

Butter aus Sahne machen



Foto von Gisela Martin

Was tun, wenn der Kühlschrank leer ist und man vergessen hat Butter zu kaufen?

Die CC macht aus Sahne Butter und der Tag ist gerettet

Chapeau!

Zutaten:

Sahne

Zubereitung:

Sahne in Kessel und mit Ballonschneebesen auf hoher Stufe (5) schlagen.

Zuerst wird es "geschlagene Sahne", dann wird sie gelblich und flockt aus. Dann entsteht auf einmal ganz viel Flüssigkeit und die Sahne flockt ein zweites Mal aus und wird fest.

Bei mir dauerte es bei 200 ml Sahne ca. 11 Minuten.

Die Butter auf ein Zewatuch zum Abtropfen geben. Fertig!

Hollandaise

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Nelke
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner weiß (ich nehm schwarze)
01,1 trockener Weißwein
Prise Zucker
250g Butter
4 Eigelb
1 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Prise Salz
Worcestersoße

Zubereitung:

Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

Die Butter handwarm erwärmen.

Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebesen einsetzen.

Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen (P-Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG gedrückt halten, Kindersicherung). Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Tipp von Manfred Cuntz:

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

Bechamelsosse – Varianten



Foto von Gisela Martin, Rezept aus schwarzem CC-Buch, leicht
abgewandelt/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:

120g weiche Butter

120g Mehl

1l Milch

etwas frisch gemahlener Muskat

weiße Pfeffer nach Belieben

Salz nach Belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Kessel geben und mit Ballonschneebesen verrühren. Ist die Butter nicht weich genug, Temperatur auf 30 Grad stellen. (Im Originalrezept verwendet man den Blender zum Mixen. Das geht auch, aber dann hat man ein weiteres Teil zum Spülen). Dann Flexielement einsetzen, Temperatur 120 Grad, Rührintervall 1, ca. 5 Min. kochen lassen. Ggf. mit Milch verdünnen, falls benötigt. Menge ist ausreichend für eine große Lasagne.

2. Rezept mit Mehlschwitze von Claudia Reichmann



Fotos Rezept Nr. 2 von Claudia Reichmann

Zutaten:

250 g Butter

250 g Mehl

ca. 1,5 Liter Milch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

etwas Muskat

Zubereitung:

Ich habe zuerst die Butter bei 45°C geschmolzen (Flexielement), anschließend die Temperatur auf 140°C gedreht.

Mehl löffelweise zugegeben und die Geschwindigkeit dazwischen erhöht, damit nichts anbrennt.



Dann langsam die Milch einfließen lassen, salzen, pfeffern und Muskat zugeben,
Geschwindigkeit wieder auf 1 reduziert und gut eine viertel Stunde eindicken lassen.

Aioli – Variationen



Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

1. Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:

1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 gestr. TL Salz
Pfeffer nach Belieben
1 Spritzer Zitrone
Rapsöl (kein Olivenöl!)

Zubereitung:

Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl's hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

2. Rezept von Fee Koch- und Backwelt

Zutaten:

3-4 Eigelb

300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)

2 Knoblauchzehen

Saft einer halben Zitrone

eine Prise Salz

eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach

den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut

sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein

Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren... so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:

– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

3. Rezept von Heike Kierstein

Zutaten:

3 Knoblauchzehen

1 Ei, 25 g Senf

250 ml Oel

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alles, außer Oel, in Multi geben. Das Oel zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl

die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Öl schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

4. Rezept Ina Richter



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

Zutaten:

1,5 Knoblauchzehen gestückelt

3/4 Tl Salz

150g Milch

Zubereitung:

In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.

Friedhof-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Mehl
1 Backpulver
2 Vanillezucker
Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone
1/4 l Milch
250 g Zucker
4-5 Eier
220 g Butter

Deko:

1 Pack Mini-Schoko-Zwieback
Fruchtgummi-Würmer oder -Fledermäuse etc
Marzipan oder Fondant
Kuvertüre
Zuckerschrift

Zubereitung:

Schlage den Zucker, Eier und Butter mit dem Ballonschneebesen

schaumig.

In der Zwischenzeit kannst du das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenabrieb vermischen. Ist die Eiermischung schaumig tausche den Ballonschneebeesen gegen den K-Haken aus. Füge langsam die Mehlmischung und die Milch dazu. Zuletzt den Zitronensaft dazu geben. Alles gut verrühren lassen.

Anschließend streichst du den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Diesen Boden bei 175° ca. 30-40 Minuten backen – bitte Stäbchenprobe machen.

Du weißt ja, jeder Backofen backt etwas anders.

Bis der Kuchen ausgekühlt ist, kannst du deine Motive aus Marzipan oder Fondant formen. Dies ist nicht all zu schwer. Forme Kürbisse, Totenköpfe und Knochen.

Nun geht es an die Grabsteine. Nehme einen Mini-Schoko-Zwieback und verziere/beschrifte diesen mit Zuckerschrift. Solange die Schrift noch feucht ist, sei vorsichtig damit nichts verwischt. Je nachdem wieviele Grabsteine du für deinen Friedhof möchtest, verzierst du weitere Mini-Schoko-Zwiebacke.

Jetzt schmilzt du die Kuvertüre und bestreichst den Kuchen.

Zuerst werden die Grabsteine etwas fester *in* den Kuchen gedrückt, so dass diese auch stehen bleiben. Anschließend kommen die Motive aus Marzipan/Fondant auf den noch feuchten Schokoguss. Wer mag kann auch gerne noch die Gummiwürmer etc als Deko darauf geben.

Der Kuchenguss sollte nun noch etwas trocknen, so dass alles gut hält.

Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef



Foto und Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:

Für den Chocolate-Chip-Cookie Teig

125 Gramm weiche Butter

150 Gramm Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

175 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

50 Gramm Schokotropfen

ca.. 20 Oreo-Kekse**Zubereitung:**

Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl mit Backpulver vermischt, in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermengen, Schokotropfen unterrühren. Den Teig in einem Backrahmen (ca. 20 x 25 cm) glatt streichen (klappt am besten mit einem angefeuchteten Löffel).

Auf dem Chocolate-Chip-Cookie Teig Oreo Kekse verteilen (Ich habe 20 Stück gebraucht).

Für den Brownie-Teig:

250 Gramm Butter

200 Gramm Zartbitterkuvertüre

3 Eier

75 Gr. Zucker

Butter mit Zartbitterkuvertüre im Kessel mit Flexi bei niedriger Temperatur schmelzen

Eier und Zucker dazu geben und mit Ballonschneebesen verrühren und 75 Gramm Mehl kurz unterrühren.

Den Brownie Teig über den Oreo Keksen glatt streichen.

Backen: ca. 175 Grad 30-35 Min.

Bananenpuddingauflauf



Foto und Rezept von Manu Beecken

Zutaten:

100 gr Eierplätzchen

3 bis 4 reife Bananen

1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker (Anmerkung: Oder selbstgemachter

Vanillepudding, geht in der CC so einfach)
2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:

In einer Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben geschnittene Bananen legen.

Den Pudding nach Anweisung mit der CC kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können.

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.

Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt.

Schmeckt super lecker, warm und auch kalt!

Chocolate Cookie Dough
Cheesecake Käsekuchen



Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:

200g weiche Butter
50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren)
Zartbitterschokolade
175g + 50g + 75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Prise Salz
3 Eier (M-L)
300g Mehl
1 geh. TL Backpulver
400g Doppelrahmfrischkäse
200g saure Sahne
2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookieteig und Boden:

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp

zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade begeben. Kugeln kalt stellen.



Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpacker auslegen und Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.



Käsemasse:

Restl Eier trennen. Eiweis steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebeisen).



Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.



Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.



Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Anna Weidner

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten: *!Wichtig alles ganz genau abmessen!*

100g Eiweiß

50g Zucker

200g Puderzucker

110g blanchierte gemahlene Mandeln (ohne Schale)

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker im Blender oder Multi nochmal klein mahlen und durch einen Sieb drücken, sodass ein sehr feines Pulver entsteht.

Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen, dabei Zucker einrießeln lassen. Schlagen bis das Eiweiß richtig steif und etwas glänzend ist. Mit maximal 30 Zügen das Mandelgemisch

unter den Eischnee heben.

Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel fließen. Sondern eher in Schlieren vom Löffel fallen. Fällt mir etwas schwer zu beschreiben. Ihr könnt aber folgenden Test machen:

Etwas Teig in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Kreis auf das Blech spritzen, wenn er sofort auseinander läuft ist der Teig zu flüssig. Hält er erst mal die Form und zieht sich nur langsam glatt und läuft langsam etwas aus ist er perfekt. Ist er zu dünn etwas Mandeln zugeben. Ist er zu fest einfach noch ein paar Mal rühren.

Dann könnt ihr den Teig einfärben. Ich wurde nur Pasten oder Pulverfarben nehmen da diese die Konsistenz nicht ändern.

Beim ersten versuch würde ich ein 2€ Stück auf ein Backpapier legen und nachzeichnen. Wenn das Backpapier voll gezeichnet ist umdrehen und den Teig aufspritzen. ACHTUNG wie gesagt der Teig läuft noch etwas aus, also genug Platz zwischen den € Stücken lassen.

Ist das Blech voll von unten mit einer Hand dagegen schlagen (natürlich mit Gefühl) damit die Luftblasen aus dem Teig gehen.

Nun müssen die Macarons ca 40min an der Luft trocknen. Darauf achten, dass sie nicht im Zug stehen, sonst wird die Oberfläche wellig.

Ofen auf 140° Grad vorheizen.

Macarons ca. 10 min backen, bis sie die sogenannten Füßchen bekommen haben.

Füllen kann man mit was man möchte. Ganache, Nougat, Buttercreme oder mit Nuss-Nougat-Creme

Ich hab mein bestes bei der Erklärung gegeben und hoffe es klappt bei euch auch.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert



Fotos Rezept Nr. 2/Kathrin Ebert

Zutaten für ca 30 Macarons:

157g Eiweiß ca. 3 Eier M

210g Mandelmehl nicht teilentölt/ kaltgepresst o.ä., wenn ihr kein Mandelmehl habt, dann Mandelstifte etc

135g Puderzucker

165g Zucker

3/8 TL Salz

nach Belieben Lebensmittelfarbe Paste oder Puder

Zubereitung

In den Multi-Zerkleinerer das Messer einsetzen und die Mandelstifte und den Puderzucker geben, ganz wichtig, dass es kein Mandelmus wird.

Mit "Pulse" das Mandel-Puderzuckergemisch sehr fein zerkleinern, sonst habt ihr später keine glatten Macarons sondern etwas pickelig.

Es sollte sehr pudrig sein und keine größeren Stückchen enthalten.



Das Eiweiß und Zucker in die Kochschüssel einwiegen.

In die CC den Ballonschneebesen einsetzen.

Unter Rühren vorsichtig auf 55-60 Grad erwärmen.

Das Eiweiß einfach so lange erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Das Erwärmen des Eiweißes bewirkt, dass später eine sehr feste Meringue entsteht. Das reduziert das Risiko, den Teig zu überrühren.

Die Eiweiß dann ca. 5-10min aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen.



Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

In mehreren Portionen sanft mit einem Silikonspatel (oder Löffel) das Eiweiß und die Lebensmittelfarbe unterheben.

Dabei eine kreisende Bewegung aus dem Handgelenk machen: Mit dem Teigspatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken und so den Teig "falten".

Solange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt, aber er sollte auch nicht zu zähflüssig sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1cm) geben, dann etwa 2€ große Taler auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ich nehme lieber eine Silikonmatte für Macarons, es macht sich einfacher.



Das Backblech mehrfach auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird.

Macarons NICHT ruhen lassen!

Die Macarons dann für ca. 30 min bei 120°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollten hell und ein kleines bisschen weich bleiben.

Die Macarons dann mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf ein Gitter ziehen und 10min auskühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen. Die Macarons sollte sich fast spurlos lösen lassen, sonst wurden sie nicht lange genug gebacken oder sind noch zu warm.



Die Macarons anschließend füllen, zum Beispiel mit Puddingbuttercreme, Ganache, Buttercreme, Lemon Curd usw.



Früchte-Quark



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten: (für 4-6 Portionen)

500 g Quark 40%

100 g Zucker (kann auch etwas weniger sein)

1 Glas Sauerkirschen oder frische Früchte

Mark einer 1/2 Vanilleschote

2 Eier (frisch !!)

1/2 Zitrone

200 ml süße Sahne

Zubereitung:

Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel Quark, Eier, restlichen Zucker, Saft der halben Zitrone und das Mark der Vanilleschote gut durchrühren. Danach die Sahne unter die Quarkmasse heben.

Sauerkirschen auf 4-6 Schälchen verteilen, 4-6 Früchte zur

Deko bei seitelegen. Quarkmasse auf die Kirschen im Schälchen füllen und mit Deko-Kirsche verzieren.

Vor dem Verzehr ca 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.