Kürbisgnocchi

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Zutaten:
300 gr. Kürbis
300 gr. Kartoffeln
250 gr. Mehl
3 Eigelb

Zubereitung:
300 g Kürbis dämpfen (in Dampfgareinsatz, Wasser in Kessel geben, Temperatur 120 Grad, Rührintervallstufe 3, Spritzschutz aufsetzen. Wenn Kürbis ganz klein gewürfelt ist, dauert es ca. 20 Minuten).

300g Kartoffeln in weichkochen (ca. 20 Minuten)

Erkalten lassen

Mit K-Haken einen Teig kneten,
250 g Mehl und 3 Eidotter dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gnocchi schneiden und in Salzwasser kochen.

Schaumkuss-Muffins alla Sally

Fotos von Anna Weidner

Rezept von sallys-blog.de und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

Zutaten für 12 Muffins:
Teig:
150 g weiche Butter
150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süss)
1 Pr. Salz
Vanilleextrakt
2 Eier (Raumtemperatur)
160 g Mehl
30 g Kakao
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
evtl. Milch (Raumtemperatur)
100 g Schokodrops

Marshmallow-Masse:

3 Eiweiß
1 Pr. Salz
200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr süss)
½ TL Weinsteinbackpulver

Zum Überziehen:
300 g Zartbitterkuvertüre
10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):
12 frische Himbeeren

Zubereitung:
Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre temperieren.

(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft

beimischen).

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

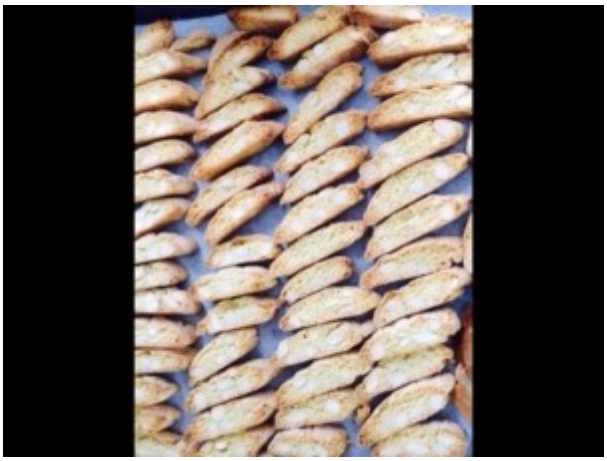
Tipp: Butter und Zucker schaumig rühren

Sammlung von Antworten aus "Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe":

– Flexielement und schnell laufen lassen
– K-Haken
– Ballonschneebesen (Temperatur auf 24°C stellen und mit dem Ballons auf maximal schlagen)

Tipp Annette Menzel:
Optimale Aufschlagtemperatur von Butter beträgt 22-23°C ich stelle immer 25-30°C ein. Dann geht es schneller.

Cantuccini – Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum/Rezept Nr. 1

1. Rezept Daniela Grünbaum

Zutaten:
250 g Mehl
180 g Zucker
1Tl Backpulver
2 Packungen Vanillezucker
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1Prise Salz
25 g Butter
2 Eier
200 g Mandeln geschält

Zubereitung:
250 g Mehl, 180 g Zucker, 1Tl Backpulver, 2Packungen Vanillezucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl, 1Prise Salz mit K-Haken mischen.

25 g Butter und 2 Eier zugeben und mit K-Haken kneten.

200 g Mandeln zugeben und weiter mit K-Haken kneten.

2 Baguette formen und ruhen lassen.

15 Min.backen bei 200’Grad O/U. Cantuccini in schmale Scheiben schneiden und weiter backen bis leichte Bräunung erreicht ist.

2. Rezept Margit Fabian

Zutaten:

100 g Mandeln, ganz
100 g Mandeln, grob gehackt
250 g Weizenmehl, Type 1050
150 g Vollrohrzucker
1TL Backpulver
1 Fl. Bittermandelaroma
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
30 g Butter

(optional für die “Winterversion” 1 – 2 TL Zimt)

Zubereitung:
Alle Zutaten mit Knethaken verkneten, zuletzt die Mandeln zugeben. 2 Stunden ruhen lassen.

Sechs Rollen formen, bei 175 Grad, mittlere Schiene, 20 min backen.

Abkühlen lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmal bei 175 Grad 10 min fertig backen

---

Schokoladenmuffins alla Giselle

Foto Gisela M.

Wir lieben diese Muffins, weil sie nicht so süss sind, auch am nächsten Tag noch saftig sind und sie sich perfekt zur Verwertung von alten Osterhasen und Weihnachtsmännern eignen.

Für ca. 18 kleinere Muffins (bzw. 9 megagroße)

Zutaten:
375 gr. Mehl

3 TL Backpulver
45 gr. Kakao
3 EL Zucker
300 gr. Schokolade (alte Osterhasen oder Weihnachtsmänner, andere Schokoladenreste, Blockschokolade)
1,5 Eier in Becher leicht verquirlt (wenn es kleine Eier sind, dann zwei Stück nehmen)
200 gr. saure Sahne
275 ml Milch
145 gr zerlassene Butter

Optional Verzierung:
75 gr. Schokolade
2 EL Sahne
15 gr. Butter

Zubereitung:
Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.

Backofen auf 180 Grad/Heissluft vorheizen.

In 18 Muffinmulden Papiereinsätze einlegen bzw. alternativ die Formen mit zerlassener Butter (noch nicht bei der Zutatenliste) ausstreichen.

Schokolade mit Trommelraffel grob reiben oder alternativ von Hand mit Messer in kleine Stücke schneiden.

Mehl, Backpulver und Kakao in Schüssel geben und mit K-Haken kurz rühren (das ersetzt das in die Schüssel sieben).

Zucker und Schokoladenstückchen dazugeben.

Von Hand mit Gabel Ei, saure Sahne, Milch und zerlassene Butter zusammenkippen und kurz mit Gabel glatt rühren. Alles in Kessel geben und kurz (!) mit K-Haken grob verrühren. Klumpen dürfen noch vorhanden sein.

Teig in Muffinformen füllen, ca. 18 Minuten backen (größere Muffins entsprechend länger, Stäbchenprobe).

Zum Abkühlen auf Kuchengitter geben.

Optional:
Schokolade, Sahne und Butter bei kleiner Temperatur und K-Haken in Schüssel schmelzen. Entweder in Kühlschrank stellen und leicht fest werden lassen. Danach mit Spritzbeutel aufspritzen. Oder flüssig über die Muffins laufen lassen und abkühlen lassen.

Kokostorte Kokos-Layer-Törtchen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:
Biskuit:
6 Eier
255g Zucker
240g Mehl
1 TL Kokossirup

Frischkäsecreme:
180g Butter
450g Frischkäse
5 EL Milch
140g Puderzucker
120g Kokosraspel

Frosting (Eiweisfluff):
150g Eiweiß
225g Zucker
200g Palmin Soft
1 TL Kokossirup

Dekoration:
150g weiße Kuvertüre
5 Raffaello

Zubereitung:
Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.
Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse,Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.
Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf 75°C erhitzen (Schneebesen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer

dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.

Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.

Griechische Bratwurst

Fotos von Sä Rah

Rezept von hier https://bbqpit.de/griechische-bratwurst/, von Sä Rah ausprobiert und auf CC umgesetzt:

Wir haben zum Testen die Menge etwa halbiert:
Rezept für 12 Würstchen:

Zutaten:

1,2 kg durchwachsenen Schweinenacken
100 g Feta
75 g eingelegte gegrillte Paprika
6 schwarze Oliven
6 EL Magic Dust. (Rezept siehe Chefkoch.de) statt Smoking Zeus BBQ-Rub im Original-Rezept
2 Eier
3-4 m Schweinedarm 28/30 (war allerdings viel zu viel)Da wir die im Rezept vorgeschlagene Gewürzmischung nicht hatten, haben wir eine sehr gern von uns genutzte Gewürzmischung genutzt. Nicht besonders griechisch, aber sehr würzig. Ich wollte ursprünglich nach dem Testen des Bräts die griechischen Gewürze hinzugeben, aber da es uns so geschmeckt hat haben wir es gelassen.

Zubereitung:

Den Schweinenacken haben wir gewürfelt und durch den Fleischwolf gelassen.

Hierfür haben wir die mittlere Lochscheibe verwendet. Die anderen Zutaten haben wir gewürfelt und dann mit dem gewolften Fleisch und dem K-Haken vermengt.

Anschließend haben wir den Wurstfüllaufsatz dran gemacht und mit dem Wursten begonnen.

Hierfür haben wir den Darm komplett aufgezogen und am Ende einen Knoten drauf gemacht. Dann haben wir auf Stufe 3-4 das Fleisch durchlaufen lassen. Als das Fleisch komplett durchgelaufen war, haben wir die Würste auf die gewünschte Größe abgedreht.

Pelmeni – original russisches Rezept

Fotos Anna G.
Originalrezept von hier http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/
Von Anna G. übersetzt, in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten:

Teig:

2 Becher Mehl (250 ml d.h. großer Becher)

1 TL Salz

ein Ei

1/2 Tasse lauwarme Milch
1 TL Sonnenblumen-Öl

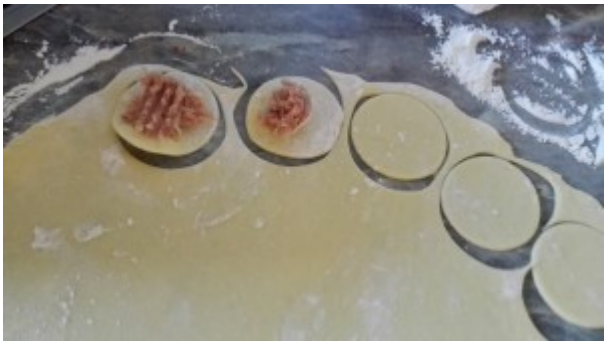
Füllung:
500 Gramm Fleisch (Schweinehack, evtl. mit etwas Bauchhack)
Zwiebeln
Salz/Pfeffer

Zum Kochen:
Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung:
Teig:
Mehl, Salz, Ei und Milch in die Schüssel geben, mit dem K-Haken verrühren, ein TL Sonnenblumen-Öl dazu, kneten lassen. In der Schüssel bei Zimmertemperatur 40 Min. ruhen lassen.

Füllung:
500 Gramm Fleisch mit Zwiebeln in den Multi mit Messer und pulsen. Salzen und pfeffern.

Dünn ausrollen (z.B. mit Pastawalze oder Nudelholz), mit einem Glas mit scharfem Rand oder einem anderen runden Ausstecher Kreise ausstechen, Hack drauf geben (wenig).



Zuklappen, Ränder GUT zudrücken und in der Mitte zusammenführen (s. Fotos).

Wasser mit Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (in Topf oder CC), Pelmeni reingeben , ca. 12 Minuten kochen.

Servieren mit saurer Sahne (meine Kinder nehmen noch Ketchup). Guten Appetit!

Zwetschgenkuchen Zwetschgendatschi – Variationen

Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:
Mürbeteig
100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei
Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig
200g Butter
200g Zucker
200g Ei
200g Mehl

300g Marzipan Rohmasse
Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen
Zimtzucker
Mandeln gehobelt

Zubereitung:
Mürbteig:
Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.
Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.
Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Back papier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:
Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten
Ist die Masse glatt, auf “max.” stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).
Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen,diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschgenkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli

Zutaten:
110 g Butter
110 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
210 g Dinkelmehl
1/2 P. Backpulver
1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen
Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:
Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren (Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren
zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen

mit den Zwetschgen belegen
mit Zucker/Zimt bestreuen
bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.
Ausgekühlt in Stücke schneiden.
Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)

Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:
Teig
20g Butter
150g Quark (ich hab Magerquark genommen)
6 EL Öl (z.B. Rapsöl)
1 Ei
4 EL Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
300g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)
nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:
Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.
Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

Madeleines

Rezept und Foto von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:
3 Eier
100g Feinkristallzucker
2 TL (oder Beutel) Vanillezucker
1 Beutel Orangenschale (oder selbst geraspelte Schale) (oder 1 EL Orangenblütenwasser)
200g Mehl
1/2 Beutel Backpulver
150g Butter in der Mikro geschmolzen, aber nicht mehr heiss

Zubereitung:
Eier, Zucker und Aromen mit dem K Haken schaumig aufschlagen, Mehl und Butter dazu und rasch untermengen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und damit die Madeleinesformen befüllen. So kleckert es weniger. Ich habe 2x gebacken.

Die Madeleines ca 10 min bei 200 Grad/Umluft backen bis die Ränder leicht braun und der typische Riß entstanden ist. Am Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Wer keine solchen Formen hat kann auch Muffinsformen verwenden.