Die Teigplatten, die ausgegeben werden, sind 12 cm breit.

Cannelloni



Creste di gallo/Hahnenkamm



=====

Spaghetti 2 mm





Foto Dorothee Saunders

Spaghetti in Normalgröße, entsprechen ca. Barilla Nr. 5

=====

Spaghetti 2,5 mm



Foto rechts Elvira Preiß

Etwas dickere Spaghetti, entsprechen in etwa Barilla Nr. 7

=====

Spaghetti quadri



Fotos

MarieNa/Saskia Renker

“Quadri” bedeutet viereckig. D.h. diese Spaghetti sind nicht rund sondern viereckig, siehe Matrizenform.

=====

Spaghetti chitarra-2x2



Fotos Margit Fabian

Das "alla chitarra" bezeichnet die traditionelle Herstellungsweise. Mit einer Gitarre (chitarra), einem Holzrahmen mit Drähten, werden die Spaghetti durchgepresst. Daher auch die eckige Form.

=====

[Tagliatelle da 6 mm](#)



Fotos

Susi

Stro

Doris Seelbach

Das Wort "Tagliatelle" ist schon fast eingedeutscht. Es handelt sich um Bandnudeln. "Tagliare" bedeutet "schneiden", d.h. geschnittene Pasta. Sie kommen ursprünglich aus der Emilia-Romagna und den Marken. Hier 6 mm breit.

=====

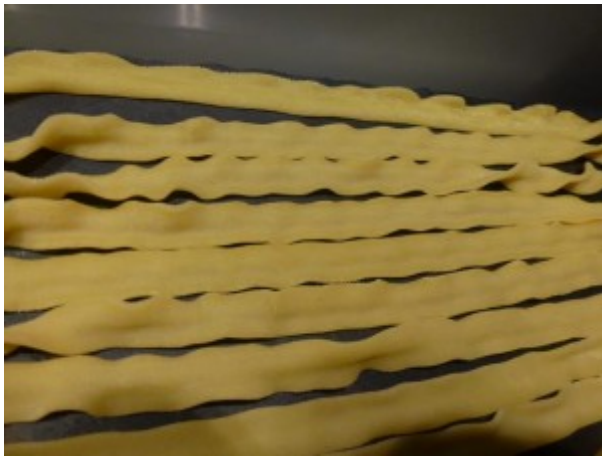
[Tagliatelle da 8 mm](#)



Diese Tagliatelle sind 8 mm breit.

=====

[Tagliatelle girate](#)



“Girata” bedeutet gedreht. D.h. bei den Tagliatelle girate handelt es sich um Tagliatelle, die leicht gewellt sind. Ich mag diese Matrizze, da die Nudeln sehr schnell und unkompliziert herauskommen. Sie gelingen immer. Wer noch mehr Ringel möchte, dem seien die Reginette empfohlen.

=====

[Tagliolini 3 mm](#)



Fotos Margit Fabian (kurze Variante als Suppennudel)

=====

[Angelhair/Engelshaar/Capelli d'Angelo](#)

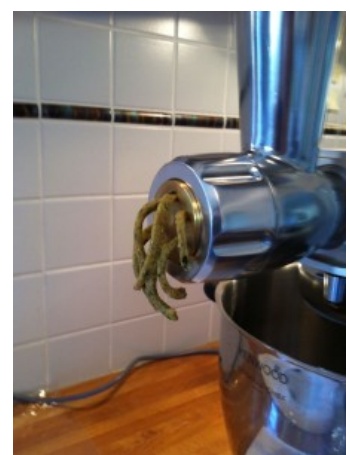


Fotos Elvira Preiß

Perfekt als Suppenudel

=====

[Scialatiello](#)



Fotos Monika Klein

Scialatiellis gibt es vorwiegend in der Gegend von Amalfi/Neapel und werden traditionell mit Meeresfrüchten serviert.

=====

Bigoli



Fotos Dagmar Möller

Bigoli sind nichts anderes als etwas dickere Spaghetti, die aus der Gegend von Venezien stammen. Letztendlich sind sie den Bucatini sehr ähnlich, nur das bei diesen noch ein Loch in der Mitte ist. Ausgesprochen werden sie übrigens mit einer Betonung auf dem ersten "i". Also Biiiigoli ☐

=====

Linguine



Fotos Dagmar Möller

Linguine kommt vom italienischen Wort "Lingua", der Zunge. Linguine sind daher kleine Zungen. Mit etwas Vorstellungskraft erinnern diese Nudeln, die Spaghettis ähnlich sind, an lange Chamäleon-Schleuderzungen ☐

=====

[Pappardelle](#)



Foto Pia Bachfischer-Straub

Pappardelle sind sehr breite Bandnudeln. Sie passen hervorragend zu Ragu jeglicher Art oder einer leckeren Steinpilzsoße.

=====

Spritzgebäck



Foto Carmen Müller

=====

Allgemeine Info zum Versand bei Pastidea. Versand ab 100 EUR, d.h. ab ca. 4 Matrizen bei portofrei, ansonsten Versandkosten 10 EUR. Bei Versand in die Schweiz muss man bei Einkauf ca. 5 Matritzen für das Verzollen aber +/- Fr. 32.00 rechnen. Stand Januar 2017

Seit Oktober 2021 Erwerb der Matrizen auch über www.gaumen-freun.de möglich. Versandkostenfrei ab 60 EUR, d.h. ab ca. 2 Matrizen portofrei. Unter 60 EUR 3 EUR versandkosten mit DHL (auch Paketstationen möglich).

Versand ausserhalb Deutschland EUR 7,50 bzw. in Nicht-EU-Länder wie Schweiz/Großbritannien EUR 8,50.

Und ganz viele Rezepte mit Tipps und Tricks zum Nudeln mit der Fresca gibt es hier: [Teigrezepte Pasta fresca](#)

Die Matrizen können mit der Kenwood-Pastafresca verwendet werden oder in Zusammenhang mit dem Philips Pastamaker (in Kombination mit einem [Adapter](#) von Pastidea)

Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

Zutaten:

Teig

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl
1 Packung Backpulver
Kirschsafft und -rum
1. Fülle Pudding
250 ml Kirschsafft
1 Packung Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum und Zimt
350 g abgetropfte Kirschen

2. Fülle
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
2 Essl. Puderzucker
3 Essl. Kirschsafft
350 g abgetropfte Kirschen
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
Verzieren:
Schokoflocken, Kirschen

Zubereitung:

Teig

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebesen schlagen
230 g weiche Butter mit
300 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
6 Dotter
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine
schaumig rühren (Flexielement)
200 ml Milch
300 g Mehl vermischt mit
1 P. Backpulver dazurühren
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit
vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsafft und -rum
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen

1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus

250 ml Kirschsafft

1 P. Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum u. Zimt

350 g abgetropfte Kirschen unterrühren

2. Fülle

500 ml Schlagobers mit

1 P. Sahnesteif

2 Essl. Staubzucker

3 Essl. Kirschsafft aufschlagen (Ballonschneebesen)

350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen

500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen
(Ballonschneebesen)

etwas in einen Spritzsack füllen

oben u. rundherum einstreichen

mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.