Gedeckter Apfelkuchen alla Alex

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

Zutaten:
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1Ei
1 Prise Salz

Füllung:
50 g Zucker
60 g Rosinen
1,5 kg Äpfel
3 EL Wasser
1 TL Zimt

Glasur:
Puderzucker und Zitronensaft

Zubereitung:
Rosinen in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Alle Teig-Zutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca 30 Min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Äpfel in die Schüssel der CC geben. Kochrührelement einsetzen und bei 140° kurz aufkochen lassen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Zimt dazu geben. Temperatur auf 100-110° herunter stellen und ca 8 Minuten köcheln lassen. Je nach Apfelsorte kann die Kochdauer länger oder kürzer ausfallen. Die Äpfel sollen noch leicht kernig sein.

Die Apfelmasse etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Frischhaltefolienstücke ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Einen kleinen Teil des Teiges zu einer Rolle formen und als Rand in die Form flach drücken.

Apfelmasse in die Backform geben und den restlichen Teig ebenfalls zwischen Frischhaltefolie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse geben.

Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca 35 Minuten darin goldgelb backen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und auf den abegkühlten Kuchen geben.

Kuvertüre temperieren Schokolade schmelzen

Nachstehende Tipps wurden uns von Petra Wohlers in der Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood zur Verfügung gestellt.

Ziel des Temperieren ist es, die Kakaobutter in der Kuvertüre dazu zu bringen, bestimmte, erwünschte, Kristallformen zu bilden, anderen aber nicht.Das geschieht, indem die Kuvertüre zunächst geschmolzen, dann abgekühlt und schließlich auf die Verarbeitungstemperatur gebracht wird.Beim Temperieren durchläuft die Kuvertüre also **drei verschiedene Temperaturen**, die für die einzelnen Sorten (Zartbitter, Vollmilch, weiss) jeweils unterschiedlich sind.Ich halte mich an folgende Temperaturen:

Zartbitterkuvertüre: Schmelzen bei 40-45 Grad, Abkühlen auf 28-30 Grad, Verarbeitungstemperatur 31-32 Grad

Vollmilch: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 27 bis 28 Grad, Verarbeitungstemperatur 29-30 Grad

Weisse Schokolade: schmelzen bei 40-45 Grad, abkühlen auf 26-27 Grad, Verarbeitung bei 28-29 Grad.

Ich stelle an der CC die jeweils niedrigste angegebene Temperatur ein, denn Schäden durch zu hohe Temperaturen kann man nicht mehr ausgleichen. Ich habe die Temperaturanzeige immer im Blick, um ggf. nachzujustieren. Beim Temperieren soll immer leicht gerührt werden, ich lasse das mit dem Flexi bei Stufe 1 machen.

Bei Mischungen aus verschiedenen Kuvertüren (z. B. ein Überzug aus Bitter- und Vollmilchkuvertüre, die gemischt werden) ist die jeweils niedrigere Temperatur zu wählen, in diesem Fall also die für Vollmilch.

Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef

Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:
Teig
300g Mehl
1 Prise Salz
200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 Eigelb
225g kalte Butter

Füllung
50g Zucker
80g Honig

50g Butter
75g Walnusskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

Zubereitung:
Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.
Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.

Zimtblättchen

Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:
250g Mehl
75g Zucker
1 Msp. Salz
2 TL gemahlenen Zimt
1 Ei
150g Butter
50g Vollmilchschokolade
70g Zartbitterschokolade

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Multi geben und ca 1 min laufen lassen oder in der Schüssel mit dem K-Haken vermengen.

Den Teig min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.
(Besser länger).

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Teig ca. 2 – 3mm dick ausrollen und ausstechen.

Plätzchen ca 10min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und im Topf mit Flexi bei 37° Grad schmelzen, die Rückseite der Plätzchen mit Schokolade bepinseln und trocknen lassen.

Kartoffel-Gratin

Foto Gisela Martin

Zutaten:
600 gr. Kartoffeln
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
frische Kräuter z. B. Thymian oder Oregano
Butter

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 200 Grad, ca. 40 Min backen

Linsen mit Saitenwürsten

Foto Gisela Martin

Zutaten:
500 gr. braune Linsen
1 Bund Suppengrün
2 Lorbeerblätter
ggf. 1 Scheibe Bauchspeck, alternativ eine Scheibe Vorderschinken
1 Zwiebel
30 gr. Butter
20 gr. Mehl
4 EL Rotweinessig
250 ml Rotwein
Salz, Pfeffer
Saitenwürste

Zubereitung:
Linsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

Im Multizerkleinerer oder mit Messer Suppengrün zerkleinern (feine Raspel, wenn ich kein Suppengrün habe, dann drei

Karotten)).

Linsen abtropfen lassen und zusammen mit Suppengrün in Schüssel geben. 1,5 Liter Wasser zugeben, ebenso 2 Lorbeerblätter, Brühwürze (bzw. selbstgemachte Suppenpaste) und Schinken oder Speck. Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur auf über 100 Grad, alles zum Kochen bringen. Dann auf ca. 85 Grad zurückdrehen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Linsen umfüllen.

Temperatur 140 Grad, Koch-Rührelement, Rührinterval 1, Butter zum Schmelzen bringen, dann Zwiebeln andünsten, Temperatur zurückdrehen, mit Mehl bestäuben und goldbraun anschwitzen. Nach und nach Essig und Rotwein (den Rotwein kann man auch weglassen) angiessen, Linsen wieder zugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken

Saitenwürste auf oder in das Linsengemüse legen und erwärmen.

Dazu gibts traditionell Spätzle und Senf.

–

Spätzle

Foto Gisela M.

Zutaten:
500 gr. Mehl 405 oder Spätzlemehl (alternativ, aber nicht original schwäbisch) einen Teil z.B. 175 gr. durch Semola ersetzen)
5 Eier
ca. 250 ml. Mineralwasser
Salz

Zubereitung:
Mehl in Schüssel geben, kurz mit K-Haken mischen, damit es keine Klumpen gibt.

Nach und nach Eier und Mineralwasser unterrühren.

Ggf. nicht alles Mineralwasser verwenden, Teig soll noch zähflüssig sein.

Prise Salz zugeben und Cooking Chef mit K-Haken laufen lassen bis der Teig Blasen wirft. (Hinweis: Schabt man von Hand finde ich längeres laufen lassen besser, der Teig wird dicker. Presst man sie durch, sollte nicht zu lange gerührt werden bzw. etwas mehr Flüssigkeit zugegeben werden).

Wasser in Topf zum Kochen bringen und Teig portionsweise entweder mit dem Spätzleschaber (für echte Schwaben) oder mit der Spätzlespresse (für Zugezogene) verarbeiten. Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig.

Perfekt zu Linsen mit Saitenwürsten.

Variante Käsespätzle:
Man schichtet die Spätzle in ein Auflaufform, bestreut jede Schicht mit frischem Pfeffer und Käse (z.B. Bergkäse und/oder Emmentaler, mit Multi gerieben) und stellt es noch für ca. 5 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Vor dem Servieren mit herausgebratenen Zwiebelringen und Petersilie bestreuen.

Kokos-Karotten-Suppe

Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten
750 gr. Karotten
1 Zwiebel

1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
750 ml Gemüseboullion oder 750 ml Wasser mit Suppengrundstock o.ä.
75 ml Kokoscreme
75 gr. Zuckerschoten
3 EL Kokoschips
100 ml Kochsahne

Zubereitung:
Möhren und Zwiebeln schälen und im Multizerkleinerer, feine Scheibe Nr. 2, zerkleinern.

Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur ca. 95 Grad, Öl erhitzen und mit Koch-Rührintervallstufe 2 die Möhren und Zwiebeln ca. 3 Minuten andünsten.

Heiße Brühe sowie Kokoscreme zugeben, Spritzschutz als Deckel aufsetzen und Timer auf 20 Minuten stellen.

In Zwischenzeit Zuckerschoten putzen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, kalt abschrecken.

Suppe in Blender umgießen und unter Zugabe der Sahne pürieren.

Mit Zuckerschoten und Kokoschips servieren.

Pesto alla Carmela

Foto: Gisela Martin

Zutaten:
120 gr. Ricotta
60 gr. Parmesan
50 gr. Walnüsse
40 gr. Pinienkerne
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
etwas Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und ggf. auch eine halbe getrocknete Chilischote

Zubereitung:
Parmesan mit Multizerkleinerer und Messer zerkleinern

Knoblauch mit Stössel zerdrücken (oder mit Knoblauchpresse)

Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne im Multizerkleinerer zerkleinern und mixen

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett kurz rösten

Falls Sosse zu dick ist etwas Nudelwasser beimischen.

Zum Schluss noch Pinienkerne und ggf. noch frischen Basilikum zugeben.

Das Pesto mit den al dente gekochten Nudeln vermischen und heiß servieren.

Es lohnt sich ein bischen mehr von dem Pesto zu machen, man kann das Pesto auch kalt als Brotaufstrich essen.

Spinat-Basilikum-Gnocchi

Zutaten:
150 gr frischer Spinat (gerne Mengen erhöhen, je mehr Spinat, desto intensiver der Geschmack)
400 gr. Ricotta
40 gr. Parmesan gerieben
2 Eigelb
etwas Piment. Salz und frischer Pfeffer
5 EL Mehl (ggf. mehr, erst mal mit 3 EL beginnen)
7 EL Hartweizengrieß oder Semola (ggf. mehr, erst mal mit 4 EL beginnen)
Bund Basilikum (wir hatten Zimt-Basilikum, passte sehr gut)
gutes Olivenöl
Parmesan zum Dekorieren (gehobelt oder gerieben)

Zubereitung:
Spinat waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, sehr gut ausdrücken (je trockener der Spinat, desto weniger

Mehl/Griess braucht man später, d.h. desto intensiver der Geschmack später) und fein hacken

In Cooking-Chef-Schüssel Ricotta, Eigelb, Piment, Parmesan, Spinat, etwas Mehl/Grieß sowie Salz und Pfeffer mit K-Haken zu Teig verarbeiten.

Etwas Mehl oder Griess auf Hände geben und Teig zu Rolle formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.

Basilikum in Stücke schneiden und mit etwas Öl vermischen

Gnocchi in Salzwasser ca. 2-4 min kochen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig)

Gnocchi auf vorgewärmte Teller setzen, mit dem vorbereiteten Öl beträufeln, wer mag etwas Pfeffer drüberreiben sowie Parmesan drüber hobeln.

Buon Appetito!

(Achtung: sieht nach wenig aus, ist aber sehr sättigend. Menge ist für 4 Personen als Hauptgericht ausreichend. Reicht man die Gnocchi als Vorspeise ist die Hälfte auch ausreichend)