

# Multizerkleinerer Zubehörvorstellung



Fotos Christina Cieluch

===Zubehörvorstellung: Multizerkleinerer===

Und es geht weiter mit der nächsten Zubehörvorstellung. Diesmal stellt uns Christina von den [Montagskindern](#) den Multizerkleinerer vor:

Ich habe die Ehre, den Multizerkleinerer AT647 für die Kenwood Küchenmaschinen vorzustellen.

Der Multizerkleinerer, oder auch Food Processor, passt auf alle gängigen Kenwood Chef, Major und Cooking Chef Modelle und ist, wie der Name schon vermuten lässt, ein wahres Multitalent.

Zur besseren Vergleichbarkeit habe ich alle verfügbaren Scheiben (ausser Scheibe 1/ Parmesanreibe) des Multizerkleinerers mit dem gleichen Gemüse, nämlich Karotten, getestet und mit Fotos dokumentiert.

Sämtliches Gemüse, Obst, Käse, Wurstwaren etc. lassen sich mithilfe der Scheiben in Stifte oder verschieden dicke

Scheiben schneiden, oder in zwei verschiedenen Stärken raspeln.



Die feine Reibe (Nr. 1) ist für Parmesan oder ggfs. auch Kartoffeln geeignet.

Alternativ zu den Scheiben, die sich übrigens wunderbar im Deckelhalter des schwedischen Möbelhauses aufbewahren lassen, gibt es noch das Messer, mit dem man Kräuter zu einem Pesto, Frischkäse zu einem tollen Dip, oder Mandeln zu frischem Mandelmus machen kann.

Auch der Teig für selbstgemachte Pasta wird von den hartgesottene Nutzern des Multizerkleinerers mit dem Messer gemacht.

Alles in allem ist der Food Processor ein nahezu unverzichtbarer Allrounder unter den Zubehörteilen der oben

genannten Kenwood-Maschinen.



---

## Cantuccini – Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum/Rezept Nr. 1

### **1. Rezept Daniela Grünbaum**

#### **Zutaten:**

250 g Mehl

180 g Zucker

1Tl Backpulver

2 Packungen Vanillezucker

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1Prise Salz

25 g Butter

2 Eier

200 g Mandeln geschält

**Zubereitung:**

250 g Mehl, 180 g Zucker, 1Tl Backpulver, 2Packungen Vanillezucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl, 1Prise Salz mit K-Haken mischen.

25 g Butter und 2 Eier zugeben und mit K-Haken kneten.

200 g Mandeln zugeben und weiter mit K-Haken kneten.

2 Baguette formen und ruhen lassen.



15 Min.backen bei 200'Grad O/U. Cantuccini in schmale Scheiben schneiden und weiter backen bis leichte Bräunung erreicht ist.



**2. Rezept Margit Fabian**

**Zutaten:**

100 g Mandeln, ganz

100 g Mandeln, grob gehackt

250 g Weizenmehl, Type 1050

150 g Vollrohrzucker

1TL Backpulver

1 Fl. Bittermandelaroma

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

30 g Butter

(optional für die "Winterversion" 1 – 2 TL Zimt)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit Knethaken verkneten, zuletzt die Mandeln zugeben. 2 Stunden ruhen lassen.

Sechs Rollen formen, bei 175 Grad, mittlere Schiene, 20 min backen.

Abkühlen lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmal bei 175 Grad 10 min fertig backen

---

## Vitello-Tonnato-Soße    Ratz- Fatz-Version



Anleitung und Foto von Vanessa Santagapita

**Zutaten:**

1 Dose Thunfisch  
3 Sardellen  
1 TL Kapern  
2 mittelharte Eier  
Olivenöl

**Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle geben.

2 – 3 mal Pulse drücken- fertig!

Falls die Sosse zu dick ist, etwas Brühe untermischen.

---

**Mandelaufstrich Mantella**



Ausprobiert nach einer Inspiration von Heike Dulle/Fotos Gisela M.

*Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit "Nu" anfang und mit "tella" aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf "Aufstrich" geändert ☐ ☐ ☐*

Menge für 6 Weckgläser a 160 ml

#### **Zutaten:**

180 ml Vollmilch

200 gr. Mandeln (geschält)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

150 gr. Puderzucker

50 gr. Butter

ein paar Tropfen Mandelbitter

#### **Zubereitung:**

Mandeln schälen (in Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, Deckel auf Schüssel legen und 5 Minuten warten, dann schälen).

Geschälte Mandeln zusammen mit Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 5 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.

Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Mandelmasse und Bittermandel zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen.

In Gläser abfüllen und in den Kühlschrank geben, dort wird es noch etwas fester (bleibt aber schön cremig).

Fertig ☐

---

## Tomatensugo mit der Beerenpresse



Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

**Zutaten:**

5 kg Tomaten  
2 EL Olivenöl  
2 EL Honig  
2 Zweige Rosmarin  
1 Gemüsezwiebel in Scheiben  
1 große Knoblauchzehe

**Zubereitung:**

Die Tomaten habe ich mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.



*Tipp Katharina Schmidt:*

Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen



Foto Monika Klein

---

## Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf



Fotos Claudia Kraft

Rezept <http://www.ichkoche.at/burgenlaendischer-schlagobersgugelhupf-rezept-221180> von Claudia Kraft auf CC umgewandelt [hier](#)

### **Zutaten:**

250 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker

5 Stück Eier

250 g Mehl (glatt) (in D normales 405er Mehl)

1/2 Pkg. Backpulver

1 Becher Sahne 250 ml

2 EL Kakaopulver

3 EL Haselnusslikör bzw. Rum (oder bei Kindern Milch)

### **Zubereitung:**

Zuerst Sahne mit dem Ballonbesen steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann zweite Schüssel einspannen, Schneebesen abspülen und einspannen.

Eier, Zucker, Vanillezucker auf hoher Stufe 15min schaumig geschlagen.

Mehl mit Backpulver verrühren und dann alles zusammenmischen (in die Eiermasse kommt zuerst die Sahne, im Anschluss die Mehlmischung).

Kakao mit Rum (es geht auch Milch bei Kindern) vermischen (z.B. in der freien schon benutzen Schüssel mit Ballonschneebesen). Die Masse aufteilen auf die zwei Schüsseln (eine mit Kakao, eine ohne Kakao).

Kranzform ausfetten und bebröseln und den hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

*Anmerkung Gisela M: Zucker auf 225 gr. reduziert schmeckte auch sehr gut. Und lt. Karin Heytmanek langen 180 gr. auch.*

---

# Krautfleckerl – Variationen



Fotos Margit Fabian/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept von Margit Fabian

15 Sekunden für 1/2 Kopf Kraut (Multi, Julienne-Scheibe), 15 Minuten für die Nudeln aus 500 g Mehl/Semola (Pasta Fresca, Bandnudelmatrix)

### **Zutaten:**

1/2 Kopf Kraut  
500 gr. Pasta mit Pasta Fresca  
Salz  
Öl  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Kraut wurde in Öl gedünstet, gesalzen. Dann kommen die Nudelflecke dazu. Wir geben beim Essen dann immer noch großzügig gemahlene Pfeffer darüber.

## 2. Rezept von Linda Peter

Den Speck kann man auch weg lassen

### **Zutaten:**

500 g Weißkraut  
1 Zwiebel fein hacken  
125 g Frühstücksspeck  
2 EL Kristallzucker  
125 ml Weißwein  
2 Knoblauchzehen  
300 g Teigfleckerln  
2 EL Majoran  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
Majoran  
Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in ca. 1 cm breite Streifen schneiden (z.B. Multi Scheibe 4 oder 6).

Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck klein schneiden. Zucker in 2 EL Butterschmalz karamellisieren, Zwiebel und Speck einrühren und goldbraun rösten. Kraut untermischen, mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kraut zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten (dauert ca. 15 Minuten).

Inzwischen Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Fleckerln und Majoran unter das fertige Kraut mischen.

**3. Rezept, ausprobiert von Gisela M., aus der Sendung "Tim Mälzer kocht" von 2011 und auf CC umgewandelt**



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 3

für 4 Personen

**Zutaten:**

500 gr. Weißkohl (muss man nicht abwiegen: ein Multi voll ergibt 500 gr.)

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

6 EL Öl

2 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL getrockneter Majoran

1,5 TL Zucker

150 ml Geflügelbrühe (ich hatte Fond)

Pfeffer

Salz

200 gr. Lasagneblätter (ich hatte doppelte Menge von Teig Nr. 2 von hier: [Pasta-Fresca-Rezepte](#), mit Lasagnematritze)

150 gr. gekochter Schinken

100 gr. Bergkäse (ich hatte nur 50 gr.)

2 EL Kürbiskerne

**Zubereitung:**

Nudelteig nach Rezept herstellen und mit Pasta Fresca und Lasagnematritze verarbeiten, Teig in Fleckchen zerreißen (Alternativ nimmt man Lasagneblätter).



Kraut putzen und mit Juliennescheibe von Multi (Nr. 6) zerkleinern. Menge muss nicht abgewogen werden. Ein voller Multi kommt genau hin.



Zwiebel in feine Streifen und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden (ich mache das herkömmlich mit Messer, mit Multi würde es auch gehen)

Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, bei 140 Grad/Rührintervall 3 Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben.

Brühe oder Fond zugeben und aufkochen. Dann Kohl zugeben, Temperatur auf 130 Grad zurückstellen, Rührintervall 2, Timer 12 Minuten. Abschmecken (12 Minuten war bei mir perfekt. Lt. Rezept 10-15 Minuten.



Backofen auf 220 Grad O/U aufheizen.

Die Nudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Schinken klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.



Schinken mit Nudeln und Kohl vermischen und in Auflaufform geben.



Käse raspeln (geht mit Multi perfekt, ich nehme meistens die Microplanereibe) und über Auflauf streuen. Kürbiskerne

darübergeben. Im Ofen 10 Minuten überbacken.



Ggf. mit etwas Kürbiskernöl vor dem Servieren beträufeln.

Guten Appetit!

---

## Schokoladenmuffins alla Giselle



Foto Gisela M.

Wir lieben diese Muffins, weil sie nicht so süß sind, auch am nächsten Tag noch saftig sind und sie sich perfekt zur Verwertung von alten Osterhasen und Weihnachtsmännern eignen.

Für ca. 18 kleinere Muffins (bzw. 9 megagroße)

**Zutaten:**

375 gr. Mehl

3 TL Backpulver

45 gr. Kakao

3 EL Zucker

300 gr. Schokolade (alte Osterhasen oder Weihnachtsmänner, andere Schokoladenreste, Blockschokolade)

1,5 Eier in Becher leicht verquirlt (wenn es kleine Eier sind, dann zwei Stück nehmen)

200 gr. saure Sahne

275 ml Milch

145 gr zerlassene Butter

*Optional Verzierung:*

75 gr. Schokolade

2 EL Sahne

15 gr. Butter

**Zubereitung:**

Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.

Backofen auf 180 Grad/Heissluft vorheizen.

In 18 Muffinmulden Papiereinsätze einlegen bzw. alternativ die Formen mit zerlassener Butter (noch nicht bei der Zutatenliste) austreichen.

Schokolade mit Trommelraffel grob reiben oder alternativ von Hand mit Messer in kleine Stücke schneiden.

Mehl, Backpulver und Kakao in Schüssel geben und mit K-Haken kurz rühren (das ersetzt das in die Schüssel sieben).

Zucker und Schokoladenstückchen dazugeben.

Von Hand mit Gabel Ei, saure Sahne, Milch und zerlassene Butter zusammenkippen und kurz mit Gabel glatt rühren. Alles in Kessel geben und kurz (!) mit K-Haken grob verrühren. Klumpen dürfen noch vorhanden sein.

Teig in Muffinformen füllen, ca. 18 Minuten backen (größere Muffins entsprechend länger, Stäbchenprobe).

Zum Abkühlen auf Kuchengitter geben.

*Optional:*

Schokolade, Sahne und Butter bei kleiner Temperatur und K-Haken in Schüssel schmelzen. Entweder in Kühlschrank stellen und leicht fest werden lassen. Danach mit Spritzbeutel aufspritzen. Oder flüssig über die Muffins laufen lassen und abkühlen lassen.

---

## Pistazienaufstrich –

## Pistaziencreme Pitella –

## Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfang und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐

**1. Rezept von <http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.**

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

**Zutaten:**

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt halten, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

### *Varianten:*

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmoniert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

## 2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

### **Zutaten:**

65 g grüne ungesalzene Pistazien  
10 g Macadamia gesalzen  
1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver  
Mark 1/2 Vanilleschote  
30 g weiße Schokolade  
16 g Kokosöl  
15 g Erytrit  
35 g Kakaobutter

### **Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

## 3. Rezept von Corinna Gerbitz



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

**Zutaten:**

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

**Tipp:**

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

---

**Kokostorte                      Kokos-Layer-**

# Törtchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

## **Zutaten:**

### *Biskuit:*

6 Eier  
255g Zucker  
240g Mehl  
1 TL Kokossirup

### *Frischkäsecreme:*

180g Butter  
450g Frischkäse  
5 EL Milch  
140g Puderzucker  
120g Kokosraspel

### *Frosting (Eiweisfluff):*

150g Eiweiß  
225g Zucker  
200g Palmin Soft  
1 TL Kokossirup

### *Dekoration:*

150g weiße Kuvertüre

## 5 Raffaello

### **Zubereitung:**

Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebröhrelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse, Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.

Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf 75°C erhitzen (Schneebesen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.



Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.

