

Pandoro



Fotos Elisabetta Tallarico

Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC angepasst
von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

Vorteig:

70g Mehl Typ 00

10g frische Hefe

50g lauwarmes Wasser

1. Teig:

2Eier

130g Manitoba Mehl

40g Zucker

40g weiche Butter

2. Teig:

270g Manitoba Mehl

100g Zucker

3Eier

3 Eigelb

3g Salz

5 Tropfen Rum

1TL Vanillepulver
250g weiche Butter

Zubereitung:

Vorteig:

Hefe in dem Wasser auflösen, Mehl dazu geben und gut verrühren.

1 1/2 bis 2 Std gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

1. Teig:

Alle Zutaten für den 1. Teig miteinander verrühren. Vorteig dazu geben und gut miteinander verkneten (Knethaken).

Teig 1 1/2 bis 2 Std ruhen lassen.

2. Teig:

Zutaten für den 2. Teig vermengen und Teig Nr. 1 dazu geben und gut verkneten (Knethaken).

Der Teig ist sehr klebrig.

Teig in eine GUT GEFETTETE Pandoro Form füllen und die Form mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken und 8Std ruhen lassen.

Nach den 8 Std die Form bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Sollte man keine Pandoro Form haben kann man den Teig auch in einem Ton-Blumentopf backen. Den Tontopf dann mit Backpapier auslegen.

Das ital. Mehl Type 00 kann man durch deutsche 405er Mehl ersetzen. Das Manitobamehl kommt dem deutsche 550er Mehl am nächsten.



Matchanudeln Matchapasta



Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):

Nudelteig:

110 gr. Semola

110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)

2 Eier Größe L

1 gehäufte TL Matchapulver

1 EL Öl

etwas Salz

ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig

Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)

1 EL Schwarzkümmel (wer mag)

1 gehäufte TL Butter

3 Frühlingszwiebeln

1 große Hand voll Datteltomaten

1 großzügiger Schwups Sahne

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hilft es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.

Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudelnestern formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.



Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.



Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!

[Ausstechplätzchen](#)

Aussteckkekse Ausstecherle



Foto Gisela M.

Das Rezept ist zigfach erprobt, kommt bei uns jedes Jahr zu Weihnachten auf den Teller.

Zutaten:

500 gr. Mehl

250 gr. Zucker

250 gr. Butter

etwas selbstgemachten Vanillezucker

2 Eier

0,5 Packungen Backpulver

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

Zubereitung:

Knethaken einsetzen, alle Zutaten in den Kessel füllen und kneten lassen (Foto oben entstand nach 6 Minuten mit Knethaken auf Stufe "min.").

Teig in Klarsichthülle wickeln und für mind. halbe Stunde in Kühlschrank legen.

Mit etwas Mehl rausrollen, Kekse ausstechen. Ausgestochene Kekse auf Backblech mit Backpapier legen und bei 200 Grad O/U ca. 10 Minuten (+/- 2 Minuten je nach Backofen) backen.

Auskühlen lassen, wer mag verzieren, fertig ☐

Wer zu viel Teig hat, kann ihn auch eingefrieren. Und dann bei Bedarf wieder auftauen und weiterverarbeiten.

Zitrus-Sablés



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter

3 kleine Eigelb

50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)

10 gr. Orangenabrieb

420 gr. Mehl

Zubereitung:

200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.

Nougatkugeln



Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:

Mürbteig:

300g glattes Mehl

$\frac{1}{2}$ Packung Backpulver

200 g weiches Nuss-Nougat

100 g weiche Butter

eine Prise Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Nougatfüllung:

200 g Nuss-Nougat

Zum Verzieren:

Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln...

Zubereitung:

Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. $\frac{1}{2}$ St. Kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder anderen Nüssen) bestreuen.

(Nüsse vorher mit Nussknacker hacken 😊 📏)

Tipp:

In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.



Zimtschnecken – die besten!



Foto Gisela M.

Das Rezept stammt aus dem Buch "Brot backen in Perfektion" von Lutz Geißler, das vor allem wegen der grandiosen Brotrezepte bedingungslos weiterzuempfehlen ist. Das Rezept wurde von mir geringfügig abgeändert und auf Kenwood umgeschrieben.

Im Buch sind auch noch andere Varianten für die Zimtschnecken beschrieben, ich habe nur die von mir gewählte Variante erfasst.

Achtung: 24 Stunden Zeitvorlauf nötig. Arbeitseinsatz aber sehr gering.

Zutaten:

Teig:

525 gr. Weizenmehl Type 550
315 gr. Milch 3,5 % Fett
10 gr. Salz
0,7 gr. frische Hefe
40 gr. Butter Raumtemperatur
50 gr. Zucker
50 gr. Ei (Größe M)

Füllung:

250 gr. Butter
200 gr. Zucker
2-3 TL Zimt nach Gusto

Vor dem Backen:

etwas flüssige Butter

Nach dem Backen Läuterzucker:

120 gr. Zucker
120 gr. Wasser

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, Knethaken einspannen. 5 Minuten auf "min" und 3 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Kessel für 12 Stunden zur Seite stellen (Zimmertemperatur, keine Kühlung) und immer wenn man mal in der Nähe ist den Teig kurz dehnen und falten. Ich klebe mir immer gelbe Haftzettel an die Schüssel, auf der steht dann z.B. "8 Uhr Beginn, 20 Uhr gehts weiter".

Zucker, Zimt und Butter von Füllung in Kessel geben, mit Flexielement alles vermischen. Ca. 30 Grad Temperatur zugeben, dann wird die Masse schön streichfähig.

Nach der 12stündigen Pause den Teig mit Nudelholz auf Größe

von 40×80 cm aufrollen. Ich war begeistert, wie elastisch der Teig war.

Die Butter-Zucker-Zimt-Mischung gleichmässig verteilen, z. B. mit der Teigkarte, die der CC beilag.



Von der langen Seite (80 cm) straff einrollen.

Scharfes Messer nehmen und 2-3 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden (lt. Rezept 3-4 cm dicke) und in eine mit Dauerbackfolie ausgelegte oder gut gefettete Auflaufform legen. Je 1 cm Abstand zum Nachbarn lassen.

Bei mir füllte sich so das komplette Universalblech vom Backofen (lt. Rezept Auflaufform 30 x 20 cm Größe).



Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backofen 0/U 200 Grad vorheizen.

Folie entfernen und mit etwas flüssiger Butter bepinseln.

Blech in den Ofen schieben, Temperatur auf 180 Grad zurückstellen und 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen mit Läuterzucker bestreichen (ich hatte Läuterzucker aus 120 gr. Zucker/120 ml Wasser, Rezept siehe [hier](#)).

Die Zimtschnecken waren die besten, die ich jemals bislang gegessen habe.

Nudelschnecken mit Spinat- und Frischkäsefüllung



Fotos von Gisela M.

Eintopf/Alles aus einem Topf – Giselas moderne Neuauflage ☐

Rezept für 3 Personen:

Zutaten:

Nudelteig:

110 gr. Semola

110 gr. Mehl 405

2 Eier Größe L

etwas Kurkuma

1 EL Öl

Salz

Füllung:

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Etwas Olivenöl zum Anbraten

400 gr. Babyspinat bzw. Blattspinat

frisch geriebene Muskatnuss

250 gr. Ziegenfrischkäse

1 Ei

Salz/Pfeffer

Zum Fertigstellen:

200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe

50 gr. geriebener Käse

etwas Öl für die Form

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln (ich mache das herkömmlich mit einem Messer, mit Multi und Messer bzw. Würfelschneider geht es natürlich auch).

Etwas Öl in Kessel geben (den gleichen Kessel vom Nudelteig, Mini-Mehlrreste am Rand stören überhaupt nicht), Temperatur auf 140 Grad stellen, Kochröhrelement, Intervallstufe 3. Dann

Zwieben zugeben und andünsten.



Dann den gewaschenen Babyspinat (oder geputzten Spinat) zugeben und Temperatur auf 110 Grad/Rührintervall 2 zurückstellen. Die Schüssel ist anfangs ganz voll, aber der Spinat fällt recht schnell zusammen.... Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss bitte noch abschmecken.



Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Kessel in eine kleine Schüssel umfüllen, am besten über ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft (die nicht gebraucht wird):



Nun ist der Kessel wieder leer. Reste vom Spinat stören gar nicht. Jetzt den Frischkäse, ein Ei, ggf. ein paar frische Kräuter, 1-2 EL Öl, Salz/Pfeffer zugeben und mit dem Flexi kurz laufen lassen, bis alles schön vermischt ist:



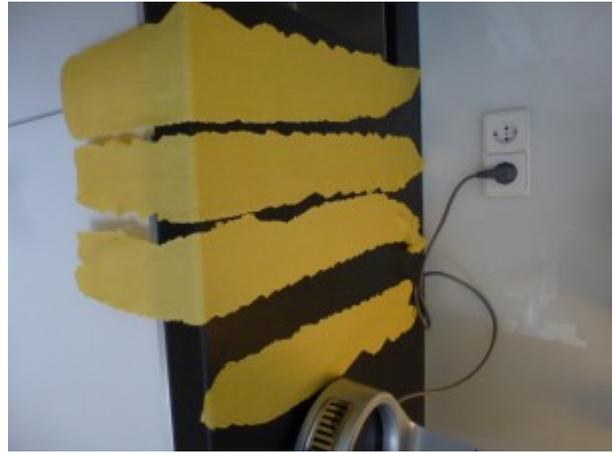
Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, in vier Stücke teilen und auswalzen.

Ich drücke je ein Stück dazu platt und lasse es erst auf Stufe 1 durchlaufen. Dann falte ich es und lasse es nochmal auf Stufe 1 durch.



Das ganze mit den anderen drei Stückchen auch machen. Und dann der Reihe nach alle vier Stücke walzen bis sie dünn wie Lasagneblatten sind. Ich habe bis Stufe 8 gewalzt.

Auf dem Foto sieht man links die Streifen bei Stufe 1 und rechts bei Stufe 8:



Nun schneidet man Stücke von ca. 20 cm – aus einem langen Streifen kamen je nach Größe drei bzw. vier Streifen raus. Diese mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und danach Spinat und frisch gemahlener Pfeffer darübergeben. Wer hat: ein Klecks Tomatensauce würde sich auch gut machen.



Eine Auflaufform mit etwas Öl eincremen. Die Streifen wie Schnecken aufrollen und längs in die Form setzen.

Fond oder Gemüsebrühe erwärmen und ca. 1-2 cm hoch einfüllen.



Käse über Auflauf reiben.

180 Grad Umluft/mittlere Dampfzugabe/30 Minuten

(Durch den Dampf werden die freiliegenden Nudeln nicht hart, nur leicht braun. Wer keinen Dampfbackofen hat, sollte die Form in den ersten 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).

Fertig!



Focaccia mit Trauben, Speck und Rosmarin



Foto von Nadine Detzel, Rezept aus dem Genussmagazin Herbst 2016 mit Modifikation Nadine Detzel

Zutaten:

Teig:

15 g frische Hefe

eine Prise Zucker

eine gute Prise Salz

6 EL Traubenkernöl (ich hatte leider nur Olivenöl. War aber auch lecker),

250 g Weizenmehl (habe ein 550er verwendet)

Belag:

ca. 250 g grüne Trauben

100 g Bacon

2 Zweige Rosmarin

30-50 g Walnüsse

Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Profiknethaken einsetzen. 150 ml Wasser und Hefe in die CC, Hefe einbröckeln und bei 30° verrühren, Zucker, Salz, 2 EL Öl und Mehl hinzufügen und erst auf niedriger Stufe dann bei Stufe 2 verkneten. Knethaken entfernen und 30 min bei 30° gehen lassen.

Trauben halbieren (evtl. Kerne entfernen), Rosmarinnadeln klein hacken, Walnüsse hacken, Bacon in große Streifen schneiden.

Ofen auf 225° C vorheizen. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen (ca. 5 mm dick) und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit Trauben belegen, Speck, Walnüsse, Rosmarin darüber geben und das ganze salzen und pfeffern.

In ca. 15 min knusprig backen

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Fülle:

1 kg Äpfel

100 g Kristallzucker

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt

50 g Rosinen

2 EL Rum

$\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden
(Multizerkleinerer)

100 g Kristallzucker dazu

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt,

50 g Rosinen

2 EL Rum

$\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimt-zuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder freilassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt's den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:

200 g blütenzarte Haferflocken

300 g Dinkelmehl (im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken)

125 ml naturtrüber Apfelsaft

100 g Butter

1-2 süßliche Äpfel

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat (nach Geschmack)

Chiasamen (nach Geschmack)

Cranberrys (nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten

(Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so viel auf).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut: