

Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

1000 g Roggenmehl
700 g Zucker
1 Vanillezucker
30 g Natron
250 g Honig
150 g Butter
4 Eier
Lebkuchengewürz
Zitronenabrieb

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtfolie wickeln

AN EINEM KÜHEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober / Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig:

125 gr Semola
125 gr. Mehl
2 Eier
1 Eigelb
10 ml Wasser
1 EL Essig
1 Prise Salz

Füllung:

50 gr. weiche Butter
3 Knoblauchzehen
2 EL frische glatte Petersilie
100 gr. Jakobsmuschel
100 gr. Scampi, entdarnt
Salz/Pfeffer

Sauce:

75 gr. Butter
3 EL Mehl
380 ml Milch
300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren □

Apfel-Zimt-Schnecken



Foto von Christina Gagel

Rezept von Franziska Fischer
für ca. 20 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl
1 Beutel Trockenhefe
200g Milch
100g Zucker
90g Butter
1 Ei (M)
1/2 Tl Salz
1 Tl gemahlener Kardamon
Etwas Zimt

Für die Füllung:

50g Butter
100g Rohrzucker
2Tl Zimt
2 kleine Äpfel, geschält und geraspelt

evtl Hagelzucker

evtl Zuckerguss (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel der CC geben und zu einem Teig kneten.

2 Std gehen lassen, habe meine mit 35 Grad eingestellt.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, ca. 3mm dick. Die Butter zerlassen und den Teig gleichmäßig damit bestreichen.

Zucker und Zimt gut vermischen und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig mit der Butter verteilen.

Ebenso mit den geraspelten Äpfeln verfahren.

Von der langen Seite aufrollen.

In ca 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier legen.

Wer will kann die Schnecken jetzt mit Hagelzucker bestreuen. Ca. 12-13 Minuten backen bis die Schnecken goldbraun sind.

Abkühlen lassen. Wer mag mit Zuckerguss bestreichen.

Zimtsterne – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von [Dagmar Möller](#)

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mandeln

150 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 TL Zimt

1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:

67 g Puderzucker

1/2 Eiweiß

Zubereitung:

Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern 1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:

Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch [hier](#) .

Zutaten:

Teig:

500g gem.Mandeln

300g Puderzucker

2 Eiweiß

3 -4 Teel. Zimt

2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasur:

2 Eiweiß

250g Puderzucker

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.

Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebesen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.

Baisermasse zur Seite stellen.

Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.

Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken

Gutes Gelingen und guten Appetit

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: eine 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.

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 Rührelement 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 Schneebesen 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 lauwarmen 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. Weltbesten Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:

250 g Milch

1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gärzeit 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. + gehäufter 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 Vanilleschneckennudel:

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.

Gnocchi mit Kürbis- Marzipansosse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln
100 gr. Weizenmehl
25 gr. Weizengrieß
1 Eigelb
Muskat, Salz
1/2 Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
Öl
25 ml Gemüsebrühe
1 großes Stückchen Marzipan
1/2 Limette

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender

pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks Mascarpone verzieren.

Tipp:

Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!



Foto Gisela M.