

Amaretto Rührkuchen



Rezept und Foto Ari Dahms

Zutaten:

200 g Mandeln
300 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
50 g Milch
4 Eier
100 g Amaretto
200 g Sonnenblumenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln im Multi auf höchster Stufe "mahlen" und in die Rührschüssel umfüllen.

K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.

Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

Zutaten für Piecrust:

360 g Mehl

50 g Zucker

90 g kalte Margarine

90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)

1 Eigelb

5 – 8 EL Eiswasser

Füllung:

6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten
(Multizerkleinerer)

je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup

optional: eine Handvoll Rosinen

100 – 150 g brauner Zucker

1 TL Zimt

je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken

1 geh. EL Speisestärke

1 EL Butter in Flocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:



Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550

500ml Milch

80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)

1 Würfel frische Hefe

150g Butter in Stücken

15g Salz

2 Eier

1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:

Abrieb von einer Zitrone

Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C

450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf "min" so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf "min" kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwärmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:

Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den

Ofen.



Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

2. Weltbesten Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:

250 g Milch

1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)

25 g Butter

20 g Zucker

600 g Mehl

1 TL Salz

60 g Weißwein

60 g Zucker

Zubereitung:

Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und

Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen.
Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp:

Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.



Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

3. Rezept von Peter Petersmann



Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

Zutaten und Zubereitung:

500 g Zopf- oder Weismehl

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufter EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:

Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/0-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Variante als Vanilleschneckennudel:

Hefeteig nach Anleitung zubereiten.

Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.

Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).

Von der breiten Seite aufrollen.

Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.



Tipp Manfred Cuntz:

Striezel wird sowieso nie alt.

Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.

Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.

Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.

*Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen
und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.*

Tipp Ines Glück und MarieNa:

*Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker)
und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter
Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.*

*Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem
Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem
Auftauen fertigbacken.*

WARNHINWEIS:

Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

- 1 unbehandelte Orange
- 100 g Butter/Margarine
- 100 g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1-2 TL gemahlener Anis
- 40 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Milch
- 50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis, $\frac{1}{2}$ TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

Tipp:

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Gedeckter Apfelkuchen alla Alex



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

50 g Zucker
60 g Rosinen
1,5 kg Äpfel
3 EL Wasser
1 TL Zimt

Glasur:

Puderzucker und Zitronensaft

Zubereitung:

Rosinen in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Alle Teig-Zutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca 30 Min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Äpfel in die Schüssel der CC geben. Kochröhrelement einsetzen und bei 140° kurz aufkochen lassen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Zimt dazu geben. Temperatur auf 100-110° herunter stellen und ca 8 Minuten köcheln lassen. Je nach Apfelsorte kann die Kochdauer länger oder kürzer ausfallen. Die Äpfel sollen noch leicht kernig sein.

Die Apfelmasse etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Frischhaltefolienstücke ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Einen kleinen Teil des Teiges zu einer Rolle formen und als Rand in die Form flach drücken.

Apfelmasse in die Backform geben und den restlichen Teig ebenfalls zwischen Frischhaltefolie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse geben.

Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca 35 Minuten darin goldgelb backen.

Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und auf den abgekühlten Kuchen geben.



Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

Teig

300g Mehl

1 Prise Salz

200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Eigelb

225g kalte Butter

Füllung

50g Zucker

80g Honig

50g Butter

75g Walnusskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.
Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.

Zimtblättchen



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

250g Mehl
75g Zucker
1 Msp. Salz
2 TL gemahlenen Zimt
1 Ei
150g Butter
50g Vollmilchschokolade
70g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi geben und ca 1 min laufen lassen oder in der Schüssel mit dem K-Haken vermengen.

Den Teig min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

(Besser länger).

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Teig ca. 2 – 3mm dick ausrollen und ausstechen.

Plätzchen ca 10min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und im Topf mit Flexi bei 37° Grad schmelzen, die Rückseite der Plätzchen mit Schokolade bepinseln und trocknen lassen.

Spätzle



Foto Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Mehl 405 oder Spätzlemehl (alternativ, aber nicht original schwäbisch) einen Teil z.B. 175 gr. durch Semola ersetzen)

5 Eier

ca. 250 ml. Mineralwasser

Salz

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, kurz mit K-Haken mischen, damit es keine Klumpen gibt.

Nach und nach Eier und Mineralwasser unterrühren.

Ggf. nicht alles Mineralwasser verwenden, Teig soll noch zähflüssig sein.

Prise Salz zugeben und Cooking Chef mit K-Haken laufen lassen bis der Teig Blasen wirft. (Hinweis: Schabt man von Hand finde ich längeres laufen lassen besser, der Teig wird dicker. Presst man sie durch, sollte nicht zu lange gerührt werden bzw. etwas mehr Flüssigkeit zugegeben werden).

Wasser in Topf zum Kochen bringen und Teig portionsweise entweder mit dem Spätzleschaber (für echte Schwaben) oder mit der Spätzlespresse (für Zugezogene) verarbeiten. Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig.

Perfekt zu Linsen mit Saitenwürsten.

Variante Käsespätzle:

Man schichtet die Spätzle in ein Auflaufform, bestreut jede Schicht mit frischem Pfeffer und Käse (z.B. Bergkäse und/oder Emmentaler, mit Multi gerieben) und stellt es noch für ca. 5 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Vor dem Servieren mit herausgebratenen Zwiebelringen und Petersilie bestreuen.



Spinat-Basilikum-Gnocchi



Zutaten:

150 gr frischer Spinat (gerne Mengen erhöhen, je mehr Spinat, desto intensiver der Geschmack)

400 gr. Ricotta
40 gr. Parmesan gerieben
2 Eigelb
etwas Piment. Salz und frischer Pfeffer
5 EL Mehl (ggf. mehr, erst mal mit 3 EL beginnen)
7 EL Hartweizengrieß oder Semola (ggf. mehr, erst mal mit 4 EL beginnen)
Bund Basilikum (wir hatten Zimt-Basilikum, passte sehr gut)
gutes Olivenöl
Parmesan zum Dekorieren (gehobelt oder gerieben)

Zubereitung:

Spinat waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, sehr gut ausdrücken (je trockener der Spinat, desto weniger Mehl/Griess braucht man später, d.h. desto intensiver der Geschmack später) und fein hacken

In Cooking-Chef-Schüssel Ricotta, Eigelb, Piment, Parmesan, Spinat, etwas Mehl/Grieß sowie Salz und Pfeffer mit K-Haken zu Teig verarbeiten.



Etwas Mehl oder Griess auf Hände geben und Teig zu Rolle formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.



Basilikum in Stücke schneiden und mit etwas Öl vermischen

Gnocchi in Salzwasser ca. 2-4 min kochen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig)

Gnocchi auf vorgewärmte Teller setzen, mit dem vorbereiteten Öl beträufeln, wer mag etwas Pfeffer drüberreiben sowie Parmesan drüber hobeln.

Buon Appetito!

(Achtung: sieht nach wenig aus, ist aber sehr sättigend. Menge ist für 4 Personen als Hauptgericht ausreichend. Reicht man die Gnocchi als Vorspeise ist die Hälfte auch ausreichend)

