Pandoro

Rezept und Bilder zur Vefügung gestellt von Elisabetta Tallarico
Originalrezept von Kenwood Italien und von Elisabetta übersetzt

VORTEIG:
100g Mehl (Manitoba)
60g Wasser
4gr frische Hefe

Alles zu einem homogene Teig verkneten, Kugel formen und ruhen lassen (ca. 30-40Min) bis sich die Kugel verdoppelt hat.

Emulsione:
100g flüssige Butter
1TL Orangen Paste (am besten selbstgemacht)
2TL Vanilleextrakt

Erst Vanilleestrakt gutbunter die flüssige Butter mischen, dann die Orangen Paste.
Alles in den Kühlschrank stellen das es fest wird.

Orangenpaste zum selber machen von Elisabetta

Ich nehm eine Bio Orange und schneid die in grobe Stücke. Orange wiegen. Dann geb ich Zucker dazu, hälfte des Gewichts der Orange. Lass das ganze ca 30-40min stehen. Dann wirds aufgekocht bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist.
Hab dann alles in der Gewürzemühle püriert. Hält sich ca 2 Wochen im Kühlschrank

Hauptteig:

500g Mehl (Manitoba)
250g frische Milch
Emulsion
Vorteig
120g Zucker
120g Ei (ca.3 Eier größe M)
10g Salz

Milch, Zucker und Vorteig in die Schüssel der Kenwood geben und mit dem K Haken verrühren. Dann die Eier, Mehl & Salz dazu geben und alles gut auf Stufe 1 verrühren das sich der Teig von der Teig Schüssel löst. Dauert ca. 5-6min.
Zum Knethaken wechseln u d löffelweise die Emulsion unterknete. Immer 1Löffel gut unterkneten lassen bevor man den nächsten dazu gibt. Teig gut 20-30min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird immer wieder mal per Hand gefaltet. Er soll schön elastisch sein.

Dann den Teig auf eine mit Butter eingeriebene Arbeitsfläche geben und rund wirken. 10min ruhen lassen….das ganzen3x wiederholen.
Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben und 30min bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 18Std in den Kühlschrank geben.

Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank in der Schüssel bei Raumtemperatur 3Std aklimatisieren lassen.
Anschließend aus der Schüssel nehmen und auf eine gefettete Arbeitsfläche geben…rund wirken und Teigkugel mit der schönen Seiten nach unten in eine Pandoro Form geben.
Teig nun gehen lassen bis er den Rand der Schüssel erreicht hat (kann 3-4Std dauern)

Bei 170Grad 50-55min backen.

Aus der Form holen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hier findet ihr noch ein Video dazu

Mohn-Birnen-Kuchen

Das Rezept stammt von https://www.madamecuisine.de/mohn-streuselkuchen-mit-birne/ und wurde auf Kenwood umgeschrieben.

Einen ähnlichen Kuchen gibt es in einer nahegelegenen Konditorei. Dort ist die Mohnfüllung wesentlich süsser. D.h. wer es ganz süss mag, sollte mehr Zucker zugeben. Wir fanden es so genau richtig.

Für eine runde Springform, 26 cm

Zutaten:

Mürbteig:
200 gr. Mehl
50 gr. gemahlene Mandeln
0,5 TL Backpulver
75 gr. Zucker
125 gr. Butter
1-2 EL Milch

Füllung:
125 gr. Mohn
125 ml Milch
25 gr. Butter
150 gr. Quark (ich hatte 20%igen)
100 gr. Zucker
0,5 Tüte Vanillepuddingpulver (ich hab die ganze genommen)
4 Birnen

2 EL Zitronensaft (habe ich weggelassen mangels Zitrone im Haus)

Fertigstellung:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig in den Kessel geben, mit dem K-Haken rühren, bis die Zutaten zusammengekommen sind. Mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit den Mohn mahlen (Stahlgetreidemühle) (Achtung, in Steingetreidemühle geht das nicht, sie könnte zerkleben).

In den Kessel Milch zusammen mit Butter erwärmen (60 Grad). Dann Maschine ausschalten, Mohn zugeben und ca. 20 Minuten quellen lassen.

In dieser Zeit die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. In Pfanne ohne Fett mit 1 EL von dem Zucker, Zitronensaft (falls man hat) und Birnen ein paar Minuten andünsten. Zur Seite Stellen und abkühlen lassen.

Zur Mohnmasse restlichen Zucker, Quark und Puddingpulver geben und mit dem Flexielement kurz rühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2/3 auf den Boden der Form geben und auch am Rand etwas den Teig hochziehen.

Mohnmasse auf den Teig geben. Dann die Birnen drauf verteilen.

Restlichen Mürbteig als Streusel auf Kuchen verteilen (alternativ könnte man ggf. einen Eierguss zubereiten und über den Kuchen verteilen).

45 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Sylter Salat-Dressing

Sylter Salat-Dressing nach TM-Art

Von Stefanie Berger in der Kenwood zubereitet:

Zutaten:
1 Zwiebel
2 TL Salz
60 gr. Zucker
1/4 TL Pfeffer
60 gr. Essig (weißer Balsamico oder Apfelessig, mit Balsamico schmeckt es am besten)
400 gr. Wasser
20 gr. Kartoffelstärke
250 gr. neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
100 gr. Soja-Drink (es geht auch mit Kuhmilch, dann ist es nicht mehr vegan)

Zubereitung:
1 Zwiebel (Größe ist irrelevant)
– Klein Schneiden und in einen kleinen Topf oder den Kessel der CC geben
2 TL Salz

60 g Zucker (ich will das ganze nochmal mit Zuckerersatz von Xucker ausprobieren, ich berichte nach)
1/4 TL Pffeffer (den mache ich immer nach Gefühl rein)
60 g Essig
400 g Wasser
20 g Kartoffelstärke
– Zu den Zwiebeln geben und unter Rühren aufkochen lassen (damit die Stärke nicht klumpt und/oder ansetzt); etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
250 g neutrales Öl
100 g Soja-Drink
und die abgekühlte Zwiebelmasse in den Blender tun und auf voller Stärke mixen, bis alles schön homogen ist.

Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.
Es ergibt ca. 1 Liter Dressing.

Yakisoba Yaki Soba – gebratene Buchweizennudeln

Die Basis des Rezeptes stammt im wesentlichen von dieser Seite und wurde von mir in Teilen abgewandelt und auf Kenwood umgeschrieben bzw. ergänzt.

https://oryoki.de/blog/yakisoba-rezept/

Yakisoba ist ein japanisches Gericht. Soba ist das japanische Wort für Buchweizen und Yaki bedeutet nichts anderes als gebraten. D.h. Yakisoba ist gebratener Buchweizen, in diesem Fall sind damit gebratene Buchweizennudeln gemeint.

Bei den Gemüsezutaten seit ihr komplett frei, ich schreibe einige Zutaten als Alternative mit rein.
Von meiner Zeit in Korea weiß ich, dass man die Zahl “4” meidet. Hört sich die 4 doch ähnlich wie das aus dem chinesischen kommende Wort für “Tod” an. Daher gibt es in Korea z.B. Häuser bei denen nach dem 3. Stockwerk schon das 5. Geschoss kommt. In Japan ist es ähnlich und auch da wird die Zahl 4 gemieden.
Daher versucht man bei diesem Gericht 5 Zutaten zu nehmen (3 wäre zu wenig, 4 meidet man, 6 wäre schon wieder zuviel). Also sucht euch einfach 5 Zutaten aus und ihr macht nichts falsch. Dann will ich mal starten…..

Die Zutaten reichen für eine sehr große Pfanne. Ca. 2-3 Portionen, je nachdem wie groß der Hunger ist.
Bei den Nudeln habe ich die Mengen für ca. 4-6 Portionen gerechnet, d.h. ich mache immer aus 500 gr. Buchweizen die Nudeln und verwende für das Gericht nur die Hälfte. Die andere Hälfte gefriere ich ein für das nächste Mal oder stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, wenn ich ein paar Tage später nochmal Buchweizennudeln essen will.

Zutaten:
Nudeln:
500 gr. Buchweizen (alternativ Buchweizenmehl)
200 gr. Wasser
2 EL Gluten oder 2 EL Xanthan, je nachdem welche Zutat ihr vertragt.
Diese 2 EL “Kleber” sind dazu da, da Buchweizen glutenfrei ist. In Japan habe ich gehört werden die echten Sobanudeln ohne Hilfsmittel wie Xanthan o. ä. gefertigt, allerdings

gelingt der Teig dann nur, wenn man ihn stundenlange knetet und faltet. Ich hab das vor Jahren mal versucht, hatte aber nur bröseligen Teig. Diesmal habe ich daher die better-safe-than-sorry-Variante probiert und es war ganz unkompliziert,

Zum Nudeln kochen: Etwas Brühegewürz oder Brühpaste o ä. und Salz

Yakisobasauce:
7,5 EL Worcestershire-Sauce
3 EL Sojasauce
3 EL Sake
3 EL Mirin
3 EL Austernsauce
3 EL Ketchup, oder Tomatensauce oder Tomatensaft (ich hatte Tomatensaft)
3 EL brauner Zucker
1,5 TL Ingwerpulver oder frischer geriebener Ingwer (ich hatte frischen Ingwer, den ich mit der Microplanereibe ganz fein gerieben habe
Salz/Pfeffer

Fertigstellung:
Etwas neutrales Öl zum Anbraten
200 gr. Tofu, Hähnchenbrust oder Schweinefleisch (wir hatten Tofu)
1/3 Kohl
2 Frühlingszwiebeln oder falls nicht vorhanden normale Zwiebel
2 Karotten
wahlweise Gemüse nach Wahl z.B. Handvoll (Baby)Spinat, grüne Bohnen,Brokkoliröschen, Paprikaschoten. Nemmt einfach was ihr gerne mögt oder was gerade ggf. weg muss.
Zum Finish oben drauf kann man Sojasprossen o.ä. nehmen.

Zubereitung:

Nudeln:
Buchweizen in der Getreidemühle mahlen.

Dann mit dem K-Haken 500 gr. Buchweizen, 200 gr. Wasser und 2 EL Bindemittel nach Wahl zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe rühren lassen.

Gerne den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich hatte Hunger und habe ihn sofort weiterverarbeitet.
Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die

Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.
Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrize eurer Wahl, ich habe die Spaghetti 2 mm von Pastidea verwendet. Gut passend würde sicher auch die neue Spaghetti 1,6 mm, die noch etwas dünner ist.

Yakisobasauce:
Hier habe ich einfach alle Zutaten für die Sauce in die Gewürzmühle gefüllt (die Zutaten gingen fast bis zum Maximumstrich) und habe alles gemixt, auch damit der Zucker sich auflöst.

Finish:
Jetzt geht es an die Fertigstellung.

Die Zutaten alle stangenförmig mit dem Messer schneiden.

Etwas Öl in eine Pfanne geben. Und den Tofu oder das Fleisch goldbraun anbraten.
Dann das Gemüse zugeben und so lange rühren bis alles durch ist.

Während das Gemüse gebraten wird, das Nudelwasser aufsetzen:
Ins Nudelwasser Salz geben und gut ist es auch einen Löffel Brühpaste (oder Gemüsebrühenpulver o. ä. zu geben, muss aber nicht sein).
Am besten ist es die Nudeln erst dann ins kochende Wasser zu geben, wenn das Gemüse fast durchgebraten ist. Die frischen Nudeln brauchen nur ganz kurz, ca. 2 Minuten, sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fast fertig. So kann man die Sobanudeln dann direkt aus dem Kochtopf in das Gemüse geben. Dadurch brechen die Spaghetti nicht (kocht man sie vorher, läuft man Gefahr, dass sie zerbrechen und nicht mehr schön sind).

Nudeln und Gemüse in der Pfanne vermischen. Dann die Yakisoba-

Sauce dazugeben, nur kurz aufkochen, dabei vermischen und dann die Pfanne sofort vom Herd nehmen.

Wer mag kann beim Servieren noch frische Sprossen o. ä. darüber legen. Zum Essen verwendet man Stäbchen. Es ist köstlich! Guten Appetit!

Tipp: Barbara Kind hat die Sauce mit Sachen aus dem Vorrat abgewandelt. Entstanden ist das:

Der Teig war ideal und die Spaghettis flutschen nur so.
Die Sauce ist ein totales Geschmackserlebnis.
Habe sie wie folgt aus meinen Vorräten gemacht:
2 EL Sojasauce
2 EL Reisessig – alternativ kann man auch Apfelessig und Weißwein nehmen
1 EL Mirin – alternativ trockener Sherry
1 EL Chilipaste oder Tomatensauce – habe Harissapaste genommen
1 EL Rohrohrzucker oder Agavensirup – habe Reissirup genommen
2 TL Sesamöl
1 TL geriebener Ingwer
Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel nach Belieben

Mangosalat Variationen: Mango-Avocadosalat – Salat mit Mangosorbet

Foto Frank Klee

1. Salat mit Mangosorbet

So einen ähnlichen Salat habe ich vor Jahren in einem Hotel gegessen. Die Kombination ist abgefahren. Da wir im Netz kein auch nur annähernd ähnliches Rezept gefunden haben, haben wir es einfach bei einem Kochevent neulich “nachgebaut”

Zutaten:
Rucola
Feldsalat
Lollo Rosso oder ähnlich
Himbeeressig oder was anderes fruchtiges, wir hatten Erdbeeressig
Balsamico
Trüffelöl

Salz/Pfeffer
Löffel Honig
ggf. etwas Zitronensaft
2 Stück Mango
Mangosorbet (wir hatten ein Simon-Stuber-Rezept verwendet)

Zubereitung:
Mangosorbet in der Eismaschine rühren. Nach Fertigstellung im TK-Schrank für mind. 30 Minuten nachkühlen.

Rucola, Feldsalat, Lolo Rosso o.ä. waschen und mischen.

Salatsauce aus Essig, Balsamico, Trüffelöl, Salz, Pfeffer, ggf. etwas Zitrone, Löffel Honig in Gewürzmühle mischen. Keinerlei Kräuter o.ä. zugeben, das passt nicht.

Pro Portion 4 Scheiben Mango mit anrichten (aus einer Mango generiert man 3-4 Portionen).

Zum Anrichten auf einer Seite des Tellers je eine Kugel Mangosorbet (Mango-Aprikosen-Eis passt auch) und ein paar Mangoschnitze anrichten.

2. Mango-Avocado-Salat

Dieses Rezept haben wir uns von Silke Wenning abgeschaut.

Zutaten:
2 Mangos gewürfelt
2 Avocados gewürfelt
2 Spitzpaprika und
1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten (Multi)
1 Knoblauchzehe gehackt
1 Bund Schnittlauch oder Kresse
3 EL Salsasauce
5 EL Sesamöl
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer
Chilischoten
Zum Schluss: Chiliflocken

Zubereitung:
Alles vermischen.
Eine Stunde ziehen lassen.
Zum Schluss noch Chilliflocken, je nach Geschmack, drüberstreuen.

Guten Appetit!

Oreo-Käse-Tränenkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Ladwanowski

Rezept:
Boden: 150g Oreo Kekse und 150g Butterkekse zerbröseln und mit ca 100g geschmolzene Butter vermengen und in eine Springform verteilen.

Zutaten Füllung

500g Quark
150g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
200 ml Sahne
200ml Vanille Soja Milch
1x Vanille Puddingpulver
150ml ÖL
2Päckchen Orangenschale (Dr. Oetker)
1 Vanillezucker

später

2 Eiweiß
6Eßl. Puderzucker
Prise Salz

Zubereitung

Füllung: 500g Magerquark mit dem Schneebesen glatt rühren, dazu geben 150g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb (2 Eiweiß brauchen wir später) , 2x Orangenschale, 250ml Vanille Soya Milch, 1x Vanille Puddingpulver, 150ml Öl, 1x Vanillezucker, 200ml Sahne nacheinander alles vermengen und die sehr flüssige Füllung in die Springform geben.
Im Backofen bei Umluft 175 Grad, 70min backen.

In der Zeit die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz und 6 EL Puderzucker mit dem Schneebesen steif schlagen und auf den fertig gebackenen Kuchen geben. Dann erneut für wenige Minuten in den Ofen geben bei gleich bleibender Temperatur.
⚠: neben dem Ofen stehen bleiben, dass Baiser darf nicht braun werden, weil ansonsten entstehen die Tränen nicht.

Wenn das Baiser fertig ist, heraus nehmen, abkühlen lassen und dabei entstehen die Tränen.

Salsasauce

Tacos, Tortillas, Chips dazu und Kinoabend oder lustiger Kochabend starten 😁

(Inspiration von gutekueche.at mit ein bisschen Abwandlung von Nina Oberacker für die Gourmet)

Zutaten:

1 Dose stückige Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Chili oder Chilipulver
Zitronensaft einer halben Zitrone
Etwas Salz
2 EL Zucker
Etwas Rapsöl
Zubereitung:
Chili, Zwiebel und Paprika klein schneiden.

Zubereitung:

Flexi, Kochrührelement einspannen, Öl in den Topf und bei 105°C bei Intervall 0 erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Paprika rein. Dann die restlichen Zutaten rein und bei 98°C Intervall 3 für 90 Minuten bei offener Maschine köcheln lassen.

Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensauce

Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:
Pasta:
500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß
200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser, Spritzer Öl

Tomatensauce:
Etwas Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Dosen gestückelte Tomaten
Etwas Tomatenmark
Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt
Salz/Chilischote
200. gr. Brühe

Spinatcreme:
850 gr. TK-Spinat
1 Packung ca. 250 gr. Ricotta
50 gr. geriebener Parmesan
etwas Muskat, Salz, Pfeffer

Finish:
Etwas Parmesankäse
Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:
Pasta:
Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize Conchiglione rigata von Pastidea verwendet.

Es gibt auch eine ähnliche, etwas kleinere, Bronzematrize für die Kenwood. Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.
Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.

Tomatensauce:
Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Rührelement:
Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.
Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.
Solange es geht einkochen lassen, je länger desto

geschmackvoller wird die Sauce.
Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

Spinatcreme:
Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten). Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).
Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.
Zur Seite stellen.

Finish:
Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.

Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln

Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als “Nudelsalat” zum Grillen servieren.

Zutaten:
250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte

die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..
70 gr. Rosinen
100 gr. Mandeln geschält
2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)
80 ml gutes Olivenöl
20 gr. Petersilie
1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)
Salz/Pfeffer

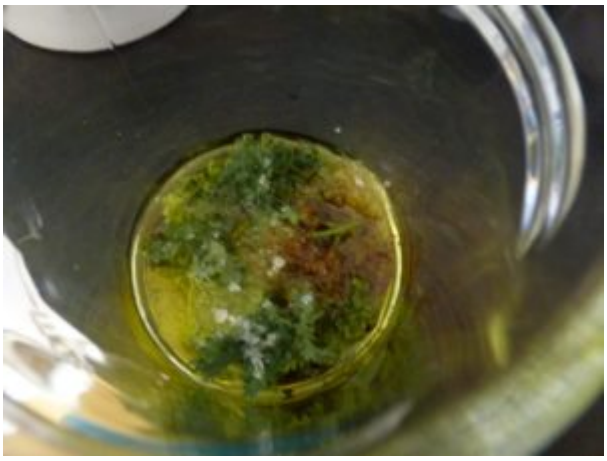
Zubereitung:
Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).

Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).
Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochenn bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl, da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen

---

Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne – Sammlung von Rezepten auf Deutsch

1. Brioche aus mitgelieferter Anleitung von Emile Henry

Zutaten:
500 gr. 550er Mehl

10 gr. Salz
5 gr. trockene Hefe (ich hatte 10 gr. frische)
30 gr. Puderzucker (im französischen Rezept nehmen sie Puderzucker, im englischen normalen Zucker)
150 gr. Milch 1,5 %
110 gr. Wasser
2 Eier Gr. M
35 gr. Butter
Spritzer Vanilleextract
1 Teelöffel Orangenblütenwasser (ich habe geriebene Orangenschale genommen)
50 gr. Vollmilchschokoladendrops

Topping:
2 Teelöffel Hagel- oder Perlzucker
1 Ei zum Bestreichen

10 gr. Butter zum Einfetten und etwas Mehl

Zubereitung:
In der Beschreibung wird der Teig komplizierter mit 40 Grad Wasser- und Milchtemperatur gemacht. In der Kenwood habe ich einfach Mehl, Salz, Hefe, Puderzucker, Milch, Wasser, Eier und Butter in den Kessel gegeben, den Knethaken eingesetzt und den Teig ca. 5 Minuten auf Min und 2 Min auf 1 kneten lassen. Im Winter würde ich ggf. 30 Grad Temperatur zugeben. Jetzt im Sommer war es auch so warm genug

Dann Schokotropfen, Vanilleextrakt, Orangenschale (bei mir zzgl. etwas Perlzucker) einarbeiten (dauerte ca. eine Minute).

Schüssel abdecken (z.B. mit einer Duschhaube) und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den unteren Teil der Form mit geschmolzener Butter fetten und danach etwas Mehl drüberstreuen.

Den Teig nochmals kurz kneten, damit keine Gasbläschen drin sind.

Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, erst einen Zylinder formen und davon 8 halbwegs gleich große Stücke abschneiden.

Zu Brötchen schleifen und in die Mulden der Form legen. Abdecken und weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad/O-U vorheizen.

Nach Ablauf der zweiten Gehzeit ein Ei (bzw. ein halbes reicht auch) verquirlen und wenn man mag auch noch etwas Hagel- oder Perlzucker drüberstreuen. Deckel drauf und dann in den Ofen.

25 Minuten 220 Grad. Dann wird es spannend, dann kann man den Deckel abheben (und dann ohne Deckel weitere 5 Minuten

backen). So sah es bei mir aus nach 25 Minuten:

Dann noch weitere 5 Minuten 220 Grad und zack fertig….

Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Baguettebrötchen aus Brot-Backen-in-Perfektion, Buch von Lutz Geissler (Zutaten aus Buch, Rest für Form abgewandelt)

Zutaten:

590 gr. Weizenmehl 550 (ich habe diesmal das französische T65 verwendet)
400 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe (wer nicht wiegen mag: ein kleines Stückchen, ca. so groß wie eine Risonenudel, d.h. etwas größer als ein Reiskorn)

Zubereitung:
Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 8 Minuten kneten (davon 6 Minuten auf Stufe “Min” und zwei Minuten auf Stufe 1.

Mit einer Duschhaube oder feuchtem Tuch abdecken und den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Immer wenn man in den ersten 16 Stunden am Teig vorbeikommt und zufällig dran denkt die Hände feucht machen und den Teig dehnen und falten. Dann wieder abdecken).

Form mit etwas Butter austreichen und etwas Mehl zugeben.

Nach ca. 24 Stunden (im Sommer eher schon nach 16 Stunden) den Teig auf gemehlte Fläche geben (vorsichtig, damit nicht zu viel Gas entweicht) und in 8 möglichst gleich große Stücke teilen. So ca. 120 gr. pro Stück erschien mir ein guter Wert.
Dann habe ich die Brötchen so wie normalerweise ein Brot rundgeformt (Teig von den Seiten zur Mitte ziehen, um etwas Spannung reinzubekommen) und in die Form gelegt.

Ich war mir nicht sicher, ob ich die glatte Seite oder den Schluss nach oben in die Form legen sollte. Habe die Hälfte mit Schluss nach oben reingesetzt (das sind die, die im ersten Bild bei diesem Rezept von Uhrzeit 10 bis 5 Uhr sind, d.h. die auch später aufgerissen sind) und die andere Hälfte mit der glatten Seite nach oben.
Beim nächsten Mal werde ich alle mit Schluss nach oben einsetzen.

Deckel auf die Form und ca. eine Stunde ruhen lassen. Ca. halbe Stunde vor Ablauf der Gehzeit den Ofen auf 250 gr. O/U vorheizen.

Brötchen mit Wasser besprühen, Deckel drauf und in den Ofen schieben und Temperatur auf 230 Gr. verringern.

Nach 20 Minuten habe ich den Deckel heruntergenommen und weitere ca. 5 Minuten backen lassen.

Sie haben wunderbar geschmeckt, werden wir sicher so häufiger machen!

3. Morgenmuffel-Variante

Diese Variante kommt vom Arbeitsaufwand fast an Knack-und-Back-Brötchen hin, man muss lediglich am Abend zuvor dran denken, dass man morgens gerne frische Brötchen hättte. Ich fand das Ergebnis gut, finde aber persönlich die 24-Stunden-Variante aus Rezept Nr. 2 besser.

Zutaten:
500 gr. Mehl 550
5 gr. Frischhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:
Form mit Butter ausstreichen und wenn Butter fest ist etwas Mehl drüber streuen.

Alle Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 35 gr. Temperatur zugeben und 5 Minuten kneten.

Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben. 8 halbwegs gleich große Stücke absteichen, zu Brötchen rundschleifen und in die Form geben.
Deckel darüber und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen (oder Mittag oder Abend, wenn der Teig länger im Kühlschrank steht schadet es nicht). die Form mit Deckel herausnehmen und etwas akklimatisieren lassen, während der Ofen auf 250 Grad. O/U vorheizt.

Dann mit Deckel in Ofen stellen, 20 Minuten 230 Grad backen. Deckel abheben und weitere 5 Minuten backen. Fertig.

4. Käsebrötchen ohne Käse von Katharina Karner

als Rezeptvorlage dient das Käsebrötchen Rezept von Björn Hollensteiner Brotdoc Bookazine 1 Seite 52
https://brotdoc.com/2012/02/21/kasebrotchen/

es wurde wie folgt abgewandelt

200g Weizenmehl
200g Manitoba
240g Wasser, lauwarm
8g Salz
8g Backmalz
8g weiche Butter
1,6g Trockenhefe (oder 5g frische Hefe)

Alle Zutaten bis auf die Butter in den Rührkessel, das Wasser als erstes. 2 Minuten auf MIN verrühren lassen, dann erst die Butter hinzu. Weitere 7 Minuten auf Stufe 1,5 kneten lassen. Der Teig ist eher fest und löst sich gut von der Schüssel.
Ich habe ihn dann in eine geölte Tupperschüssel mit Deckel gegeben und 24 h im Gemüsefach schlummern lassen.
Am nächsten Tag 8 gleiche Teile von ca 80 g abstechen und rund formen. Mit dem Schuss nach unten in die kräftig ausgebutterte EH Form legen und 1 Stunde gehen lassen.
Das Backrohr auf 230 Grad O/U vorheizen.
Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, mit einem Pflanzensprüher besprühen, den Deckel drauf und 25 Minuten

backen. Dann Deckel entfernen und 5-10 Minuten bräunen lassen. Möglicherweise kann man auch eine höhere Temperatur wählen, wenn eine knusprige Kruste gewünscht ist.

Für Käsebrötchen wird jedes Brötchen mit einer dünnen Scheibe Gouda belegt. Dadurch entfällt das Besprühen mit Wasser.

5. Vanilleschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Sigrid Hess

Zutaten:
Hefeteig:
70 g kalte Milch
120 g heißes Wasser
5 g Salz
40 g Zucker
40 g Margarine oder Butter
400 g Mehl
1 Eßl. Lievito Madre und 4 g Hefe oder
10 g Hefe

Füllung:
150 g Milch
2-3 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
Kurz aufkochen
250 g Quark und
1 Ei rasch unterschlagen.

Zubereitung:
Zutaten für den Hefeteig in der Kenny 6 min. auf min – 1 mit Knethaken laufen lassen.
2 Stunden oder länger gehen lassen.

Füllung zeitgleich mit dem Teig zubereiten, sie muss abkühlen. In der Kenny geht das mit dem Flexielement, alternativ klassisch im Topf.

Coronne mit flüssiger Butter ausstreichen. Wenn die Butter erkaltet ist etwas bemehlen.

Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen, Füllung draufstreichen, aufrollen. (Anmerkung Gisela: Ein paar Apfelschnitze drauf wären sicher auch gut)

In Scheiben schneiden, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und bei 190 Grad ca. 30 min. backen.

In den kalten Ofen stellen 200 Grad, nach 40 min (die

Aufheizzeit zählt zur Zeit dazu) den Deckel abnehmen und noch 10 – 15 min weiterbacken.

6. SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe von Sigrid Hess

(Foto Sigrid Hess)Hier kommt das Rezept, es schmeckt tatsächlich auch. Und mich begeistert, dass man sie in den Ofen stecken kann und dann in Ruhe duschen, Tisch decken … Auch am Vortag ist es nur ein Arbeitsgang.
SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe
Am Vortag Teig herstellen:
250 – 260 g Wasser
1Teel. Honig
11 g Salz
225 g Dinkelmehl 630
225 g Weizenmehl 550
50 g Lievito Madre, frisch gefüttert
ein kleiner Krümel Hefe, etwa eine halbe Erbse
Teig etwa 2 Minuten auf 1 und 5 Minuten auf min kneten.
Sofort nach dem Kneten in 8 Teile teilen, diese rund formen und in die gebutterte Couronne setzen. Kühl stellen (mit kühl stellen ist eher der Keller als der Kühlschrank gemeint. An diesem Punkt wird noch geforscht. Entweder Keller bei vielleicht 15 Grad oder erst 2 Stunden Zimmertemperatur und dann Kühlschrank)
Am Morgen Form in den kalten Ofen stellen, auf 260 Grad Ober- und Unterhitze einschalten und 40 Minuten backen.
Dann den Deckel abnehmen und noch ca. 8-10 Minuten bräunen.