

# Erdnuss-Taler



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

100 g weiche Butter

130 g Zucker

150 g Mehl

1 Ei

2 nicht gehäufte EL Erdnussbuttercreme fein

100 g gehackte Erdnüsse

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

1 TL Backpulver

## **Zubereitung:**

Mit dem Flexi Butter und Zucker cremig rühren. Die Erdnussbutter und das Ei während des Rührvorganges dazu geben.

Mehl, Zimt, Salz und Backpulver vermischen und zur Butter-Ei-Masse in die Schüssel geben.

30 g der gehackten Erdnüsse noch zum Teig hinzufügen.

Nun aus dem Teig Kugeln formen und diese mit dem Handballen flach drücken.

Mit den restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca 15 Minuten backen.

Fertig sind sie je nach Größe und Backofen, wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben.

---

## Himbeertörtchen



Von [Simon's Patisserie -Simon Stuber](#)

(ergibt ca. 15 Stück)

### **Zutaten:**

*Für die Joghurt-Mousse:*

9 Blatt Gelatine

10g Zitronensaft

500g Joghurt

Abrieb von Zitrone und Orange

120g Puderzucker

200g Sahne

*Für den Himbeerkern:*

25g Zucker

5g Pektin

5 Blatt Gelatine

300g Himbeerpüree  
100g Zucker  
200g Tk Himbeeren

*Für den Himbeerspiegel:*

300g Himbeeren  
20g Zitronensaft  
120g Puderzucker  
3 Blatt Gelatine

*Außerdem wird benötigt:*

Dessertringe 15 Stück  
Randfolie  
Form für den Kern oder ein Blech  
Dekobiskuit  
Biskuitboden

### **Zubereitung:**

*Für den Himbeerkern:*

Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürrierstab.

Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein. Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

*Für die Joghurt-Mousse:*

Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer

der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

*Für den Himbeerspiegel:*

Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen . Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.

---

## Ritas Apfelgulasch

Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Ehmann, der es von seiner Schwiegermutter hat und für die Kenwood CookingChef modifiziert hat.

Einfaches schnelles gut schmeckendes Gericht  
("Resteverwertung")

**Zutaten** für 4 Portionen:

4-6 Äpfel (säuerlich-zum verkochen)

5 Regensburger Würste (oder 5 Knacker oder 1 Lyoner)

als Variation entsprechend der Menge Wiener/Käswürstel

250 ml Brühe

200 ml Weißwein

2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Schmand

Ketchup/bzw. Tomatenmark 3 – 4 EL

Pfeffer

Salz

Gewürze nach Gusto:

Curry

Paprika

Majoran  
Thymian  
Koriander

**Zubereitung:**

Zwiebeln schälen und klein schneiden.  
Knoblauch ebenso

Äpfel schälen achteln diese Spalten dann halbieren.

Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden (je nach verwendeter Wurst!)

Mit Flexiröhrelement:

Zwiebeln mit etwas Öl in der CCM anbraten (max. Temperatur).  
Kleine Prise Zucker dazu.  
Knoblauch dazu

Koch-Röhrelement wechseln, Temperatur auf 90 – 100 Grad reduzieren

Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Wurst und Äpfel dazugeben, durchrühren lassen – Stufe 1

Ketchup/Tomatenmark dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

Schmand dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

ca. 20 min durchrühren lassen – Stufe 3

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.

Servieren mit frischen Semmeln oder knackigem Baquette dazu  
paßt schöner Salat.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

---

# Partybrötchen – Variationen



Rezept Nr. 1 mit Foto von Angelika Kotte

## **1. Rezept**

Von Angelika Kotte

### **Zutaten:**

500g Mehl

250ml Wasser

5Essl. Öl

1 Tütchen Trockenhefe ( am besten ist die von Seitenbacher )

1/2 Tel Salz

1/2 Tel Zucker

### **Zubereitung:**

Das Wasser mit dem Öl kurz in Mikrowelle erwärmen (handwarm).  
Darin Zucker u. Hefegranulat einrühren und kurz stehenlassen bis die Hefe aktiv wird.

Das Mehl abwiegen und das zusammen mit dem Salz in die Schüssel geben. Mit Knethaken die flüssigen Zutaten bei Stufe 3 ca. 5 Min. darin verkneten.

Hier stell ich die Temperatur dann schon auf 30\* .

Wenn alles gut vermengt ist den Knethaken entfernen,  
Rührintervall 3 Temperatur 37\* und das Ganze für eine Std

vergessen.

Den fertigen Teig kann man dann nach Belieben weiterverarbeiten. Ich forme gerne kleine Brötchen (ca. 55g schwer) lege sie als Blume in eine Springform.

Die Brötchen dann mit einer Eigelb/ Milch Mischung bestreichen und beliebig belegen. Z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Geriebener Käse. Man kann auch sehr gut noch Röstzwiebeln mit in den Teig einarbeiten.



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Kraft

## 2. Rezept

von Claudia Kraft

Rezept von Herzekleid/Blogspot aus dem Internet.

Brotblume u selbstgemachte Butter

(Habe 2 pkg Trockenhefe genommen u nur 1 Milchmischung gemacht, ausserdem bei Heissluft nur mit 180C gebacken)

### Zutaten:

1 Würfel Hefe

100ml lauwarme Milch

60g Butter

150ml lauwarme Milch

2 EL Zucker

2 Eier

250g Vollkornmehl

310g Mehl

2 TL Salz

Körner zum Bestreuen nach Bedarf

### **Zubereitung:**

Die Hefe in der lauwarmen Milch (100ml) auflösen.

Butter schmelzen und mit lauwarmer Milch (150ml), Zucker und (fast) zwei Eiern (von einem Ei ein bisschen aufheben, das wird später für die Glasur verwendet) mischen.

Vollkornmehl, Mehl und Salz mischen, die beiden Milchkombinationen dazugeben (evtl. noch etwas mehr Milch nachgießen) und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese (in Form einer Blume) eng aneinander auf ein Backblech geben. Alles



nocheinmal ca. 20 min gehen lassen.

Das übrig gelassene Ei mit etwas Milch versprudeln und die Brötchen damit einpinseln. Mit Körnern nach Wahl verzieren und bei 200° im vorgeheizten Backrohr ca. 20 min. backen.



Butter: 1/4l Sahne so lange schlagen bis sie zweimal flockt. Dann entstehendes Wasser durch Küchenpapier abseihen. Bzw geflockte Butter auf Küchenpapier legen, nach oben zusammenfallen u ausdrücken. Fertige Butter bleibt übrig u in ein Gefäß geben. Wer will kann Salz od Kräuter dazu mischen.

---

# Putenröllchen mit Pestofüllung



Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

## **Zutaten:**

5 Putenschnitzel  
100ml Olivenöl  
2 Töpfe Basilikum  
5-6 Knoblauchzehen  
50g Parmesan  
30g Pinienkerne  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung:**

Für das Pesto das Basilikum waschen, abtropfen lassen und die Blätter abzupfen.

Die Pinienkerne zusammen mit dem Parmesan, dem Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer, dem Olivenöl und dem Basilikum im Blender (oder Multi) fein pürieren.

Die Putenschnitzel dünn klopfen (am besten in einem Gefrierbeutel damit es nicht so sehr spritzt, ich habe es mit

einem Nudelholz malträtiert).

Nun das Pesto auf das Fleisch streichen und dann zu Röllchen aufrollen, mit Zahnstochern feststecken.

Die Röllchen in eine backofenfeste Form geben und 20 Min bei 180°C backen, danach die Hitze auf 100°C reduzieren und weitere 20 Min backen.

Dazu serviere ich Nudeln und noch etwas Pesto (für die Kinder noch einen 'Schluck' Tomatensoße zu den Nudeln).



Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

---

## Schweinefilet sous-vide – Variationen



Foto von Franziska Fischer – Rezept Nr. 1

## **1. Rezept von Franziska Fischer – Gefülltes Schweinefilet Sous-Vide**

Mein Filet habe ich vakumiert, mit einem Gerät von Unhold und in der Kenwood Coking Chef gekocht.

### **Zutaten:**

1 Schweinefilet, meins hatte 550g  
Handvoll getrocknete Tomaten in Öl  
Handvoll Wallnüsse  
Handvoll Feta  
Einige Basilikumblätter  
Schwarzwälder Schinken, oder Speckscheiben  
Senf, Salz, Pfeffer  
Küchenschnur

### **Zubereitung:**

Das Fleisch parieren und längs einschneiden u d aufklappen.  
Die Zutaten für die Füllung im Mixer (z.B. Multizerkleinerer)  
pürieren, oder mit dem Messer fein schneiden.  
Das Fleisch von innen und aussen würzen. Mit Senf  
einstreichen.  
Die Füllung auf das Fleisch legen, das Stück zuklappen.  
Den Schinken auslegen, Fleisch darauf legen und einwickeln.

Mit der Küchenschnur zusammen binden.

Das Stück nun in einen Vakumierbeutel legen, verschweissen.

3l Wasser in die Schüssel der KCC auf 60 Grad einstellen, Fleisch begeben und bei Intervallstufe 3 für 60min ziehen lassen.

Auch wenn das Fleisch länger im Wasser bleibt, wird es nicht trocken.

Nun den Beutel aufschneiden. Den Saft auffangen.

In einem heissen Topf das Filet rundum anbraten, aufschneiden und servieren.

Den Saft in die Sauce geben.

Bei mir gab es eine Sauce Café de Paris dazu.

Serviert mit Salaten und Nudeln.

## 2. Rezept von Stefan Homberg

### **Zutaten:**

1 Schweinefilet

4 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

4 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

Das Filet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian und Öl darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 90 Min. bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

---

# Rinderfilet sous vide

Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten:**

1 Rinderfilet  
4 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen (angedrückt)  
50 gr. Butter

## **Zubereitung:**

Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian, die angedrückten Knoblauchzehen und die Butter darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Röhrelement ca. 3,5 Stunden bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.

---

# Erbsensuppe mit Joghurt und

# Minze

Rezept von Stefan Dadarski

## Zutaten:

1 Eigelb  
1 TL Stärke  
400 ml griechischer Joghurt  
750 ml Gemüsebrühe  
2 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen in feinen Scheiben  
3 EL grob gehackte Minze  
750 gr. tiefgekühlte Erbsen  
Salz/Pfeffer

## Zum anrichten:

*100 ml griechischer Joghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe vermischt  
etwas bestes Olivenöl*

## Zubereitung:

Eigelb und Stärke in einer großen Schüssel verrühren, Joghurt dazu geben und Hälfte von Brühe/Fond zugeben.

Kessel mit Flexi auf 100 Grad erhitzen und Intervallstufe 2 einstellen. Wenn Temperatur erreicht ist, Butter und Olivenöl (Anmerkung: möglichst am Rand, dann quietscht es nicht) hineingeben. Knoblauch und Hälfte der Minze leicht andünsten.

Die Erbsen begeben und 5 min garen, dann die restliche Brühe angießen und weitere 5 min köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Jetzt alles fein pürieren. Entweder mit Blender oder direkt im Topf mit Stabmixer.

Dann in den Topf mit Suppe den vorbereiteten Joghurt einfüllen.

Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Kreuzkümmel abschmecken, die Suppe wieder erhitzen, aber nicht kochen. Die Temperatur ausdrehen und restliche Minze einrühren.

Servieren mit etwas vom Knoblauchjoghurt und einem Schuss Olivemöl.

---

## Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

### **Zutaten:**

*Für den Boden:*

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

*Füllung:*

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

**Zubereitung:**

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebeisen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

---

# Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

## **Zutaten:**

*Für die Kartoffelpüschneemänner:*

10 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Muskat

50 ml Sahne

1 kl. Karotte für Besen und Nase

Schwarze Oliven für die Augen

*Für das Fleisch und die Soße:*

6 Schweineschnitzel

1 Schlottenzwiebel

50ml Weißwein

100ml Kalbsfond

50ml Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

**Zubereitung:**

Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebeesen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.