

Amaretto Rührkuchen



Rezept und Foto Ari Dahms

Zutaten:

200 g Mandeln
300 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
50 g Milch
4 Eier
100 g Amaretto
200 g Sonnenblumenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln im Multi auf höchster Stufe "mahlen" und in die Rührschüssel umfüllen.

K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.

Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

Brotgewürz



Fotos Daniela Steinel

Zutaten:

2 Teile Fenchelsamen

2 Teile Kümmel

2 Teile Anis

1 Teil Koriander (bzw. 2 Teile Koriander in Variante Daniela Steinel)

Zubereitung:

Alle Zutaten in Gewürzmühle geben und pulverisieren. Ich mache immer kleine Mengen (1 Teil = 1 Teelöffel), so ist es immer frisch.



Tipp: Daniela nimmt von jeder Zutat zu gleichen Teilen 3 Esslöffel und bewahrt die Gewürzmischung direkt in einem Glas der Gewürzmühle auf.

Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

6 Eier
250gr Zucker
1/8l Öl
1/8l lauwarmes Wasser
200gr Mehl
2EL Kakao
1 Pkg Backpulver,
100gr Marillenmarmelade

Creme:

1l Patisseriecreme,
4pkg Sahnesteif
250gr Nutella.
Schokoflocken zum Bestreuen.

Alternativcreme:

3/8l Schlagobers mit
2 Sahnesteif und
250gr Nutella mischen,weiter
3/8l Schlagobers
2 Sahnesteif und
Vanillezucker mischen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen). Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen. Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

Creme:

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.





Fotos: Claudia Kraft

Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

Zutaten für Piecrust:

360 g Mehl
50 g Zucker
90 g kalte Margarine
90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)
1 Eigelb
5 – 8 EL Eiswasser

Füllung:

6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten
(Multizerkleinerer)
je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup
optional: eie Handvoll Rosinen
100 – 150 g brauner Zucker
1 TL Zimt
je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken
1 geh. EL Speisestärke
1 EL Butter in Flocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl
1/2 TL Backpulver
75 g Zucker
1 kleines Ei
125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)
100 – 125 g brauner Zucker
je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß
1 TL Zimt
2 EL Zuckerrübensirup
3 Eier, verquirlt
1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Lachs Lachsmousse Lachsrolle **– Variationen –**



Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

Zutaten Lachsmousse:

200g Räucherlachs

200 g Frischkäse

50ml Sahne

kleine Scharlotte oder Jungzwiebel

etwas Zitronensaft

Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:

Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.

Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

Zutaten *Lachsrolle:*

Palatschinken/Pfannkuchen

Frischkäse

Kräuter

Lachs

Zubereitung:

Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.

In Frischhaltefolie wickeln u kühlen.

Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.



Fotos Claudia Kraft

Dinkel Hirse Brot



Foto von Christina Gagel

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und ausprobiert von Christina Gagel

Zutaten:

150g Hirse
450 ml Wasser
120 ml Wasser
21g Hefe
5g Caro Cafe
12g Salz und
1 Hand Leinsamen
1 Hand Sesam
500g Dinkelmehl 630

Zubereitung:

Hirse mit 450 ml Wasser in Kessel geben, 100 Grad/Rührintervall 3, 12 Minuten.

1 Stunde abkühlen lassen. Dann restliche Zutaten zugeben und Teig kneten lassen (Knethaken).

Mit dem Spritzschutz abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Danach ein Brot formen, mit Wasser einsprühen und eine weitere halbe Stunde ruhen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad/Ober/Unterhitze/45 Minuten backen. Anmerkung Christina: Erst war ich ja enttäuscht, der Teig war so klebrig und das Brot ist nicht so schön groß geworden wie meine anderen sonst...

Aber geschmacklich finde ich es wirklich super! Auch die Kinder (6 und 2 Jahre und 9 Monate) haben rein gehauen! Ein tolles Brot!

Brötchen süß



Foto und Rezept von Karin Grill

Zutaten:

50 gr. Rosinen

100 gr. gedörrte Zwetschgen

50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel...) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt...

300 gr. Dinkelmehl

200 gr. Dinkelvollkornmehl

30 gr. Honig

10 gr. Butter

100 gr. gehackte Haselnüsse

15 gr. frische Hefe

Zubereitung:

50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,...) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleine Kugeln schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Schokoladenbrötchen



Foto und Rezept von Aldona Led/Rezept Nr. 1

Zutaten:

500 g Mehl

60 g – 80 gr. Zucker – je nach Belieben

60 g Butter

1 Ei

200 ml lauwarme Milch

1/2 TL Salz

1 1/2 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe

125 gr. – 250 gr. Schokotropfen

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe verrühren (bei trockene Hefe), Ei zufügen.

Milch erwärmen und einschütten. Zum Schluss flüssige (abgekühlte) Butter zufügen. Die Schokotropfen dazu mischen .

Wenn der Teig hell bleiben sollen, die Schokotropfen erst anfrieren, und dann in den Teig geben. Ansonsten wird der Teig leicht braun von der Schokolade. Gut verrühren (Knethaken) , 15min ruhen lassen und Brötchen formen, 70 g (bzw. 60 gr, falls kleiner) und gehen lassen, z.B. in der CC ohne Röhrelement bei 38 Grad.

Mit Milch oder Ei bestreichen, einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.

Und Backen Ober/Unterhitze 180 Grad um die 20 min .

Bei frischer Hefe: Hefe , Zucker, lauwarme Milch verrühren . Dann kommt Mehl mit Salz , Ei und Butter und die gefrorene Schokotropfen .



Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:



Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550

500ml Milch

80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)

1 Würfel frische Hefe

150g Butter in Stücken

15g Salz

2 Eier

1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:

Abrieb von einer Zitrone

Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C

450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf "min" so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebeesen

geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf "min" kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:

Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.



Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

2. Weltbestener Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:

250 g Milch

1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)

25 g Butter

20 g Zucker

600 g Mehl

1 TL Salz

60 g Weißwein

60 g Zucker

Zubereitung:

Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen.

Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp:

Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.



Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

3. Rezept von Peter Petersmann



Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

Zutaten und Zubereitung:

500 g Zopf- oder Weissmehl

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich
3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:

Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/0-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Variante als Vanilleschneckenudel:

Hefeteig nach Anleitung zubereiten.

Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.

Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).

Von der breiten Seite aufrollen.

Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.



Tipp Manfred Cuntz:

Striezel wird sowieso nie alt.

Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.

Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.

Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.

*Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen
und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.*

Tipp Ines Glück und MarieNa:

*Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker)
und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter
Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.*

*Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem
Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem
Auftauen fertigbacken.*

WARNHINWEIS:

Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.