

Rahmtäfelchen – vegan –



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

Zutaten:

800 ml Vegane Sahne (z. Bsp. Soyatoo)

$\frac{1}{2}$ – 1 Vanilleschote

250 ml Glukosesirup

150 g Zucker

60 g Alsan

Salzflocken – wer salty caramel mag 😊 ☐

Zubereitung:

Sahne, Vanilleschote, Glukosesirup, Zucker, Alsan in Kessel bei 122 Grad, Flexiröhrelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1).

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfelchen später nach dem Auskühlen.

Zum Ende, wenn man mag, ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen und weiterrühren lassen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen und wer mag Salzflocken darüber geben. Die Rahmtäfel-Stärke sollte ca. ein halber Zentimeter sein.

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Weitere Rahmtäfelirezepte (nicht vegan) findet ihr [hier](#).

Cupavci - Kokoswürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Margarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette (Kokosraspel)

Zubereitung

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.

Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.

Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.



Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette (Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.



Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

Zutaten

300 g Zucker
300g Frischkäse
100 g Mehl
200 g Walnüsse (Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)
6 Eier,
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
Prise Salz
Rum oder Rumaroma
Pflaumen
100g Schichtnougat

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebeisen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren(wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen (so verbrennt das Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.



Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)



Rezept von Thea Krebs

Zutaten

150 gr. Butter flüssig
400 gr. Grieß (fein) (Hartweizengrieß oder Semola)
4 Eier
200 gr. Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Beutel Backpulver
500 gr. Naturjoghurt

Zubereitung



Butter in der CC auf 30° C mit dem flexi flüssig schmelzen
Temperatur aus drehen



Grieß zugeben und rühren bis keine flüssige Butter mehr da ist.



Eier, Vanillzucker, Backpulver und Joghurt zufügen und mit dem Flexi zu einem geschmeidigen Teig rühren.

alles auf ein Blech streichen und bei 180° C ca 45 Minuten backen.

Guss

während der Kuchen bäckt

125 g Zucker mit

125 ml Zitronensaft

aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist und erkalten lassen.

Den fertigen noch warmen Kuchen mit der Gabel mehrmals einstechen und mit der Glasur tränken.

Magenbrot



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen

Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)

170 g Zucker

1/2 TL Nelkenpulver

2 EL Kakao

1 EL Zimt

2 EL Lebkuchengewürz
2 Prisen Muskat
2 Prisen Salz
1 EL Kirschwasser
300 ml Wasser

Glasur:

100 g Blockschokolade
20 g Butter
2 EL Kakao
300 g Puderzucker
70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

Zubereitung:

Teig:

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.
1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/0-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.



Aus Zucker Puderzucker herstellen.



Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.



Glasur:

Alles zusammen mit Flexirührelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen





Porno-Kuchen für Schokoholics



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten :

250 g Butter

150 g Zartbitterschokolade (70%)

100 g Kristallzucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
2 El Mehl
2.5 EL Kakao (echten)
1 TL Backpulver

Für den Guss:

100g Schokolade
100ml Sahne

Zubereitung:

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

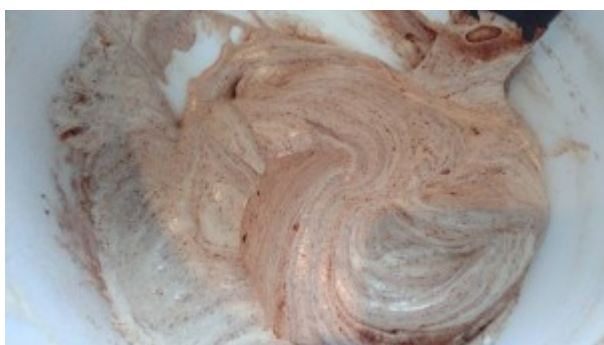
Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren

und über den Kuchen gießen.





Schokoküchlein –
Gemeinschaftsproduktion von
Kenwood Cooking Chef und
Tefal Snack Collection



Rezept von Rezeptheft der Tefal Snack Collection/Nr. 12 und ausprobiert und auf CC umgesetzt von Birte Ri/Fotos Birte Ri

Zutaten und Zubereitung:

80g Butter

90g Schokolade

Bei ca. 50C und mit dem Flexielement schmelzen lassen.

40g Zucker

zugeben und verrühren, Temperatur ausstellen!

40g Mehl

2 Eier

unterheben.

Mit Teelöffeln in die kleinen Mulden der Nr. 12 geben und ca. 1-2min ausbacken. Die Mulden bis ca. 1mm unter den Rand füllen.

Wer kein Tefal Snack Collection hat, kann den Teig auch in kleine Gugelhupf oder Muffins backen.

Apfel-Karamell-Marmelade mit Fleur de Sel



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 kg Äpfel, geschält und entkernt
Limettensaft von einer Limette
1/8 l naturtrüber Apfelsaft
200 g Rohrzucker
500 g Gelierzucker, 2:1
1 schwach gehäufter TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Äpfel klein schneiden (Multizerkleinerer) und mit Limettensaft mischen.



Zucker und etwas vom Apfelsaft in den Kessel geben und 4 Minuten 140 Grad, Intervallstufe 1, karamellisieren lassen.



Den Rest des Saftes dazu geben und mit Flexi verrühren.



Die Äpfel aus dem Multizerkleinerer in den Topf geben und alles 10 Min bei 100 Grad köcheln lassen. Gelierzucker dazu geben und nochmal 3 Minuten köcheln lassen.



Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Das Salz kurz vor Ende unterrühren.

Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschliessen 😊

Kichererbseneintopf



Rezept von Zuckerfrei 40-Tages-Challenge, leicht abgewandelt und auf CC umgesetzt

Für 4 Personen

Zutaten:

200 gr. getrocknete Kichererbsen oder getrocknete geschälte Kichererbsen

1 Paprikaschote (rot oder gelb)

800 gr. Tomaten

250 gr. Blattspinat

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

3 EL Kokosöl

2 TL Kreuzkümmelsamen

2 Hand voll Erdnusskerne für den Eintopf und 1 Hand voll für Erdnussmus

200 ml Gemüsebrühe oder Wasser mit Gemüsepaste

Salz/Pfeffer/Chillischote

2 TL Paprikapulver edelsüß

Petersilie

Zubereitung:

Kichererbsen ca. 12 Stunden einweichen. In Sieb geben, spülen und in CC in Wasser aufkochen und 45-60 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen (wenn man geschälte Kichererbsen verwendet verringert sich die Kochzeit auf ca. 15 Minuten). Abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Erdnüsse für Erdnussmus in Gewürzmühle zerkleinern. Je länger man mixt, desto mehr Öl tritt aus und Mus entsteht. Für dieses Rezept muss es aber kein richtiges Mus werden (nur wer möchte, mixt weiter).



Würfler anbringen und Paprikschote würfeln, zur Seite stellen. Dann Tomaten durchlaufen lassen und ebenfalls zur Seite stellen (ich habs von Hand zerkleinert, das geht auch).

Spinat waschen und trocken schleudern, zur Seite stellen.

Schalotte/Knoblauch fein hacken und zur Seite stellen.

Im Topf der CC (in dem anfangs die Kichererbsen waren) Schalotte, Knoblauch, Paprikaschote, Kreuzkümmel und Ernuskerne zugeben. Kochrührelement einsetzen, 140 Grad und Timer auf 5 Minuten stellen.



Dann Tomaten und Brühe zugeben, Timer wieder auf 5 Minuten stellen.



Dan Erdnussmus, Kichererbsen und Spinat zugeben, nochmals 5 Minuten einstellen (Spitzschutz aufsetzen).



Mit Salz/Pfeffer/getrockneter Chilischote und Paprikapulver abschmecken. Fertig. Zum Schluss noch die Petersilienblättchen darüberstreuen.



Shampoo aus der Kenwood Cooking Chef



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Corinna Gerbitz

Zutaten und Zubereitung:

20g Sanfteen

150 g Facetensid

100 g Glycintensid

100 g Betain

mit dem Flexiröhrelement gut verrühren, nicht zu schnell, da sonst zuviel Schaumbildung, Ich habe maximal Stufe 1 genommen. Durch das Sanfteen ist es sehr mild und daher auch für Kinder geeignet. Ohne das Sanfteen ist es auch leicht mit einem Löffel zu rühren, dann fällt die Stehzeit, s.u.,weg.dann

600 g destilliertes Wasser

mit

10 ml Zitronensäure 50% (Kalweg, Hobbythek Entkalker)

rühren.

Rewoderm oder Xanthan zugeben zum Andicken. Immer nur ein bisschen und schauen. Es dauert immer etwas mit dem Andicken, daher ruhig mal 1-2 Minuten warten.

Entweder hier jetzt stehen lassen, bis sich der Schaum wieder zurückwandelt oder nach dem nächsten Schritt. Das ist egal. Dauert ggf über Nacht.

Jetzt ist die Grundsubstanz fertig. Ab hier trenne ich in jeweils 200 g Portionen (Ich, mein Mann, die Kinder)

200 g von oben für normales oder leicht trockenes Haar

+ je 3 ml Omiquat und Keratin

ca. 20 Tropfen Parfüm, je nach Belieben

mit Zitronensäure, s.o., den pH-Wert ggf. leicht sauer, also ca. 6 einstellen (Teststreifen)

Das Wasser kann auch durch Tee ersetzt werden, z.B. Salbei bei fettigem Haar, dann muss auch die Hälfte nur an Omiquat genommen werden und dafür zusätzlich noch Omilan ca. 1 ml.

Je nach Haartyp können ätherische Öle zugefügt werden (statt Parfüm)

Bei sehr trockenem Haar können noch Rückfettungssubstanzen eingearbeitet werden.

Eine Flasche kommt ins Badezimmer die jeweils andere in den Kühlschrank.

Die ersten Waschungen fühlen sich anders an, da dieser milde Schaum kleine Bläschen macht und das Haar oft "saugt" in der ersten Zeit.

Die Zutaten kann man z.B. beziehen bei Omikron-Naturhaus.