

# Gummibärchen



Fotos Gisela M.

Rezept von [kenwoodcookingblog.it](http://kenwoodcookingblog.it) und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

## **Zutaten:**

4 gr. Agar Agar

20 ml Wasser

100 gr. Zucker (fanden wir sehr süß, würden wir das nächste Mal reduzieren)

100 ml Orangensaft (ca. halbe-ganze Orange, kommt auf Größe der Orange an und ob es eine Saftorange ist)

15 ml Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereit stellen.



Saft auspressen.

Bei Einsatz von Slowjuicer und Beerenpresse müssen die

Zitrusfrüchte vorher geschält werden. Bei der Zitruspresse halbiert und dann kann gepresst werden. Wir haben die Chance genutzt und gleich viel mehr Saft produziert.



Wasser und Agar Agar in den Kessel geben, Flexielement einspannen, 1 Minute bei Geschwindigkeit 1 rühren.

Temperatur auf 95 Grad stellen und wenn die Temperatur erreicht ist auf Rührintervall 1 stellen.

Während der Flexi rührt den Zucker reinkippen, ebenso den Orangensaft und weiterrühren lassen, bis die Temperatur wieder auf 95 Grad ist.

Zitronensaft zugeben und noch eine Minute rühren lassen.

Geliertest mit einem kleinen Löffel machen. Wenn die Masse am Löffel fest wird, passt es – ansonsten noch eine weitere Minute rühren lassen.

Die Flüssigkeit in kleine Eiswürfelbehälter einfüllen.



2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vorsichtig aus

der Form lösen. Fertig ☐



---

## Tomatendip

Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

### **Zutaten:**

1 Glas eingelegte getrocknete Tomaten ( in Öl ), 200 gr.  
125g Sonnenblumenkerne  
100 g Tomatenmark  
20g frischer Zitronensaft  
1 Esslöffel Oregano oder auch Pizzagewürz  
30 g Olivenöl  
etwas Pfeffer ( nach Geschmack)

### **Zubereitung:**

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne anrösten und nach dem Auskühlen im Multi oder der Gewürzmühle fein zerkleinern  
Die getrockneten Tomaten ebenfalls kurz zerkleinern ( Multi oder klein schneiden)  
Alle Zutaten ( auch das restliche Öl aus dem Glas ) in den Kessel geben und bei 5 min bei 100 Grad kochen lassen, dabei immer wieder rühren (Flexielement).  
Nach dem kochen den Inhalt im Multi fein pürieren und abfüllen.

Das ganze schmeckt super auf Brot, als Pesto zu Pasta oder zu Fleisch

---

## Häferlknödel Tassenknödel

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

8 Semmeln  
250 g Butter  
4 Eier  
1/2 l Milch, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Milch übergießen

Dotter und Butter schaumig rühren (Flexielement)

Aus dem Eiklar einen cremigen Schnee aufschlagen (Ballonschneebeisen), der gemeinsam mit den Gewürzen und den eingeweichten Semmeln in die Dottermasse gerührt wird.

Den so entstandenen Knödelteig in gefettete, bemehlte Kaffeetassen füllen.

Im Dampfgareinsatz ca. 15-20 Minuten garen.

---

# Schaumkuss-Muffins alla Sally



Fotos von Anna Weidner

Rezept von [sallys-blog.de](http://sallys-blog.de) und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

## Zutaten für 12 Muffins:

### *Teig:*

150 g weiche Butter

150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süß)

1 Pr. Salz

Vanilleextrakt

2 Eier (Raumtemperatur)

160 g Mehl

30 g Kakao

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

$\frac{1}{4}$  TL Natron

evtl. Milch (Raumtemperatur)

100 g Schokodrops

### *Marshmallow-Masse:*

3 Eiweiß

1 Pr. Salz

200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr

süss)

$\frac{1}{2}$  TL Weinsteinbackpulver

*Zum Überziehen:*

300 g Zartbitterkuvertüre

10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):

12 frische Himbeeren

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebecken einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschrank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die [Kuvertüre temperieren](#).

*(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).*

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln

hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

---

## Apfelbutter



Foto von Ingrid Seiler

Rezept von hier:  
<http://www.balance-akt.de/2011/09/apfelbutter.html> und von  
Ingrid Seiler auf CC umgewandelt

### **Zutaten:**

2 kg Apfel  
0,75 l Cidre  
0,5 l Apfelsaft  
0,5 l Wasser

0,2 l Calvados

400 g Rohrzucker

2 Tl Kürbiskuchengewürz (oder 1,5 Tl Zimt und 0,5 Tl Nelkenpulver)

Saft von 1 Zitrone

### **Zubereitung:**

Äpfel in Stücke schneiden und in die Schüssel geben.

Mit Cidre, Apfelsaft, Wasser und Calvados auffüllen.

Koch-Rühr-Element einsetzen, Temperatur 140 Grad, Intervallstufe 3, ca 20-30 min dünsten.

Wenn die Äpfel schön weich sind, püriert man sie mit der Flüssigkeit zu einem relativ flüssigen Apfelmus.

Jetzt Zucker, Gewürze und Zitronensaft unterrühren und das Apfelmus wieder zum Kochen bringen.

Flexi einsetzen und bei 100 Grad, Intervallstufe 3 ohne Deckel einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Das kann je nach Flüssigkeitsmenge unterschiedlich lange dauern, mindestens 1 Stunde.

Wenn die Apfelbutter fertig ist, heiß in vorbereitete Einmachgläser füllen.

Wenn ihr Twist-Off-Gläser verwendet, so müsst ihr diese nach dem Verschließen auf den Kopf stellen, damit sich das Vakuum bildet, das die Gläser fest verschließt.

---

**Tipp: Butter und Zucker**



# schaumig rühren

Sammlung von Antworten aus [“Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe”](#):

- Flexielement und schnell laufen lassen
- K-Haken
- Ballonschneebeisen (Temperatur auf 24°C stellen und mit dem Ballons auf maximal schlagen)

*Tipp Annette Menzel:*

Optimale Aufschlagtemperatur von Butter beträgt 22-23°C ich stelle immer 25-30°C ein. Dann geht es schneller.

---

## Mandelaufstrich Mantella



Ausprobiert nach einer Inspiration von Heike Dulle/Fotos Gisela M.

*Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfang und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐*

Menge für 6 Weckgläser a 160 ml

**Zutaten:**

180 ml Vollmilch  
200 gr. Mandeln (geschält)  
200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken  
150 gr. Puderzucker  
50 gr. Butter  
ein paar Tropfen Mandelbitter

**Zubereitung:**

Mandeln schälen (in Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, Deckel auf Schüssel legen und 5 Minuten warten, dann schälen).

Geschälte Mandeln zusammen mit Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 5 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.

Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Mandelmasse und Bittermandel zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen.

In Gläser abfüllen und in den Kühlschrank geben, dort wird es noch etwas fester (bleibt aber schön cremig).

Fertig ☐

---

# Pistazienaufstrich –

# Pistaziencreme Pitella –

# Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfangt und mit “tella” aufhört. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐

**1. Rezept von**  
**<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.**

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

## **Zutaten:**

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

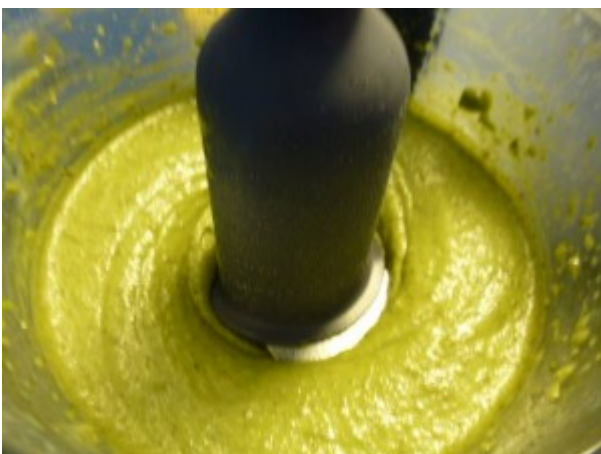
50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

### Zubereitung:



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt handelt, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

*Varianten:*

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmonisiert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

## **2. Rezept von Dagmar Möller**

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

**Zutaten:**

- 65 g grüne ungesalzene Pistazien
- 10 g Macadamia gesalzen
- 1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 30 g weisse Schokolade
- 16 g Kokosöl
- 15 g Erytrit
- 35 g Kakaobutter

**Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

**3. Rezept von Corinna Gerbitz**



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

**Zutaten:**

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

***Tipp:***

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!

---

**Zwetschgenkuchen**

**Zwetschgendatschi** —

**Variationen**



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

### **Zutaten:**

#### *Mürbeteig*

100g Zucker

200g Butter

300g Mehl

1 Ei

Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

#### *Rührteig*

200g Butter

200g Zucker

200g Ei

200g Mehl

300g Marzipan Rohmasse

Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen

Zimtzucker

Mandeln gehobelt

### **Zubereitung:**

Mürbteig:

Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.



Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.

Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Backpapier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten ), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:

Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4 ), alles bei ca. 20°C verarbeiten

Ist die Masse glatt, auf "max." stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelnieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).

Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen, diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür ), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

## **2. Zwetschgenkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli**

**Zutaten:**

110 g Butter

110 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

210 g Dinkelmehl

1/2 P. Backpulver

1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen

Zucker u. Zimt nach Geschmack

**Zubereitung:**

Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren (Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren

zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen

mit den Zwetschgen belegen

mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.  
Ausgekühlt in Stücke schneiden.  
Gutes Gelingen!

### 3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

#### **Zutaten:**

##### *Teig*

20g Butter  
150g Quark (ich hab Magerquark genommen)  
6 EL Öl (z.B. Rapsöl)  
1 Ei  
4 EL Milch  
80g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanillezucker  
300g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver

##### *Belag:*

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)  
nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

### **Zubereitung:**

Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

---

## **American Cinnamon Rolls – Zimtrolle**



Ursprüngliches Rezept von  
<http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html>

Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

## **Zutaten:**

### *Für den Teig*

700g Mehl (Type 550)

10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)

100g Lievito Madre

½ TL Salz

200 g Milch

2 Eier

100 g Wasser

70 g Zucker

70 g Öl

### *Für die Füllung*

190 g brauner Zucker

120 g weiche Butter

2-3 TL Zimt

### *Für das Frosting*

60 g weiche Butter

120 g Doppelrahm – Frischkäse

100 g gesiebter Puderzucker

1 TL selbstgem. Vanillezucker

## **Zubereitung:**

### *Für den Teig*

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.

Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

*Für die Füllung:*

Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.

Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen. *Für das Topping*

Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig