Buttercreme – Variationen

Allgemeines: Für 26er Torte braucht man ca. 800 gr. Buttercreme

1. ***Rezept***

Italienische Buttercreme, Rezept gefunden auf chefkoch.de

Zutaten:
1 Teil Eiweiß (4 oder 5 Eiweiß abwiegen), Vanillearoma
2 Teile Zucker
3 Teile Butter (zimmerwarm)

Zubereitung:
Eiweiß und Zucker mit dem Vanillearoma in die Schüssel geben, Ballonschneebesen einsetzen und auf Stufe 2 rühren. Temperatur auf 60 Grad stellen, bei Erreichen von 60 Grad die Temperatur abstellen und auf Stufe 5 weiterrühren, bis das Eiweiß schöne Spitzen hat. Das dauert 5-7 Min.

Dann die Butter esslöffelweise dazugeben und immer weiterrühren, bis sich die Buttercreme verdickt.

Kann man mit Früchtepüree, Aromen, erkaltetem Espresso, Likören… aromatisieren.

2. Rezept

Italienische Buttercreme/Swiss Merengue in der CC, Rezept leicht abgewandelt aus Dateien von “Backen und Kochen mit Kenwood”

Zutaten:
180 g Eiweiss
300 g Zucker
Prise Salz
500 g sehr weiche Butter

Zubereitung:
Das Eiweiss mit dem Zucker in die Schüssel der CC füllen und

bei 80 C mit dem Schneebesen auf Stufe 3 ca. 5 Min. rühren, bis die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben.

Dann Temperatur ausschalten und ca. 10 Min. mit einer Prise Salz auf Stufe 6 aufschlagen.

Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man noch Puderzucker, wenn gewünscht zugeben. Fertig

Hier gibt es auch ein Video, zur Zubereitung von diesem Rezept: Buttercreme

3. Rezept

Italienische Buttercreme von Jane Schwegler

Italienische Buttercreme besteht aus 1 Teil Butter und 0,9 Teilen Eischnee.
0,4 Teile Eiklar werden mit 1/3 von 0,5 Teilen Zucker und einer Prise Salz aufgeschlagen. Der Rest Zucker mit der hälfte Wasser auf ca 115 grad aufgekocht und langsam in den laufenden Schnee gegossen. Kalt rühren und dann in die Butter wie bei der französischen.
Sie ist sehr locker und leicht und gut bekömmlich. Sie hat kaum Eigengeschmack.

4. Rezept

Deutsche Buttercreme, Gepostet von Manfred Cuntz: Rezept stammt aus dem Frankfurter Kranz Rezept. Aber die Cremes sind eigentlich alle mehr oder weniger gleich. Nur anders aromatisiert:

Zutaten:
1 Vanilleschote
280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)
30 g Maisstärke
50 g Zucker
130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

Zubereitung:
Die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in CC geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden (Flexi). Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.

Geht alles mit Flexi. Und wenn man eine zweite Kochschüssel hat, braucht man die zwischendurch nicht spülen.

5. Rezept
Deutsche Buttercreme von Jane Schwegler

Deutsche Buttercreme besteht aus einem teil Butter und 1,5 Teile Vanillecreme.
Die kalte glattgerührte Vanillecreme in die schaumige Butter geben.
Sie ist gut bekömmlich und eher leicht.

6. Rezept
Französische Buttercreme von Jane Schwegler

Französische Buttercreme besteht aus 1 teil Butter und 0,8 Teilen Eiermasse (halb Vollei, halb Zucker, Prise Salz, Vanille, Zitrone)

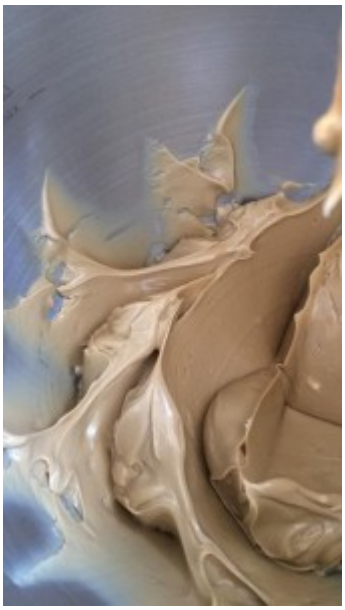
Ei und Zucker werden warm kalt geschlagen und kurz in die schaumige Butter gerührt. Sie darf nicht zu kalt sein. Bei zu langem rühren verliert sie an volumen.
Sie ist schön glatt und geschmeidig, aber eher fett. Sie hat einen starken Eigengeschmack.

Überblick von Jane Schwegler:
Es gibt deutsche Buttercreme mit Vanillecreme, französische mit Eiern und italienische mit Eiklar. Weiter gibt es Käsebuttercreme (herzhaft).

Alle Buttercremearten können nach Belieben abgeschmeckt werden. Aber nicht mit zu viel Säure oder Flüssigkeit. Die Erzeugnisse müssen unbedingt gekühlt werden.

Tipp:
Eingefrorene Buttercreme, was tun?

Tipp Frank Klee: in der CC einfach ca. 30 Grad Temperatur einstellen, Flexi einsetzen, rühren lassen und daneben stehen bleiben, um zu sehen wann es sich verbindet



Fotos Farina Köstler
Links Versuch mit Schneebesen aufzuschlagen. Rechts mit Flexi und 30 Grad Temperatur.

Biskuitrolle alla Lafer

Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:
In Klammern meine Mengen.

Zutaten:
Biskuit:
4 Eier (200 g)
75 g Zucker
2 EL Mehl (18 g)
2 EL Kakao (13 g)
2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)
Puderzucker

Schokocreme:
100 ml Sahne
50 g Butter
50 g Zucker
150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)
1EL Kakao zum bestäuben

Buttercreme lt. Genussmagazin:
Zutaten:
250 ml O-Saft
1 EL Zimt
1 EL Vanillezucker
15 g Speisestärke
100 g weiße Kuvertüre
2 EL Orangenlikör
150 g weiche zimmerwarme Butter

Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:
250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup
15 g Speisestärke
100 g weiße Kuvertüre
2 EL Weinbrand
150 g Butter
O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zubereitung:
Biskuit:
Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

Zubereitung Ersatz-Buttercreme:
Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.
Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

Zubereitung Schokocreme:
Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.

Risotto Grundrezept

Zutaten für etwa 4 Personen:

300g Arborioreis oder anderer Risottoreis
1EL Olivenöl oder Butter
1 kleine Zwiebel
80ml Weißwein
ca. 800ml Gemüsebrühe
100g Parmesan

Zutaten:
Olivenöl in die CC-Schüssel geben und die gewürfelte Zwiebel bei120°C und bei eingespanntem Flexirührer (Rührintervall 3) anbraten.

Den Reis dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen.

Temperatur auf 100°C reduzieren und Rührintervall 2 einstellen. Brühe angießen und mit aufgesetztem Spritzschutz (Klappe öffnen, damit die Flüssigkeitverdampfen kann) ca. 15-20min. den Reis weich kochen.

1 min vor Kochende den Parmesan dazu geben und einrühren.

Dies ist nur ein Grundrezept und kann natürlich mit beliebigen Zutaten und in verschiedenen Varianten gekocht werden.

Kürbissuppe – Variationen

Foto Gisela Martin 1. Rezept in Kombination mit Kürbisbrot (ebenfalls in den Dateien)

1. Rezept

Zutaten:
1 kg Hokaidokürbis
Butter zum Anschwitzen
250 gr. Zwiebeln
15 gr. frischer Ingwer
150 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen durch Brühe ersetzt)
2 EL Gewürzcreme (selbstgemacht, alternativ etwas Brühpulver)
300 ml. frisch gepresster Orangensaft
400 ml. Sahne (wer Kalorien einsparen möchte nimmt die Hälfte an Sahne bzw. ersetzt durch Milch)
1 Stange Zitronengras
1 getrocknete Chilischote
10 gr. Lemongraskräutersalz (alternativ normales Meersalz oder anderes Kräutersalz) und Pfeffer, nach Belieben
Etwas Minze (frisch oder getrocknet)
Etwas Milch
Kürbiskerne zerstoßen

Zubereitung:
Ingwer reiben

Kürbis aushöhlen und in Stücke schneiden zB. mit Multizerkleinererer Juliennescheibe oder Würfelschneider (Schälen nicht erforderlich)

Butter in Kessel geben, Kochrührelement, 140 Grad, Kürbisstücke, Zwiebeln, Ingwer und Zitronengras anschwitzen (wer kein frisches Zitronengras hat, kann auch das Flexielement nehmen), dann Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren.

Mit Weißwein ablöschen.

1 Liter Wasser und 2 EL Gewürzcreme zu den Kürbisstücken geben

Ca. 20 Min. köcheln lassen, bis Kürbis weich ist.

Zitronengras entfernen und pürieren (Pürierstab oder Blender, habe ich Gäste benutze ich immer den Blender, dann kann man nämlich später tropfenfrei die Suppe in ein schönes Glas füllen und ich habe den Eindruck, dass es mit dem Blender noch besser wird)

Sahne und Orangensaft zugeben, mit Chilischote, Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch aufschäumen

Suppe in Glas füllen, mit aufgeschäumter Milch und zerstoßenen Kürbiskernen (d.h. Kürbiskerne in Gewürzmühle zerkleinert) servieren.

Aus den Kürbisresten backe ich meistens parallel ein leckeres Kürbisbrot (siehe Foto, ist auch hier im Blog), das sich wunderbar als Beilage zur Suppe eignet. Alternativ eignet sich das Kürbisknusperbrot, dass ebenfalls hier im Blog zu finden ist.

2. Rezept Kürbis-Ingwersuppe mit roten Linsen und Kokosmilch

Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:
1 TL Kokosöl

1 Zwiebel
1 Stk Ingwer
1 Kürbis
1 Bio Zitrone
2 EL Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)
1 gr Tasse rote Linsen
1/2 Dose Kokosmilch
Salz/Pfeffer

Zubehör:
ggf. Multi oder Gewürzmühle
Koch-Rührelement oder Flexi

Zubereitung:
Zwiebel und Ingwer zerkleinern (Multi, Gewürzmühle oder Messer) und Kürbis in Stücke schneiden.

Kokosöl in der CC schmelzen (140°C) und Zwiebeln und Ingwer darin anschwitzen. Kürbis zugeben und ebenfalls eine Zeit anschwitzen. Anschl. mit Wasser ablöschen, Gemüse Brühe zugeben und auf 110° Stufe 2 für 20 min köcheln lassen.

1/2 Dose Kokosmilch, rote Linsen sowie Schale und Saft der Zitrone zugeben und weitere 10-15 min köcheln lassen.

Suppe mit dem Zauberstab pürieren und mit Pfeffer und ggf etwas Salz abschmecken.

Tipp zur Resteverwertung von Kürbissuppe von Célie Helène:
Mit Eiern und Mehl zu einem Kürbispfannkuchen verarbeiten:

Foto Célie Helène

Matcha-Vanille-Kipferl

Foto Gisela M.

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

Zutaten:
3 EL Matcha
200g Butter, zimmerwarm

1 Vanilleschote
90g Zucker
250g Mehl
150g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen
1 Tasse feiner Zucker
Abrieb einer Orange

Zubereitung:
Butter und Zucker schaumig rühren (Flexi oder K-Haken), Matcha, Vanillemark, Mehl und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in Folie (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 170°, Backpapier auf Backblech legen.

30 Min vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach kurz durchkneten. Den Teig halbieren und jeweils eine Rolle formen.Nun ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen undauf das Backpapier geben

Die Kipferl ca 10 Min backen. In der Zwischenzeit die Tasse Zucker und den Orangenabrieb mischen. Die Kipfel ca 3 Min abkühlen lassen und im Orangenzucker wälzen.

Chorizorisotto mit braunen Champignonsmit CC

Rezept von Dardas, chefkoch.de

Zutaten:
200gr. Arborio Reis
ca. 800 ml warme Hühner- oder Gemüsebrühe, nach Bedarf
200 ml Weißwein
1 Schalotte, vorgehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
3 EL Butter
1 Zweig frischer Thymian
1 kleine Chorizo, grob gewürfelt
100 g braune Champignons, grob gehackt
3 EL gutes Olivenöl
3-4 EL geriebener Pecorino
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus derMühle

Zubereitung:
Das Flexi-Rührelement einsetzen.
Temperatur auf 140°C und aufKoch-Rührintervallstufe 1 stellen.
Zeit: 1 Minute | Temperatur: 140ºC |Koch-Rührintervallstufe: 1

Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und dünsten Sie die Zwiebeln ca. 1 min an. Fügen Sie den Knoblauch und die Hälfteder Pilze hinzu und weitere 2 Minuten bei 140°C andünsten.
Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 140ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Die Temperatur auf 90°C reduzieren.
Den Reis mit dem Wein unter beständigem Rührenaufgießen, bis der Reis den Wein vollständig aufgesogen hat.
Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 90ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Den Reis mit der Brühe aufgießen, die Hälfte derChorizo Stücke hinzugeben.
Den Timer auf 18 Minuten stellen.

Nach 9 min. die jeweils andere Hälfte derChampignons und der Chorizo zufügen.

Zeit: 18 Minuten | Temperatur: 90ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz undPfeffer aus der Mühle abschmecken.
Die Petersilie hinzufügen, den Thymianzweig entfernen, 10 sec. rühren lassen und sofort servieren.

Empanadas

Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf chefkoch.de und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadateig:
400 g Mehl
250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten
1 Tl Salz
1 EL Zucker
Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

Füllung:
600 g Rinderhackfleisch
300 ml Tomatensaft
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Tl gemahlener Koriander
1 Tl gemahlener Zimt
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung der Füllung:
Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Empanadateigs:
Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen,den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

Tipp D.F.:
Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!
Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:
http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original…/ aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht…

Foto von D. F.

Wie schmelze ich Schokolade richtig mit der CC?

Tipp von Kenwoodworld.com

Den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr. 3) auf die Cooking Chef aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Die Schokolade in die Rührschüssel füllen und das Flexi-Rührelement einsetzen.

Die Schokolade bei 60 °C, Intervallstufe 3, in etwa 3 Minuten schmelzen.

Erbswurstsuppenpulver

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz
Erbswurstpulver

Milchreis – Video