

# Bienenstich



Fotos und Rezept von Angelika Haindl

## **Zutaten:**

### *Für den Hefeteig*

500 gr. Mehl (ich nehme 550er)

20 gr. Hefe und 60 gr. Lievieto Madre (wenn man keinen LM hat, die Hefe auf 40 gr. erhöhen).

60 gr. Zucker

2 kleine Eier

70 gr. Butter (zerlassen oder weich)

1/2 TL Salz

200 ml Milch

### *Für den Mandelbelag*

100 gr Butter

135 gr Zucker

2 TL Honig

7 EL Milch

180 gr gehobelte Mandeln

### *Für die Füllung*

1 Eigelb

1 Pckg Vanillepuddingpulver oder 42 gramm Speisestärke

500 ml Milch

Vanillemark von einer halben Schote

45 gr. Zucker

170 gr. warme Butter

50 gr. Puderzucker

### **Zubereitung:**

#### *Für den Teig:*

Ich habe alles in der CC geknetet, habe etwas Wärme zugegeben, jedoch nicht mehr als 30°, da ich der Meinung bin, man sollte Hefeteig nicht zuviel Wärme geben. Das lässt ihn zu schnell gehen.

Bei der CC merkt man, wenn der Teig fertig ist: er löst sich immer mehr vom Boden und klettert den Haken hoch, wird ein richtig schöner Kloss.

Den lösen und dann auf einem Backblech ausrollen.

#### *Für den Mandelbelag:*

Die Butter mit dem Zucker, Honig und der Milch erhitzen und ca. 6 Minuten einkochen lassen.

Dann die gehobelte Mandeln zugeben und unterrühren. Etwas eindicken lassen, dabei jedoch vorsichtig rühren.



#### *Tipp gehobelte Mandeln selber machen:*

Die Mandeln schälen. Diese dann alle auf einmal in die Trommelraffel geben. Einsatz ist die Trommel mit den feinen Schlitzten.

Stopfer drauf. Es muss schnell gehen, sonst zerkrümeln sie zu sehr



Die fertige Mandelmasse etwas abkühlen lassen und dann auf den Teig streichen.

Der Kuchen wird bei HL 20 Minuten auf 200° gebacken.



Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er einmal durchgeschnitten... sonst wirds zu kompliziert. Dann jede Hälfte einmal QUER durchschneiden, die Deckel vorsichtig abnehmen.

#### *Für die Füllung*

450 ml Milch mit dem Zucker erhitzen (im Topf der CC), die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver oder der Speisestärke sowie dem Vanillemark verrühren (in einem Schraubglas und gut schütteln, oder in einem Becher klümpchenfrei).

Sobald die Milch kocht, die Puddingmasse langsam unter rühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (ein paarmal blubbern reicht, ich nehme übrigens den Flexi-Rührer).

Den Topf wegnehmen, die Masse abkühlen lassen, dabei immer

wieder mal umrühren.

In der Zeit die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Ich habe den Puderzucker in der Gewürzmühle hergestellt. Schaumig rühren mit Flexi... wenn die beiden Massen annähernd gleich warm sind, zusammen mischen und verrühren.

Nund die durchgeschnittenen Teigplatten mit der Masse füllen und die Deckel wieder drauf... fertig...

Vorsichtig mit Zackenmesser die Bienenstiche in Form schneiden.

---

## Engadiner Nusstorte



Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

### **Zutaten:**

1 Springform à 28 cm Durchmesser

*Für den Teig:*

80 g Zucker

200 g Mehl

100 g kalte Butter

1 kleineres Ei

Für die Füllung:

300 g Walnüsse

200 g brauner Zucker

50 g Honig

2 EL Wasser

125 ml Sahne

*Sonstige Zutaten:*

etwas Butter

etwas Mehl

20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)

etwas Puderzucker

**Zubereitung:**

*Für den Teig:*

Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

*Für die Füllung:*

Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

---

# Zitronentartelets

## Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

### Rezept Nr. 1

#### **Zutaten:**

##### *Mürbteig:*

250g Mehl  
150g Butter  
100g Staubzucker  
1 Ei  
Prise Salz

##### *Zitronencreme:*

4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)  
25g Butter  
140g Zucker  
4 Eigelb

30 cl Wasser  
8 EL Zitronensaft

*Baiser:*

4 Eiklar  
240 g Zucker  
1 Prise Salz

*Zubereitung:*

Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.





Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.



Zitronencreme zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die

Butter untermengen.

Danach in den Förmchen verteilen.



Baiser:

Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebeisen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).

Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.



Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

## 2. Rezept



Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

### **Zutaten:**

normaler Mürbeteig

### *Füllung:*

200g. feiner Zucker

5 Eier

100g. weiche Butter

Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

**Zubereitung:**

Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

---

## Bärlauchpesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

**Zutaten:**

50 g Bärlauch

3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl

50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

**Zubereitung:**

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

---

## Hasenfrühstück: Karotten- Apfel-Orangenmarmelade



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karin AM

### **Zutaten:**

250 gr. geschälte Karotten

250 gr. geschälte Äpfel ohne Gehäuse

1/2 kg filetierte Orangen mit Saft (Masse soll in etwa 1,1 kg ergeben)

1/2 kg Gelierzucker 2:1

### **Zubereitung:**

Karotten, Äpfel, Orangen mit Saft im Blender pürrieren.

In Kessel geben und Gelierzucker dazugeben, mit Flexi bei 120 Grad aufkochen lassen, 12 Minuten kochen lassen (ev. nochmal

Pürierstab reinhalten), abfüllen, fertig.

*Hinweis:*

*Es könnte sein, dass der Flexi die Farbe der Karotten etwas annimmt. Von daher würden wir sicherheitshalber raten, eher den Flexi mit der schwarzen Lippe zu verwenden.*

---

## Rösti – Original Schweizer Rezept



Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus "Backen und Kochen mit Kenwood"

### **Zutaten:**

Kartoffeln festkochend

Bratfett

Salz

### **Zubereitung:**

Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich

kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.



(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.



Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10

Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.

Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingeölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen ☐ .

En guete ☐

*Variante Berner Rösti:*

Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

*Variante "Walliser Rösti":*

Rösti nature und Racelettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

*Variante "Älplerrösti":*

Wenn auf dem Racelettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

*Alternative mit rohen Kartoffeln:*

Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Decke bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

*Alternative:*

Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen

---

# Zitronenzucker



Rezept und Foto von Waltraud Kogler

## **Zutaten:**

10 Bio-Zitronen  
Biorohzucker

## **Zubereitung:**

Ich habe 10 Bio-Zitronen dünn geschält, diese Schalen in der Gewürzmühle zerkleinert, Biorohzucker dazu, nochmals mit P-Taste ...

Sehr intensiv und bittersüßsauer... (für zukünftige Kuchen, Cremes...)

## *Alternative von Erika Schimke:*

*Ich nehme 5-6 BIO-Zitronen, schneide sie einmal auf und entferne die Kerne. Dann komplett abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker KOMPLETT ( also mit Schale und weißem Häutchen ) in den Mixer, gut pürieren und in Gläser abfüllen. Es wird nicht bitter, es ist cremig, ergiebig und auch mal fix in eine Tasse heißes Wasser eingerührt, um sich eine heiße Zitrone zu machen. Zum Backen und Kochen sowieso. Hält ewig in Gläschen.*

---

# Low carb Blumenkohlklößchen Karfiolbällchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

## **Zutaten:**

1 Blumenkohl

1 Ei

Petersilie

Curry

Suppenwürze

100 gr. geriebener Käse ( bzw. Käse mit Trommelraffel oder Multi reiben)

3-4 EL Semmelbrösel

## **Zubereitung:**

Einen ganzen Karfiol im Multi zu 'Reis' hacken (vorher in Röschen teilen).



Diese Masse dann mit dem K-Haken zu einer Masse verarbeiten mit 1 Ei, Petersilie, Curry, Suppenwürze, 100 g geriebener Käse und 3-4 EL Semmelbrösel (bis die Masse die richtige Konsistenz hat).



Zu Bällchen formen und im Rohr bei 200 Grad bzw. Umluft 180 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen.



Ich habe sie mit Knoblauchjoghurt gegessen.

*Tipp:*

Man kann es auch durch andere Gemüse ersetzen wie Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten und und...

#### **Variation von Manuela Neumann**

Anstelle von Blumenkohl habe ich 1/2 Brokkoli und 1 Kohlrabi genommen.

Der Rest des Rezeptes bleibt gleich



# Crema Catalana



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von "Für jeden Tag 8/2006", angepasst von Manfred Cuntz für die CC

## **Zutaten für 4 Personen:**

50 g Speisestärke

750 ml Milch

6 Eigelb (Kl. M)

50 g Zucker

4-5 El und zum Bestreuen

fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

## **Zubereitung:**

Speisestärke in 150 ml Milch auflösen.

Flexi mit schwarzer Gummilippe einsetzen.

600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben, beiseite stellen.

Ballonbesen, langsam steigern bis Stufe 6

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Dauer ca. 2min.

Flexi mit schwarzer Gummilippe, Kochstufe I

Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

95°C, Flexi, Kochstufe I

Heiße Zitronenmilch langsam zugeben.

So lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht.

ACHTUNG: Es darf nicht wirklich kochen sonst gerinnt das Eigelb. Also aufpassen. Dauer: ca. 5-6min.

Temperatur ausstellen und etwas kalt rühren lassen. (Wenn es schneller gehen soll Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und von Hand rühren). Bei ca. 85°C in kalt ausgespülte Schüsselchen füllen.

In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.



[Fotos von Manfred Cuntz](#)

---

# Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog



Foto Gisela Martin

Rezept von hier  
<https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkornbrot-mit-buttermilch/> und auf CC umgeschrieben.

## **Zutaten:**

### ***Quellstück 1***

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl  
300 g Buttermilch  
12 g Salz

### ***Quellstück 2***

40 g Leinsamen  
20 g Sesam  
40 g Sonnenblumenkerne  
30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe  
150 g Buttermilch

## ***Hauptteig***

Quellstücke

300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl  
6 g Frischhefe  
115 g Buttermilch (zimmerwarm)  
10 g Rohrzucker  
Sonnenblumenkerne zum Wälzen

### **Zubereitung:**

Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Röhrelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.

Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstöße zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kruste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.