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 stelle*n.*
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: 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.

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 kleineKugerl 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 220ºC 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
2oo 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 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. Weltbester 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. + 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/O-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.

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo

Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten
Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz
1 große Dose Tomaten
1 TL Salz
1 TL Rosmarin
250 ml Sahne
Butter
2 Zwiebeln
500 gr. Champignon
1 kg Fleischtomaten
Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung
Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca.

7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darübergeben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Italienische Tomatenfocaccia

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
25 gr. frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
800 gr. Mehl Type 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl
halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:
Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Rührelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten