

Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs



Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:

500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen
200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)
1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:

100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)
50 gr. Olivenöl
15 gr. Pinienkerne
1 gekochte Kartoffel
50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:

Ein paar Löffel Öl
1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten
150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten
Rosemarin oder andere frische Kräuter
1 Hand voll Kirschtomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten.

Ich habe die [Fusilli A3 8,5 mm](#) Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.



Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Seite stellen.



Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten. Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.



Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch etwas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren. Servieren.



**Hefe-Streuselkuchen mit
Zwetschgen oder anderem Obst**



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

Zutaten:

Hefeteig

450 g Mehl

31,5g frische Hefe

6g Salz

66,5g Zucker

40 g Butter

190-225ml Milch (bis zu)

2 Eier

1 bis 1,5 kg Obst

Streusel

225 g Mehl

135 g Zucker

135 g Butter

Zubereitung:

Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise

die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten... waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.



Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.



Kürbisbrot



Bilder und Rezept von Barbara Diessl und Marcus Schenk

Zutaten

1,5 kg Helles Weizen/ Dinkel gemischt
1 Liter Wasser
1 Würfel Hefe
1 Tl Tomaten Salz
50 ml Olivenöl
1/2 Hokaido gewürfelt

Zubereitung

Zu Beginn die Hokaido mit dem Kenwood Würfeler zerkleinern

Im Anschluss alles gut verkneten und mindestens 4 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser (dann muss aber vorher die Hefemenge entsprechend angepasst werden).

Teig grob auf ein Backblech geben
Einfach so formen wie es dir am besten gefällt
Den Backofen auf Ober/Unterhitze einstellen

Und das Brot zuerst auf
20 Minuten auf 250 Grad,
50 Minuten auf 200 Grad backen



Sofficini alla Giselle



Das Rezept stammt aus italienischen Quellen. Heute habe ich sie aber nicht ganz "original" gemacht.

Klassisch bereitet man sie mit folgenden Füllungen zu:

- Bechamel, Tomatensauce, ein Stück Mozzarella, Parmesan.
- Bechamel, Spinat/Ricotta/Muskat/Salz/Pfeffer-Gemisch, Mozzarella und Parmesan.
- Bechamel, gekochte kleingeschnittenen Pilze, gekochter Schinken, dann wieder Mozzarella und Parmesan.

Bei mir gab es heute eine Variante mit Bechamel, Bolognese und Parmesan (das Stück Mozzarella habe ich vergessen, wäre aber toll gewesen, dann läuft beim Öffnen noch etwas Käse heraus).

Original werden die Sofficini in größeren Teigtaschen zubereitet, nicht so kleine Teigtaschen, wie bei mir. Und sie werden traditionell in Öl frittiert, ich habe mich heute für die leichtere Backofenvariante entschieden.

Im Originalrezept nimmt man für den Teig 1 Teil Mehl und 1 Teil Milch + etwas Butter. Damit die Anwendung in Pastamaker/Pastafresca klappt, habe ich die Flüssigkeiten reduziert. Hier mein angepasstes Rezept:

Rezept für 22 Teigtäschchen:

Zutaten:

Teig:

250 gr. Mehl 405

120 gr. Milch

15 gr. Butter

halber TL Salz

Füllung:

1 Portion Bolognese (wenn ich Bolognese kuche, mache ich meistens zu viel und fülle mir den übrig gebliebenen Rest portionsweise ab und friere ihn ein).

Bechamel:

30g Butter

30g Mehl

250 ml Milch

etwas frisch gemahlener Muskat

weiße Pfeffer nach Belieben

Salz nach Belieben

1 Kugel Mozzarella kleingeschnitten (hatte ich vergessen)

Ca. 50 gr. Parmesan feingerieben (z.B. mit Multizerkleinerer)

Optional:

1 Basilikumblatt zur Füllung von jedem Teigtäschlein

Finish:

1 Ei, leicht verquirlt

Etwas Semmelbrösel

Optional: Etwas Olivenöl

Zubereitung:

Bolognese frisch zubereiten oder eine Portion aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen.



Alle Zutaten für die Bechamel in den Kessel der CC geben. 140 Grad einstellen. Flexielement einsetzen und mit Dauerrühren laufen lassen (so dass nichts am Boden anhängt.) Nach ein paar Minuten ist die Bechamel eingedickt und fertig. Zur Seite stellen.



Parmesan fein reiben, z.B. mit Multizerkleinerer und zur Seite stellen.



Milch + Butter in einem Topf aufkochen. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Variante in Kenwood mit Pastafresca: Alle Zutaten für den Teig in dem Kessel mit K-Haken rühren. Dann in Pastafresca mit verstellbarer Lasagnematrize von Pastidea verarbeiten.

Variante in Philips Pastamaker: Mehl und Salz in Behälter geben.

Die Milch direkt im Behälter darüber geben und 3 x 3 Minuten kneten.

Ich habe den Teig auch noch etwas ruhen lassen, da ich die Bechamel noch vorbereiten musste. Ohne Ruhezeiten geht es sicher aus.

Im Pastamaker habe ich immer so viel Teig herausgelassen, wie ich gerade verarbeiten konnte, dann auf Pause drücken.



Nun formt man den Teig für Teigtaschen, ich habe Quadrate geschnitten:

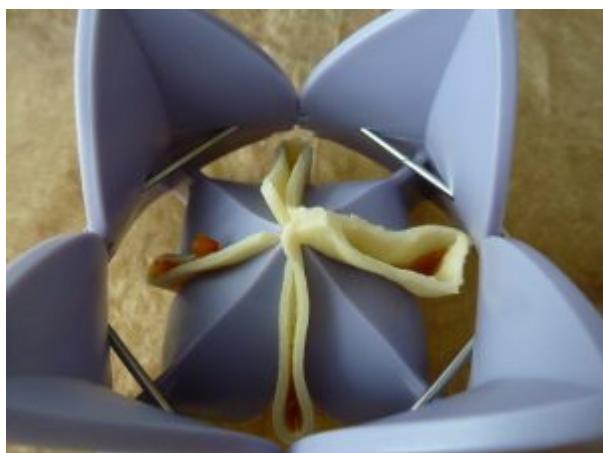


Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

Andere Füllungsmöglichkeiten gibt es viele, siehe oben.



Den Rand mit etwas verquierltem Ei bestreichen und zuklappen.



Die fertigen Teigtaschen habe ich auf ein Backblech mit Backpapier gesetzt. Nach und nach habe ich mir immer wieder neue Lasagnestreifen herausgelassen und weiter verarbeitet.



Den Backofen auf 200 Grad/Heissluft vorheizen.

Die Teigtaschen nun mit Ei bestreichen und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.



Wer möchte besprüht die Teigtaschen vor dem Einschieben in den Backofen noch mit Olivenöl, das habe ich aber nicht gemacht.

Nun 12 Minuten bei 200 Grad Heissluft backen.



Guten Appetit!



Shakshuka mit Auberginen (mit Slowcooking-Programm)



Rezept von Langsamkochbesser und auf CC/Gourmet umgeschrieben.

Schakschuka oder Sakshuka, Shakshoka bzw. Shakshouka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht ist nicht nur lecker und leicht, sondern auch in der Gourmet ganz unkompliziert herzustellen. Vom Kessel abgesehen gibt es auch fast keinen Spülaufwand.

Das Rezept haben wir für die Gourmet umgeschrieben (in Klammern vermerken wir, wie es in der Cooking Chef geht).

Zutaten:

- Etwas Öl zum Anbraten
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Paprikaschoten rot
- 2 Paprikaschoten gelb
- 2 Auberginen
- 2 Dosen Tomaten a ca. 425 ml Inhalt
- 1 – 2 große Tomaten

halbe Tube Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel/Cumin (da ich keinen Kreuzkümmel hatte, habe ich einen TL Butter-Chicken-Gewürz genommen)

1 TL Paprikapulver (ich habe gemischt: Die Hälfte scharfes Paprikapulver, die Hälfte edelsüß)

Salz, Pfeffer, eine getrocknete Chilischote

4-6 Eier

Beim Servieren:

Petersilie, am besten glatt

Fetakäse nach Belieben

Zubereitung:

Zutaten vorbereiten. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprikaschoten in Streifen schneiden und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Alternative: Zwiebel durch Würfelschneider jagen und zur Seite legen. Auberginen und Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad.

Kochröhrelement einsetzen. Zwiebeln/Knoblauch einfüllen und glasig andünsten.

Dann Auberginen/Paprika/Tomaten/Tomatenmark/Gewürze einfüllen und mit einem großen Löffel durchrühren.

In der Gourmet die Slowcookingfunktion einstellen. Dazu an der Seite den hintersten Knopf drücken "Programme", dann "herhaft", "süß" bis zu "Slow-Cooker" scrollen. Dann "Hoch" auswählen. Den Deckel aufsetzen und das Programm starten (dazu muss man ggf. die Geschwindigkeit auf 0 und dann wieder einschalten gehen, die Gourmet sagt was zu tun ist). Röhrelement darf keines eingesetzt sein und die Zeit stellt man auf 3-3,5 Stunden ein.

(Wer die CC hat: Man stellt die Temperatur auf 95 Grad ein. Deckel aufsetzen und dann 3 Stunden. Nach dem Ablauf von 3 Stunden verlängert man ggf. noch um 0,5 Stunden).



Nun röhrt man gut durch, schmeckt nochmal ab (ich habe noch einen großzügigen Löffel Schmand zugegeben. Das ist nicht Original, aber rundete den Geschmack noch gut ab.). Nun lässt man die Eier in die Sauce gleiten. Ich konnte mir das mit den Eiern nicht vorstellen, und hab es nur mit einem testweise versucht. Aber es schmeckt richtig gut. Also traut euch und gebt 4-8 Eier zu.

Mit einem Löffelstiel vermischt man das Eiweiß, so dass das Eigelb erhalten bleibt.

Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten bei 95 Grad garen.



Zum Servieren portionsweise in eine Schüssel füllen.

Mit Petersilie und Feta bestreuen und wer hat kann auch noch etwas Sesamsauce darüberträufeln.



Von diesem Gericht könnt ihr gerne auch zwei oder drei Portionen zu euch nehmen. Es macht garantiert nicht dick.

Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark

1 Pck. Vanillepudding

1 Ei

150 g Zucker

2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei untermischen. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 untermischen.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig, wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand

formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.





Paprika Cashew Paste



Foto und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten:

2 kleine (oder 1 grosse) frische Paprika
120g getrocknete in Öl eingelegte abgetropft Tomaten
1 Knoblauchzehe
150g Cashew (ungesalzen)
1 EL Olivenöl
(Salz, Pfeffer, Chilli Petersilie je nach Gusto)

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis es eine cremig Masse ist.

Zubereitungsvorschlag:

Z.B. mit Omlette. Ggf. noch etwas Putenschinken auf die Omlettes und dann die Paste darauf geben. Oder pur zu TUC oder oder oder...



Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:

2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
2 EL braunen Zucker
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)
1/2 TL Kurkuma
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver
2 Tl Paprika edelsüß
1 Tl Senfkörner (gehäuft)
1/2 halbe Tube Tomatenmark
1kg Aprikosen
100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1/2 rote Chilischote

2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf
7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:

Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen, würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierzucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Garantie und Gewährleistung

Cooking Chef defekt? Eine Ausarbeitung über Garantie und Gewährleistung von Michele Di Figgiano

Garantie ist ein freiwilliges Leistungsversprechen, das der

Garantiegeber an jedwede beliebige Bedingung knüpfen kann. Das heißt, sowohl die Dauer der Garantiezeit als auch das, worauf und zu welchen Bedingungen zum Beispiel der Hersteller Garantie gibt, kann er selbst bestimmen. Zur Garantie sagt das BGB lediglich, dass gegebene Garantieversprechen einzuhalten und einklagbar sind. Das heißt, der Hersteller kann seine Garantiebedingungen zum Beispiel nicht nach dem Kauf rückwirkend ändern.

Davon unterscheidet sich die gesetzliche Sachmängelhaftung, umgangssprachlich Gewährleistung, grundlegend. Die Sachmängelhaftung ist bis ins Detail gesetzlich geregelt, sie ist ein gesetzlicher Anspruch, dem nicht abbedungen werden kann. Die Regelungen finden sich im BGB bei den Bestimmungen zum Kaufvertrag ab § 433. Das bedeutet zwei Dinge:

1. Voraussetzung für die Sachmängelhaftung ist immer ein Kaufvertrag und
2. Anspruchsgegner ist immer der Verkäufer. IMMER!

Es gibt da so einen großen, roten Händler, dessen Verkäufer gerne sagen "das müssen wir einschicken, wir haben da Verträge mit Hersteller xyz" ... völlig uninteressant. Hier spricht das BGB eine klare Sprache. Der Händler kann seine Haftung nicht auf andere abwälzen, er haftet. Wenn er im Hintergrund, im sogenannten "Innenverhältnis" spezielle Verträge mit den Herstellern hat, ist das schön für ihn, betrifft Euch als Käufer aber absolut nicht. Er hat Euch die mangelbehaftete Sache verschafft, er muss für Abhilfe sorgen. Er, nicht der Hersteller. Und in welcher Form das zu geschehen hat, schreibt das BGB vor.

Was man zur Sachmängelhaftung unbedingt wissen muss: sie stellt auf den Kaufzeitpunkt ab, das heißt, der Händler muss dafür garantieren, dass die verkaufte Sache zu dem Zeitpunkt, an dem er sie an Euch übereignet, frei von Sach- und Rechtsmängeln ist. Nun sieht man aber nicht jeden Mangel

sofort, und andere treten erst später offen zutage, z. Bsp. Materialfehler. Deswegen haftet der Verkäufer noch bis zwei Jahre nach Kaufzeitpunkt für Mängel, die bereits zum Kaufzeitpunkt vorhanden waren. Das ist die berühmte 2 jährige Gewährleistungspflicht.

Es stellt sich die Frage, wer im Mangelfall was beweisen muss. Auch das hat der Gesetzgeber genau geregelt. Und zwar mit einer sog. gesetzlichen Vermutung. Die gesetzliche Vermutung sagt aus, dass grundsätzlich erst mal jeder Mangel, der in den ersten sechs Monaten ab Kaufdatum auftritt, auch schon zum Kaufzeitpunkt vorhanden war. Auf Deutsch heißt das, bei jedem Mangel in den ersten sechs Monaten greift die Sachmängelhaftung, es sei denn, dem Verkäufer gelingt der Gegenbeweis. Das heißt, er muss beweisen, dass Ihr das Teil mutwillig oder durch falsche Benutzung kaputt gemacht habt. Gelingt ihm dieser Beweis nicht, liegt ein Sachmangel vor, für den er mit allen Konsequenzen haften muss. Dieser Beweis ist sehr schwer, was erklärt, warum Händler immer wieder versuchen, solche Fälle auf die Herstellergarantie abzuwälzen.

Nach 6 Monaten dreht sich das aber um. Dann geht man davon aus, dass Ihr den Schaden verursacht habt. Gelingt Euch aber der Gegenbeweis, greift wieder die Sachmängelhaftung. Ihr müsst also beweisen, dass dieser Mangel versteckt schon von Anfang an vorhanden war. Das ist, genau wie in den ersten 6 Monaten für den Verkäufer, ein eher schwer zu führender Beweis, der in der Regel sehr aufwendig und nur mit Gutachtern zu bewerkstelligen ist.

Händler versuchen gerne, die Sachmängelhaftung auf die Herstellergarantie abzuwälzen. Sobald Ihr Euch damit einverstanden erklärt, dass das Gerät an den Hersteller eingeschickt wird, läuft alles auf Garantie und nicht auf Gewährleistung, und der Händler ist fein raus. Warum? Weil ihr eine Menge an Ansprüchen und Rechten habt, die dem Händler alle nicht schmecken.

Um es mal ganz klar zu sagen: bei der Sachmängelhaftung seid Ihr Herr des Verfahrens, denn alle wesentlichen Entscheidungen liegen bei Euch, nicht beim Händler, der darf nur in ganz besonderen Fällen bestimmte Leistungen verweigern.

Die erste Entscheidung, die ihr treffen könnt, gibt § 437 BGB vor. Dementsprechend habt Ihr die Wahl zwischen Nacherfüllung, Rücktritt, Kaufpreisminderung, bis hin zu Schadensersatzansprüchen. Ich möchte hier auf die Nacherfüllung eingehen, der für Verbraucher wichtigste Fall, da die anderen Punkte an gesonderte Bedingungen geknüpft sind. Im Fall des Rücktritts kommen wir später nochmal darauf zurück. Die Regel ist die sogenannte Nacherfüllung.

Die Nacherfüllung ist in § 439 BGB geregelt, und das Entscheidende, steht gleich im ersten Satz, und das ist der, über den Händler am liebsten ☐ würden:

“1) Der Käufer kann als Nacherfüllung nach seiner Wahl die Beseitigung des Mangels oder die Lieferung einer mangelfreien Sache verlangen.”

Was heißt das genau? Ich hab hier vorher einen Fall gelesen, bei dem an einer 4 Monate alten Maschine ein Teil abgefallen ist. In diesem Fall kann der Kunde die Maschine untern Arm klemmen, zum Händler gehen, sagen “kaputt”, einen Sachmangel geltend machen und Nacherfüllung verlangen. Und das bedeutet, er kann direkt eine neue Maschine verlangen. Punkt. Sacken lassen ☐☐☐

Es hält sich immer hartnäckig das Gerücht, dass ein Händler zwei oder drei mal reparieren darf. 439 BGB spricht hier eine klare Sprache, die Wahl ob die Maschine gegen eine neue getauscht wird, oder ob man reparieren lässt, diese Entscheidung trifft erst mal der Kunde, nicht der Verkäufer. Ich weiß, Verkäufer stellen das gerne anders dar. Nur in wenigen Ausnahmefällen, wenn ein neues Gerät für den Händler unzumutbar wäre, darf er dieses Verweigern. Um das plastisch

zu machen: wenn an einer Küchenmaschine für knapp 1000 Euro nur der Stecker defekt ist und das Kabel problemlos getauscht werden kann, kann der Verkäufer auf die Reparatur bestehen und eine neue Maschine aus Gründen der Unzumutbarkeit weil unverhältnismässig, verweigern. Die Grenzen dieser Unzumutbarkeit sind aber sehr eng gefasst und unsere Rechtssprechung ist diesbezüglich sehr verbraucherfreundlich. Als Faustregel kann man sagen: sobald die Fehlerursache nicht sofort ersichtlich ist, und das Gerät aufgeschraubt und geprüft werden muss, liegt keine Unzumutbarkeit vor, wenn der Kunde ein neues Gerät verlangt. Eine Rolle spielt auch, in wie weit eine Reparatur überhaupt verhältnismässig wäre. Bei günstigen Elektronikartikeln repariert auch der Hersteller im Garantiefsll nichts mehr, sondern schickt ein neues Gerät, weil es unterm Strich billiger ist. Wenn bei einem neuen Auto der Zigarettenanzünder defekt ist, wird es jedenfalls schwer, ein neues Auto zu verlangen □

Es kann auch der Fall sein, dass der Verkäufer gar kein neues Gerät mehr liefern kann, zum Beispiel, weil es ein Auslaufmodell und sein letztes war, und er auch vom Hersteller keins mehr geliefert bekommt. Dann bleibt nur die Reparatur als Nachbesserung. Ist dies nicht möglich, darf Ihr vom Kaufvertrag zurücktreten.

Woher aber kommt das Gerücht, der Händler dürfe zweimal reparieren? Da ist was dran, aber es heißt nicht reparieren, sondern nacherbessern. Der Händler darf also zweimal nachbessern, bzw. nacherfüllen. Erst, wenn ich dem Händler zweimal Gelegenheit zum nacherfüllen gegeben habe, darf ich vom Kaufvertrag zurücktreten. Eine Nacherfüllung ist aber nicht zwangsläufig eine Reparatur. Wie gesagt, von einigen Sonderfällen abgesehen, obliegt mir als Kunden die Wahl der Nacherfüllung -> besagter, vorher schon erwähnter § 439 BGB. Ich kann ihn zum Beispiel beim ersten mal reparieren lassen, schlägt das fehl, kann ich ein neues Gerät verlangen, ist das auch defekt, darf ich vom Kaufvertrag zurück treten und mein Geld zurück verlangen.

Das ist jetzt alles ziemlich gestrafft und lässt auch vielle Spezialfälle ausser Acht, und trotzdem war es vermutlich ziemlich viel auf einmal.

Wichtig ist, den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie zu kennen, und zu wissen, dass man bei der Gewährleistung als Verbraucher die besseren Rechte hat, die alle gesetzlich fixiert sind, und aus denen der Händler nicht raus kommt. Deswegen bei Mängeln in den ersten 6 Monaten immer auf die Gewährleistung bestehen, sich nicht vom Händler abwimmeln lassen. Kleine Händler sind da wesentlich kundenfreundlicher als die große rote Kette, bei der viele Verkäufer selbst nicht den Unterschied zwischen Gewährleistung und Garantie kennen.

Bei Mängeln nach 6 Monaten ist es aber in aller Regel praktikabler, von vorneherein auf die Herstellergarantie auszuweichen. Dabei kann man zwar kein neues Gerät mehr verlangen, aber es trifft einen auch nicht die recht komplexe Beweislast der Sachmängelhaftung.

Schnelle Käsekuchenmuffins



Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tipp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

Zutaten:

100g Butter

180g Zucker

2 Eier

500g Magerquark

2El Weichweizengrieß

30g Speisestärke

Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!