

Caipirinha-Pralinen



Foto von Gisela Martin

Rezept der Füllung von Chefkoch.de (leicht abgewandelt) und von Gisela Martin auf Hohlkörper umgewandelt

Zutaten:

Füllung

500 g weiße Kuvertüre oder Schokolade, ich hatte Kuvertürenchips

250 g Sahne

100 g Butter

50 ml Cachaca (Basis für Caipirinha)

50 ml Limettensaft

weiter:

weiße Hohlkörper (ich brauchte 133 Stück)

weiße Kuvertüre zum Überziehen nach Bedarf

Goldperlen, Limettenzesten o.ä. zum Verzieren

Zubereitung:

Flexi-Rührelement einsetzen, Sahne und Butter in den Kessel geben und aufkochen (120 Grad, Rührgeschwindigkeit 1).

Temperatur auf 40 C reduzieren und Alkohol und Limettensaft zugeben. Sobald Temperatur lt. Anzeige auf ca. 45 Grad gesunken ist, auch die Kuvertürenchips hinzugeben und 5 Minuten

rühren laufen lassen. Wer einen Kuvertüreblock hat, muss diesen erst zerkleinern, z.B. mit Multizerkleinerer oder Trommelraffel.

Abkühlen lassen (damit die Hohlkörper beim Einfüllen nicht schmelzen) und die Masse in einen Spritzbeutel füllen (ich hatte einen Einwegspritzbeutel und habe eine kleine Ecke als Öffnung abgeschnitten). Caipirinhamasse in die Hohlkörper füllen. Auskühlen lassen, z.B. über Nacht.

Etwas weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Hier ist die richtige Temperatur wichtig, damit der Überzug keinen Hitzeschaden bekommt. Ich halte mich dabei immer an die Anleitung hier: <http://www.cookingchef-freun.de/?p=1677>

Mit einem kleinen Löffel Kuvertüre die Hohlkörper verschließen und mind. eine halbe Stunde (oder über Nacht) fest werden lassen.

Dann wieder weiße Kuvertüre (diesmal mehr) schmelzen und temperieren. Bei Verarbeitungstemperatur ca. 30 Grad einen Löffel voll Kuvertüre auf die Hand geben, verreiben und dann die Pralinen mit Schokolade überziehen. Dann auf ein Pralinengitter geben (oder dort wälzen) und ggf. verzieren. Oder den Hohlkörper in die Kuvertüre tauchen, wälzen, herausnehmen und dann auf das Pralinengitter geben und ggf. verzieren (bei dieser Variante braucht man etwas mehr Schokolade, fand ich optisch aber am schönsten).

Fertig ☐

LowCarb Haselnusscreme



Rezept und Foto von Martina Witzel

Zutaten:

60g Kokosöl

40g Haselnussmus

etwas Vanillearoma

40g Sahnepulver

20g Backkakao

Süßungsmittel nach eigenem Gusto

Zubereitung:

Kokosöl, Haselnussmus, Vanillearoma ca. 10 Min bei 50 Grad auf Stufe 2 rühren bis es flüssig ist (Flexi).

Sahnepulver, Backkakao und Süßungsmittel weitere 5 min bei 50 Grad auf Stufe 1 rühren, bis es wie eine Haselnusscreme aussieht.

Kokoshusaren



Rezept und Foto Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

200 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei

350 g Mehl

200 g Kokosraspeln

Rote Marmelade oder Gelee

Zubereitung:

Alle Zutaten (ausser die Marmelade) in die Schüssel der CC geben und mit dem Flexi zu einem Teig verrühren.

Den Teig ca 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend kleine Teile davon abnehmen und zu Kugeln formen.

Mit einem Kochlöffel oder besser Finger, eine kleine Mulde in die Mitte der Kugel drücken. Vorsichtig, der Teig ist sehr bröselig.

Die Mulden mit Hilfe einer Spritztülle mit roter Marmelade/Gelee befüllen.

Backofen auf 160° vorheizen und die Husaren ca 10 Minuten darin backen.

Nach dem Auskühlen können sie mit Puderzucker bestäubt werden.

Erdnuss-Taler



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

100 g weiche Butter

130 g Zucker

150 g Mehl

1 Ei

2 nicht gehäufte EL Erdnussbuttercreme fein

100 g gehackte Erdnüsse

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

1 TL Backpulver

Zubereitung:

Mit dem Flexi Butter und Zucker cremig rühren. Die Erdnussbutter und das Ei während des Rührvorganges dazu geben.

Mehl, Zimt, Salz und Backpulver vermischen und zur Butter-Ei-Masse in die Schüssel geben.

30 g der gehackten Erdnüsse noch zum Teig hinzufügen.

Nun aus dem Teig Kugeln formen und diese mit dem Handballen flach drücken.

Mit den restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca 15 Minuten backen.

Fertig sind sie je nach Größe und Backofen, wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben.

Himbeertörtchen



Von [Simon's Patisserie -Simon Stuber](#)

(ergibt ca. 15 Stück)

Zutaten:

Für die Joghurt-Mousse:

9 Blatt Gelatine

10g Zitronensaft

500g Joghurt

Abrieb von Zitrone und Orange

120g Puderzucker

200g Sahne

Für den Himbeerkern:

25g Zucker

5g Pektin

5 Blatt Gelatine

300g Himbeerpüree

100g Zucker

200g Tk Himbeeren

Für den Himbeerspiegel:

300g Himbeeren

20g Zitronensaft

120g Puderzucker

3 Blatt Gelatine

Außerdem wird benötigt:

Dessertringe 15 Stück

Randfolie

Form für den Kern oder ein Blech

Dekobiskuit

Biskuitboden

Zubereitung:

Für den Himbeerkern:

Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürrierstab.

Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein. Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben

als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

Für die Joghurt-Mousse:

Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Für den Himbeerspiegel:

Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen . Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.

Ritas Apfelgulasch

Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Ehmann, der es von seiner Schwiegermutter hat und für die Kenwood CookingChef modifiziert hat.

Einfaches schnelles gut schmeckendes Gericht
("Resteverwertung")

Zutaten für 4 Portionen:

4-6 Äpfel (säuerlich-zum verkochen)

5 Regensburger Würste (oder 5 Knacker oder 1 Lyoner)

als Variation entsprechend der Menge Wiener/Käswürstel

250 ml Brühe

200 ml Weißwein

2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Schmand

Ketchup/bzw. Tomatenmark 3 – 4 EL

Pfeffer

Salz

Gewürze nach Gusto:

Curry

Paprika

Majoran

Thymian

Koriander

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Knoblauch ebenso

Äpfel schälen achtern diese Spalten dann halbieren.

Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden (je nach verwendeter Wurst!)

Mit Flexirührelement:

Zwiebeln mit etwas Öl in der CCM anbraten (max. Temperatur).

Kleine Prise Zucker dazu.

Knoblauch dazu

Koch-Rührelement wechseln, Temperatur auf 90 – 100 Grad reduzieren

Mit Brühe und Weißwein ablöschen.

Wurst und Äpfel dazugeben, durchrühren lassen – Stufe 1

Ketchup/Tomatenmark dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

Schmand dazu, durchrühren lassen – Stufe 1

ca. 20 min durchrühren lassen – Stufe 3

Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken.

Servieren mit frischen Semmeln oder knackigem Baquette dazu

paßt schöner Salat.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Erbsensuppe mit Joghurt und Minze

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

1 Eigelb
1 TL Stärke
400 ml griechischer Joghurt
750 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen in feinen Scheiben
3 EL grob gehackte Minze
750 gr. tiefgekühlte Erbsen
Salz/Pfeffer

Zum anrichten:

*100 ml griechischer Joghurt mit einer zerdrückten Knoblauchzehe vermischt
etwas bestes Olivenöl*

Zubereitung:

Eigelb und Stärke in einer großen Schüssel verrühren, Joghurt dazu geben und Hälfte von Brühe/Fond zugeben.

Kessel mit Flexi auf 100 Grad erhitzen und Intervallstufe 2 einstellen. Wenn Temperatur erreicht ist, Butter und Olivenöl

(Anmerkung: möglichst am Rand, dann quietscht es nicht) hineingeben. Knoblauch und Hälfte der Minze leicht andünsten.

Die Erbsen begeben und 5 min garen, dann die restliche Brühe angießen und weitere 5 min. köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Jetzt alles fein pürieren. Entweder mit Blender oder direkt im Topf mit Stabmixer.

Dann in den Topf mit Suppe den vorbereiteten Joghurt einfüllen.

Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Kreuzkümmel abschmecken, die Suppe wieder erhitzen, aber nicht kochen. Die Temperatur ausdrehen und restliche Minze einrühren.

Servieren mit etwas vom Knoblauchjoghurt und einem Schuss Olivemöl.

Spargelrisotto



Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter
100 gr. Risottoreis (Arborio)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Spargelfond
ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze
100 gr. grüner Spargel
30 gr. Parmesan fein gerieben
20 gr. Pinienkerne (geröstet)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:

Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

Puddingbusserl Kipferl



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

150 g Butter zimmerwarm
50 g Staubzucker
1 Vanillezucker
180 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz
1 Packung Puddingpulver
Vanille
Deko: Nougat/Silberperlen

Zubereitung:

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren (Flexielement), Puddingpulver dazurühren.

Mehl /Backpulver mischen und unterheben.

Kleine Kugeln / Kipferl formen und bei 170 Grad Heißluft ca.

20 Minuten backen.

Beliebig mit Nougat und Silberperlen verzieren .

Gutes Gelingen

Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig

300 gr. Semola

2 Eier

4 Eigelb

1 EL Esslig

1 Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

2 EL frische Petersilie

2 Schalotten

1 Prise Chili

800 gr. Dosentomaten

1 EL Kapern

3 Anchovifilets

50 gr. schwarze Olien

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min.

kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.