

Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Boden:

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

Füllung:

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem

Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

Zimt Blume



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

400 g Margarine

600 g Mehl

6 El (oder minimal mehr) saure Sahne

Zimt-Zucker

Zubereitung:

Zutaten mit dem K-Hacken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Ausrollen und Kreise ausstechen.

Die Hälfte der Kreise mit Marmelade füllen und mit einem zweiten Kreis belegen.

Mit einer Gabel den Rand zudrücken.

In Zimtzucker wälzen und ca 15 Minuten bei 180° backen

Mozartgruss



Rezept Laura Hang

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

Zutaten:

2 Eiweiß
50 g Zucker
100 g gem. geschälte Mandeln
2 EL Backkakao
100 g Puderzucker

Füllung:

100 g Marzipan
50 g Puderzucker
100 g Nougat

Zubereitung:

Mit dem Ballonschneebesen Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Mandeln, Backkakao und Puderzucker vermischen und mit dem Unterhebrühelement oder K-Haken unter den Eischnee heben.

Die Masse in eine Spritztülle füllen und auf ein Backpapier Tupfen spritzen. Die Anzahl sollte durch 2 teilbar sein.

Im vorgeheizten Backofen 20 Min bei 150° backen.

Auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen.
Anschließend Kreise in Größe der Plätzchen ausstechen.

Nougat erwärmen.

Plätzen mit Nougat bestreichen einen Marzipankreis darauf geben und mit den nächsten mit Nougat bestrichenen Plätzchen belegen.

Ini`s geheimes Rezept für Stempelkekse (ohne zerlaufen)



Foto von Caroline Schmidgen (Stempel vorher in Kakao getaucht)

Rezept von Soraya Nett von [Ini kriegts geBACKEN](#)

Zutaten:

250 gr. Butter

150 gr. Puderzucker

1 Packung Vanillezucker bzw. echte Vanille

2 Eigelb

400 gr. Mehl

Zubereitung:

Teig in Kessel mit K-Haken herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.

5 mm dick ausrollen.

Keksstempel in Mehl (noch schöner ist es mit Kakao) tauchen und kräftig auf den Teig drücken.

Die ausgestochenen Teigrohlinge mit dem Muster nochmals kurz in den Froster stellen.

Bei 180 Grad Umluft 7-9 Minuten backen.

Tipp:

Unbedingt Puderzucker verwenden und unbedingt die Kekse vor dem Backen nochmal kühl stellen. Sonst verläuft der Text beim Backen.



Foto von Annika Klugkist

Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

1000 g Roggenmehl
700 g Zucker
1 Vanillezucker
30 g Natron
250 g Honig
150 g Butter
4 Eier
Lebkuchengewürz
Zitronenabrieb

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtsfolie wickeln

AN EINEM KÜHEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

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.

Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig:

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Füllung:

50 gr. weiche Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL frische glatte Petersilie

100 gr. Jakobsmuschel

100 gr. Scampi, entdarnt

Salz/Pfeffer

Sauce:

75 gr. Butter

3 EL Mehl

380 ml Milch
300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren □

Spitzbuben – Variationen



Rezept und Foto von Nancy Carbo/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Nancy Carbo

Zutaten:

250 gr kalte Butter

1 Eiweiss

1/3 Teelöffel Bourbon Vanille gemahlen (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen)

8 gr Vanillezucker

120 gr Zucker (oder kein Vanillezucker und dann 130gr Zucker)

350 gr Mehl

Prise Salz

140 gr Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker (Falls man kein Puderzucker hat, mit Multi oder Gewürzmühle aus Zucker Puderzucker herstellen)

Zubereitung:

Bei doppelter Menge den Teig mit K-Haken in dem Kessel machen. Bei einfacher Menge geht es theoretisch auch im Multizerkkleinerer mit Messer.

Teig im Multi:

Alles in den Multi rein und ca 1 Minute auf maximale Stufe.

Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Teig in der Schüssel:

Mehl in die Schüssel, eine Mulde in die Mitte machen

Die kalte Butter in grobe Flöckchen auf dem Rand der Mulde geben.

Vanillezucker und Zucker auch auf dem Rand der Mulde geben.

Gemahlene Vanille (oder 1/2 Vanilleschote herauskratzen), Prise Salz und das Eiweiss in die Mitte geben.

K-Haken einsetzen

Auf Stufe 3 kneten, bis es geschmeidiger Teig ist.

Herausnehmen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h in den Kühlschrank.

Verarbeitung:

Damit die Masse schön kalt bleibt, immer nur portionsweise den Teig verarbeiten.

Backofen auf 200 grad vorheizen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, die Hände und auf den Teigroller geben.

Ein Stück vom der Masse schneiden

Den Teig 3mm dick ausrollen

Mit runder Spitzbubenform austechen und direkt auf das Backblech mit Backpapier legen.

(wenn man keine Spitzbubenform hat, mit der Hand kleine Bällchen formen, Backpapier darauf und mit einem Brett vorsichtig zerdrücken)

Alle Formen zählen, die Hälte mit Herz- oder Sternform ausstechen.

Und ab in den Backofen!

Ca. 7min goldgelb backen.

Abkühlen lassen

Dekorieren:

Plätzchen gut auf einem Tisch oder Theke vorbereiten, nochmals zählen (bei mir waren plötzlich drei verschwunden...Kinderhände sind schnell

Die ausgestochene Kekse mit Puderzucker bestreuen

Konfitüre warm machen (Mikrowelle oder Schüssel) und durch ein Sieb streichen

Mit einem kleinen Löffel Konfitüre in der Mitte von den ganzen Keksen geben. Achtung, es muss noch ein bisschen Rand rundherum sein.

Die ausgestochene Kekse auf die ganzen legen, andrücken. FERTIG!

Ich habe sie nicht mit Puderzucker bestreut, weil es für uns persönlich dann zu süß ist. Aber das ist Geschmackssache!

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Sylvia Eigner



Rezept und Foto von Sylvia Eigner/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

120 g Zucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Vanillezucker

1 Eigelb

2 cl Rum

250 g Butter *Zum Bestreuen*

Puderzucker und
zum Füllen Marmelade.

Zubereitung:

Aus Teigzutaten mit K-Haken einen Teig herstellen, in Klarsichtfolie kühl stellen. Dann Zubereitung wie Rezept Nr. 1

10-15 Minuten bei 180° backen.

Vanillekipferl – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto von Vanessa Santagapita

Rezept Nr. 1 nach einem Rezept von Helga Maissner's Oma/von Vanessa Santagapita ausprobiert und auf Kenwood umgeschrieben

Es ist wirklich ein einfaches Rezept, das gelingt. Keine zerbrochenen oder auseinandergelaufenen Kekse.

Reibevorsatz für Nüsse, Flexi oder K-Haken für den Teig, GM

für Staubzucker

Zutaten:

250g glattes Mehl

210g Butter

70g Staubzucker

etwas echte Vanille

100g geriebene Nüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, $\frac{1}{2}$ St. kühlen (ich hatte sie 2 Stunden im Kühlschrank), Kipferln formen, ca. 12 Min. (ich habe nur 10 Min. gebraucht, bis sie leicht braun an den Spitzen werden) bei ca. 170 Grad backen.

Noch warm in Vanillezucker/Staubzucker-Gemisch wälzen.

Ich habe die Hälfte der Kipferln an den Enden in dunkle Kuvertüre getunkt.



2. Rezept/Foto von Monika Pintarelli

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

700 g Mehl glatt

Prise Salz

440 g Butter

200 g Staubzucker

4 Vanillezucker

240 g Walnüsse geriebene

Zum Wälzen zusätzlich Staubzucker/Vanillezucker

Zubereitung:

Teig in der Küchenmaschine zubereiten (K-Haken)

in Klarsichtsfolie wickeln

1 Stunde kühlen

Kipferl formen und bei

160 Grad Heißluft ca. 10 – 12 Minuten backen

in Staubzucker / Vanillezucker wälzen.

Ich bereite Mürbteig immer am Abend zu und lasse ihn dann über Nacht im Kühlschrank .

Kurz durchkneten, dann lassen sich die Kipferl leicht formen !

Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

300 gr Zucchini
200 gr Karotten
5 Eier
370ml Öl
300 gr Zucker
500 gr Mehl
200 gr geriebene Nüsse
1 Tl Zimt
1 Packung Backpulver.

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebeisen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen