

# Salsasauce

Tacos, Tortillas, Chips dazu und Kinoabend oder lustiger Kochabend starten 😊



(Inspiration von gutekueche.at mit ein bisschen Abwandlung von Nina Oberacker für die Gourmet)

## **Zutaten:**

1 Dose stückige Tomaten  
2 Spitzpaprika  
1 Zwiebel  
1 Chili oder Chilipulver  
Zitronensaft einer halben Zitrone  
Etwas Salz  
2 EL Zucker  
Etwas Rapsöl

## **Zubereitung:**

Chili, Zwiebel und Paprika klein schneiden.

## **Zubereitung:**

Flexi, Kochröhrelement einspannen, Öl in den Topf und bei 105°C bei Intervall 0 erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Paprika rein. Dann die restlichen Zutaten rein und bei 98°C Intervall 3 für 90 Minuten bei offener Maschine köcheln lassen.

---

# Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat- Ricotta-Füllung auf Tomatensauce



Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:

*Pasta:*

500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß  
200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser,  
Spritzer Öl

*Tomatensauce:*

Etwas Olivenöl

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Dosen gestückelte Tomaten  
Etwas Tomatenmark  
Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt  
Salz/Chilischote  
200. gr. Brühe

*Spinatcreme:*

850 gr. TK-Spinat  
1 Packung ca. 250 gr. Ricotta  
50 gr. geriebener Parmesan  
etwas Muskat, Salz, Pfeffer

*Finish:*

Etwas Parmesankäse  
Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:

*Pasta:*

Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize [Conchiglione rigata](#) von Pastidea verwendet. Es gibt auch eine ähnliche, etwas kleinere, [Bronzematrize für die Kenwood](#). Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.  
Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.



### *Tomatensauce:*

Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Röhrelement:

Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.

Solange es geht einkochen lassen, je länger desto geschmackvoller wird die Sauce.

Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

### *Spinatcreme:*

Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten).  
Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).

Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.

Zur Seite stellen.

*Finish:*

Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.



---

## Eclairs mit salzigem Butter-Karamell



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Rest

### **Zutaten:**

*Für den Brandteig*

170 ml Milch

70gr. Butter

2 gr. Salz (grob gesagt eine Messerspitze)

3 Eier

(Bei Benutzung der Cooking Chef Gourmet einfach auf Brandteig gehen als Hilfe Anleitung vom Blog, z.B. [hier](#))

Für das gesalzene Butter Karamell

50gr. Glucose

50 gr. Fondant

40 gr. leicht gesalzene Butter ,

60 ml Sahne

50 gr. Zucker

Eine Messerspitze Vanille – Extrakt

Für die Patisserie Creme

370ml Milch

25 gr. Butter (ungesalzen)

3 Eigelb

80gr.Zucker

25 gr.Maisstärke

20gr. Weizenmehl Typ 405 (all purpose )

Dekoration: essbares Goldpulver

Zum Ausbringen der Brandteigmasse , eine “grosse” Sterntülle (min 16.mm),

Spritzbeutel

Zum Befüllen der Eclairs eine Fülltülle ( 4mm, Edelstahl)

## **Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen

Backblech mit Backpapier auslegen

Für die Eclairs : ( Brandteig – Programm nutzen falls Cooking Chef Gourmet vorhanden Anleitung Rezept vom Blog)

1. In einer Pfanne oder Topf oder Kessel der Cooking Chef , die Milch, die Butter , Salz und Zucker erhitzen bis die Butter komplett geschmolzen ist ( Rühren nicht vergessen ).

2. Von der Platte nehmen oder Hitze ausstellen , die Zutaten mit Flexrührer oder Holzlöffel mischen bis eine gleichmässige Paste entsteht die sich um den Löffel wickelt.

3. Den Teig ( in Topf, Pfanne oder Kessel) wieder auf die Herdplatte ( wahlweise den Chef wieder heiss werden lassen Rühren bis sich ein Klumpen bildet bzw. der Teig von der einen Seite des Topfes wegkommt.

4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 5 Min abkühlen lassen

5. Die verquirlten Eier nach und nach unterrühren ( ein bisschen Ei zurücklassen ) eventuell später nachgeben.

6. Teig Test : Ein bisschen Teig auf einen Löffel nehmen , dann heruntertropfen lassen

Wenn er " V" förmig vom Löffel fällt ist er " fertig"

Wenn nicht- ein bisschen mehr Ei dazu geben und Test wiederholen.

7. Sterntülle und Spritzsack zusammen bringen – Teig einfüllen , Stränge mit ca. 10-cm Länge ausbringen . Abstand beachten.

35 min backen ( kleiner Tipp – wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellt geht der Teig schöner auf )

Vorsichtig alle 2 Minuten den Backofen ein Stückchen öffnen um den Dampf abzulassen.

Für die Patisserie -Creme

1.Die Butter und die Milch unter Rühren erhitzen dann abkühlen lassen

2. Eigelb und Zucker cremig aufschlagen bis es eine dickliche Masse wird

3.Die Maisstärke und das Mehl hinzugeben , weiter mischen

4. ein drittel der heissen Butter- Milch Mischung dazu geben

5. die komplette Mischung in den Topf zurückgeben und den Rest



der Flüssigkeit dazugeben , auf geringer Hitze erwärmen , weiter rühren bis die Masse sich verdickt und fester wird. 1 Minute aufkochen, dann sofort von der Wärmequelle nehmen.

Mit einem Spatel in eine Schüssel umfüllen.

Für die Karamell Patisserie Creme

Die heiße Pastisserie Creme und die Karamell Sauce zusammenbringen, unterrühren und für 1 Stunde kühlen.

Für die Karamell Glasur

Mit Silikonpinsel auf die Oberfläche des Eclairs aufbringen.

Karamell Patisserie Creme in Spritzbeutel einfüllen und mit der Füll- Tülle vorsichtig von unten in das Eclair einbringen.

Nach Wunsch über die Glasur Goldpuder streuen.

---

## Zitronen-Gugl



Foto Gisela M.

Rezept von [hier](#) und auf Kenwood angepasst.

Reicht für ca. 60 Minigugl

Pro Backofenladung könnten mit meinen Formen 36 Stück gleichzeitig gebacken werden, d.h. ich habe den Ofen 2 x hintereinander mit Gugls gefüllt.

Wer mehr Gugl braucht, kann den Teig auch gut verdoppeln. Normal soll man Teig mit Backpulver immer sofort herausbacken. Ich habe diesen Teig auch schon mal eine Stunde stehen lassen, da ich zwischendrin weg musste und das Ergebnis war auch noch gut.

### **Zutaten:**

105 g Butter

150 g Zucker

1 Eier Größe L

225g Mehl

3 Msp. Backpulver

3 Msp. Natron

1 Prise Salz

225 ml Buttermilch

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

etwas Zitronensaft, ich habe ca. halbe Zitrone von Hand ausgepresst.

+ Butter/Mehl für die Förmchen

### **Zubereitung:**

Formen mit flüssiger Butter auspinseln und wenn die Butter wieder fest ist etwas Mehl darüberstäuben.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Flexielement einsetzen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit Flexi rühren lassen. Dann Eier unterrühren. Dann Mehl/Natron/Backpulver/Salz zugeben, kurz rühren und zum Schluss Buttermilch, Zitronenzestenabrieb und Zitronensaft dazu. Fertig.

Nun mit einem Löffel in die Förmchen geben und ca. 15 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Schmecken wunderbar zitronig nach Sommer.

---

# Brownies – die Besten



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Melanie Sch.

Melanie: Als mein Ex-Mann mich 2006 nach 14 Jahren in den Wind geschossen hat, hat er mich danach noch genau 2x angerufen. Ein Anruf galt dem Rezept für diese Brownies. Natürlich hab ich ihm das Rezept NICHT gegeben ☹ ☹.

Also ihr lieben Blogleser, bitte auf dieses Rezept besonders gut aufpassen und nicht rausgeben. So können wir sicherstellen, dass es nicht in falsche Hände gelangt ☹

ca 16 Stück

Form: 20x20cm Brownie-Form

( der Teig sollte ca 2cm hoch sein)

## **Zutaten:**

300 g Zucker

130 g Mehl

0,5 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

35 g Back-Kakao, entölt

2 Stück Eier Gr L

120 g Butter o Margarine, geschmolzen

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

**Zubereitung:**

300 g Zucker

130 g Mehl

0,5 Teelöffel Backpulver

1/4 Teelöffel Salz

35 g Back-Kakao, entölt

in Kessel geben und mischen (z.B. mit K-Haken oder Flexielement)

2 Stück Eier Gr L

120 g Butter o Margarine, geschmolzen

zugeben und gut verrühren, auch hier eignet sich der K-Haken oder das Flexielement

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

– nur noch kurz unterrühren

Ofen auf 175Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und Brownies ca 30 bis max 40Min Backen.

Man erkennt an der Kruste (am Besten am Rand) ob sie gut sind. nicht zu lang backen, dann sind sie innen nicht mehr so schön chewy.

Komplett abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Bei mir werden es ca 16 Stücke.

---

## Mandelhörnchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

### **Zutaten:**

930 g Rohmarzipan

550 g Zucker \*

150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)

Kuvertüre

\* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept ☐

### **Zubereitung:**

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi ☐, schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten backen.

Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am

Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen

MANDELHÖRNCHEN ☐

Gutes Gelingen ☐

---

## Kartoffelknödel alla Giselle



Für 3 Personen (ca. 18 Knödel klein, bzw. 10 Knödel groß)

### **Zutaten:**

*Für die Tomatensauce:*

Etwas Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Tomaten klein geschnitten

Kräuter, Salz/Pfeffer/Chilischote/Cumin....

*Für den Kartoffelknödelteig:*

1 kg. Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)

100 gr. Kartoffelstärke

2 Eigelb  
1 EL Butter  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz

*Für die Füllung:*

Hier das nehmen, was gerade im Kühlschrank ist und gerade weg muss.

Heute war es :

1 Mozzarella in Stücke geschnitten  
1 Hand voll Rucola, klein geschnitten  
1 paar Löffel von der Tomatensauce, siehe unten

*Zum Anbraten:*

Etwas Butter

**Zubereitung:**

*Tomatensauce:*

Etwas Olivenöl mit Knoblauchzehe in Kessel geben, anheizen  
Tomaten hereinschnippeln, ein paar Kräuterzweige mit zugeben,  
ebenfalls die Chillischote.

Temperatur erst etwas über 100 Grad,, mit Flexi, rühren lassen. Danach auf ca. 95 Grad zurückstellen und so lange als möglich laufen lassen (gerne auch 3 Stunden, wenn die Zeit nicht da ist, dann tut es auch nur eine halbe Stunde). Je länger desto aromatischer wird die Tomatensauce.

Würzen, fertig.



*Knödel:*



Kartoffeln mit Schale 30 Minuten kochen (Dämpfen geht natürlich auch).

Kartoffeln schälen und in Kessel geben. 2 Eigelb, 100 gr. Kartoffelstärke, ein paar Flocken Butter, Salz, Muskatnuss geben und mit dem Flexi unter Zugabe von 40 Grad (entzieht Wasser) KURZ rühren lassen. Nicht zu lange, sonst wird der Teig leimig und klebig. Gerade lange genug, dass die Kartoffeln püriert sind.



Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, ein kleiner Knödel probeformen und 5 Minuten ziehen lassen, um die Konsistenz zu prüfen. Zerfallen die Knödel, müsste Mehl zugegeben werden.

#### *Füllung:*

1 Kugel Mozzarella und 1 Handvoll gewaschenen Rucola kleinschneiden und mit ein paar Löffel Tomatensauce verrühren.



#### *Fertigstellung:*

Knödel vorformen. Bei großen Knödel kommen bei 1 kg. Kartoffeln ca. 10 Stück raus. Ich mag sie eher klein, bei mir waren es 18 Stück.





Eine Mulde in jeden Knödel füllen und etwas Füllung reingeben, verschliessen.



Knödel ca. 5 Minuten im Salzwasser sieden lassen. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie fertig.



In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, ggf. auch ein paar Thymianstengel oder Rosmarinstengel mit in die Pfanne geben. Von beiden Seiten die Knödel bei mittlerer Hitze anbraten.



Fertig, guten Appetit!



---

## Crème brûlée



6 Personen

**Zutaten:**

200 gr. Schlagsahne

180 gr. Milch

1 Vanilleschote

50 gr. Zucker

2 Eier

2 Eigelb

Zum Abbrennen noch ein paar Löffelchen braunen Zucker

**Zubereitung:**

Sahne, Milch, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Vanilleschote, Zucker in Kessel geben, Temperatur 120 Grad und aufkochen lassen.



Eier und Eigelb grob mit Gabel zerschlagen, Temperatur abstellen, Flexielement einsetzen und Eier in die heisse Masse rühren lassen. Dabei die Temperaturtaste lange gedrückt halten, um die Kindersicherung, da über 60 Grad, auszuschalten. (Achtung: Auf dem Foto sieht man den Ballonschneebeisen, damit bekommt man aber zu viel Luft rein. Mit Flexi geht es besser).



Den Dampfgarer vorheizen, ich hatte 95 Grad/45 Minuten.

Die Creme brûlée in flache Förmchen füllen. Bei meinem Dampfgarer werden sie am besten, wenn sie ganz unten (Reihe Nr. 1) eingeschoben werden. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, gibt man noch Klarsichtfolie über die Creme. Aber das haben wir heute weggelassen und es gab keinen Unterschied.

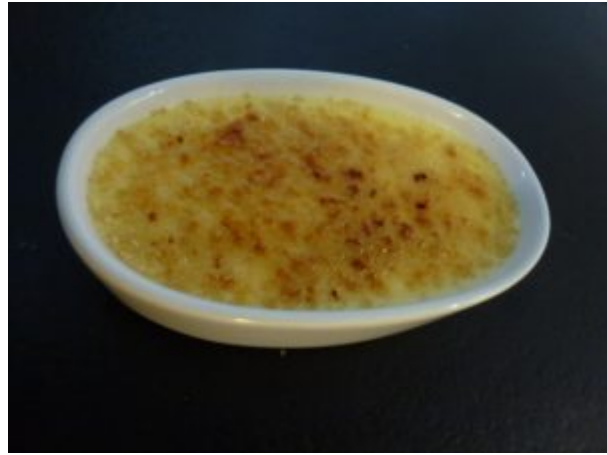
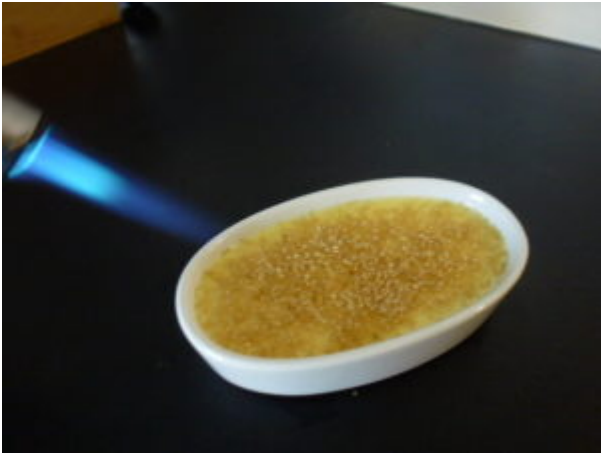


Wer keinen Dampfgarer hat, nimmt den Backofen: Die Förmchen werden in die Fettpfanne vom Backofen gestellt und dann gibt man so kochendes Wasser in den Fettpfanne, so dass die Formen im Wasser stehen. 1 Stunde/130 Grad/Heissluft

Dann noch ein paar Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Etwas braunen Zucker drüberstreuen und mit dem Gasbrenner mit ca. 10-15 cm Abstand abbrennen. Achtung Manfred weist darauf hin, dass man das sehr vorsichtig machen soll, da die Brüllcreme ggf. bei diesem Vorgang ihren Namen bekommen hat ☐  
☐ ☐





---

## Schoko Käse Kuchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Maria Micaela Tolosa Leonhard

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen  
Springform 26cm durchmesser einfetten und den Boden mit  
backpapier auslegen.

## Zutaten für die Käsemass

2Eier

100g Zucker

200g saure Sahne

1 Bio Zitrone (nur die Schale)

250g Magerquark

230g doppelrahmfrischkäse

25g Mehl Typ 405

Aus diesen Zutaten eine Käsemasse herstellen und vorerst zu Seite stellen.

## Zutaten für den schoko Teig

100g Zucker

100g weiche Butter

2eier

50ml Milch

150g Mehl

27g Kakaopulver

1TL Backpulver

1 Prise Salz

## Zubereitung

Butter, Zucker in eine Schüssel schaumig rühren.. Dann nach und nach die Eier und Salz dazu geben.

Jetzt kommt Handarbeit! ( oder das Unterhebrührelement )

Kakao, Mehl mit Backpulver Löffel weiße unter arbeiten und die Milch im abwechsel dazu geben. So lange mit der Hand rühren, dass eine glatte Masse entsteht. Der Teig ist nicht fest!

Den schoko Teig in die Form geben und nach außen hin etwas verteilen dass ein kleiner Rand entsteht. Danach die Käsemasse dazu geben und das ganze bei 180°C Umluft 30 min backen. Dann auf 150°C runter schalten und 20-25 min fertig backen.

Gutes gelingen ☺♥☺

---

# Apfelschokokuchen

Dieser Kuchen wurde von Marcus Schenk in seinem Livegruppenevent "Stay home" in "Backen und Kochen mit Kenwood" gepostet.



## **Zutaten:**

250 gr. Butter  
5 Eier  
250 gr .Mehl  
260 gr. Zucker  
50 gr. Kakao  
4 Äpfel  
1 TL Backpulver

## **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen



Backform fetten und bemehlen oder mit Brotkrümeln auskleiden. Ich hatte eine Gugelhupfform, aber ich hab gesehen, dass andere auch mit einem Backblech o. ä. gute Ergebnisse hatten.



Ofen auf 250 gr. 0/U vorheizen.

Lt. Marcus alle Zutaten bis auf Backpulver in die Schüssel geben und vermischen. Zum Schluss das Backpulver zugeben. Wer noch Rotweinreste o.ä. hat, kann diese so auch in den Kuchenteig geben.

Ich gehe bei Rührkuchen immer wie folgt vor:

Butter und Zucker in die Schüssel geben, Flexi einsetzen und die Butter schaumig schlagen (gerne ein paar Minuten, je länger desto besser). Dabei nach und nach die Eier untermischen. Dann den Kakao zugeben und zum Schluss Mehl/Backpulver zugeben, da nur noch ganz kurz rühren.





Dann Äpfel schälen und würfeln, z.B. mit Würfelschneider. Wir haben einen einfachen Apfelschneider verwendet.



Gestern im Event haben wir den Teig in die Form gegeben und dann einen Apfel darüber geschnitten.

Da der Apfel im Kuchen klasse schmeckte, haben wir heute beim Nachbacken 4 Äpfel genommen und sie im Teig mit einer Gabel untergehoben.



Dann den Teig noch in die Form geben und in den Ofen stellen.  
Nach Einfüllen in den Ofen von 250 auf 200 Grad zurückdrehen,  
Und nach weiteren 10 Minuten auf 180 Grad 0/U reduzieren,

Stäbchenprobe und guten Appetit.



Danke für das klasse Event lieber Marcus gestern, dass uns von  
der Coronaquarantäne etwas abgelenkt hat.