

Pasta mit Spargel, Zuckerschoten und Zucchini

Es grünt so grün....

Dieses Gericht ist ganz einfach, aber dennoch sehr köstlich...



für 4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

500 gr. Semola

4 Eier Größe M

(bei Bedarf noch etwas Wasser)

Gemüse:

400 gr. grüner Spargel

400 gr. Zuckerschoten

1 Zucchini mittelgroß

4 Lauchzwiebeln

Etwas Öl

Pfeffer

50-100 ml Sahne

Salz

Finish:

Etwas geriebener Parmesan

Zubereitung:

Semola und Eier in Kessel geben, Zeit auf 10 Minuten stellen, K-Haken einsetzen und rühren lassen (anfangs ca. Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).



Nudeln mit Pastafresca auspressen. Ich hatte es in der TR50 gemacht, aber mit Pastafresca, Philips Pastamaker etc. geht es genauso. Ggf. in anderen Nudelmaschinen etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Im Philips Pastamaker oder der Pastafresca würde ich zu den 4 Eiern z.B. noch 10-15 gr. Wasser zugeben.



Hier hatte ich [Curvo rigato](#) d.h. das gestreifte Hörnchen als Matrize. Andere Nudelformen gehen mit diesem Gericht genauso, nehmt was ihr gerne mögt.

Bei zweiteiligen Matrizen bitte sofort nach dem auspressen die Matrize teilen. Dann ist die Reinigung ganz leicht. Lasst ihr die Matrize hingegen liegen und öffnet sie nicht sofort, dann wird der innen liegende Nudelteig fest wie Beton.



Nun das Gemüse putzen und zerkleinern und bereitstellen. Ihr müsst keine verschiedenen Schüsselchen nehmen, eine große Schüssel geht genauso.



Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und wenn es kocht die Curvo rigato (bzw. andere Nudeln eurer Wahl) al dente kochen.



Während ihr das Nudelwasser zum Kochen bringt in einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Das Gemüse zugeben, etwas Pfeffer und ca. 5 -10 Minuten anbraten.

Der Spargel sollte durch sein und die Zuckerschoten noch knackig.



Eine großzügigen Schluck Sahne zugeben und die Sahne kurz aufkochen lassen.

Die gekochten Nudeln zum Gemüse geben. Vermischen. Anrichten und noch etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Fertig.



Cannelloni mit Spinat- Ricotta-Füllung



Für 3-4 Personen, als Vorspeise für 6 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

1 kg. Semola

400 gr. Eier (8 Stück)

Achtung: Ich mache immer mehr Nudelteig und verarbeitete ihn. Wenn ihr wirklich nur Cannelloni machen wollt, langt euch Nudelteig aus 250 gr. Semola/100 gr. Eier.

Pro Auflaufform braucht ihr 12 Cannelloni, ich hatte 2 Auflaufformen, d.h. 24 Cannelloni

Füllung:

Etwas Butter für Pfanne

800 gr. TK-Blattspinat

250 gr. Ricotta

1 großer Löffel bzw. 50 gr. Mascarpone, Creme Double oder Creme fraiche

3 gehäufte EL Parmesan gerieben

optional: 1 oder 2 Scheiben Vorderschinken, in kleine Würfel geschnitten

2 Eier leicht verquirlt

Muskat/Salz/Pfeffer

Sauce:

600 gr. Milch

2 gehäufte EL Butter

2 gehäufte EL Mehl

2 Lorbeerblätter
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zum Bestreuen:

Parmesan

Zubereitung:

Nudelteig vorbereiten. Ich nehme den K-Haken und den Kessel und lasse ca. 10 Minuten rühren (erst vorsichtig, dann etwas schneller).



Wer nur eine kleine Menge Nudelteig (bis 250 gr. Semola) macht, kann den Multizerkleinerer mit Messer nehmen.

Wer mag lässt den Teig abgedeckt ruhen (geht auch ein paar Stunden).



Füllung:

Etwas Butter in Pfanne geben und schmelzen. Spinat zugeben, so

dass er auftaut und auch die Flüssigkeit etwas rausgeht. Hitze ausschalten und restliche Zutaten zugeben und verrühren.



Bechamel:

Alles Zutaten in die Kenwood geben. Flexielement kontinuierlich rühren lassen und Temperatur auf 120 Grad stellen. Die Sauce ist nach ein paar Minuten fertig. Wenn sie zu dick ist noch etwas Milch zugeben und weiterrühren lassen.



Nudeln:

Mit Pastafresca oder anderer Nudelmaschine (ich hatte die TR50) und [Cannellonimatriz](#)e auspressen. Werden die Nudeln schon lange vor der Zubereitung ausgepresst, sollten sie im Kühlschrank abgedeckt gelagert werden, damit sie nicht austrocknen.



Backofen auf 190 Grad. O/U vorheizen.

Ein paar Löffel Bechamel auf den Boden der Auflaufform geben. (ich hatte insgesamt 2 Auflaufformen für jeweils 12 Cannelloni).

Nun die Füllung in einen Spritzbeutel füllen oder (so mache ich es) mit dem Teelöffel einfüllen (und wenn die Füllung zu dickflüssig ist mit dem Stiel vom Teelöffel stopfen).



Wenn alle gefüllt sind, die Bechamelsauce über die Cannelloni laufen lassen und Parmesan darüber reiben.



35-40 Minuten im Backofen backen.

Guten Appetit, ich bin gespannt, ob es euch auch so gut schmeckt wie uns <3



Mohn-Birnen-Kuchen



Das Rezept stammt von <https://www.madamecuisine.de/mohn-streuselkuchen-mit-birne/> und wurde auf Kenwood umgeschrieben.

Einen ähnlichen Kuchen gibt es in einer nahegelegenen Konditorei. Dort ist die Mohnfüllung wesentlich süsser. D.h. wer es ganz süss mag, sollte mehr Zucker zugeben. Wir fanden es so genau richtig.

Für eine runde Springform, 26 cm

Zutaten:

Mürbteig:

200 gr. Mehl
50 gr. gemahlene Mandeln
0,5 TL Backpulver
75 gr. Zucker
125 gr. Butter
1-2 EL Milch

Füllung:

125 gr. Mohn
125 ml Milch
25 gr. Butter
150 gr. Quark (ich hatte 20%igen)
100 gr. Zucker
0,5 Tüte Vanillepuddingpulver (ich hab die ganze genommen)
4 Birnen

2 EL Zitronensaft (habe ich weggelassen mangels Zitrone im Haus)

Fertigstellung:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig in den Kessel geben, mit dem K-Haken rühren, bis die Zutaten zusammengekommen sind. Mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank geben.



In der Zwischenzeit den Mohn mahlen (Stahlgetreidemühle) (Achtung, in Steingetreidemühle geht das nicht, sie könnte zerkleben).



In den Kessel Milch zusammen mit Butter erwärmen (60 Grad). Dann Maschine ausschalten, Mohn zugeben und ca. 20 Minuten quellen lassen.



In dieser Zeit die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. In Pfanne ohne Fett mit 1 EL von dem Zucker, Zitronensaft (falls man hat) und Birnen ein paar Minuten andünsten. Zur Seite Stellen und abkühlen lassen.



Zur Mohnmasse restlichen Zucker, Quark und Puddingpulver geben und mit dem Flexielement kurz rühren.



Backofen auf 200 gr. 0/U vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2/3 auf den Boden der Form geben und auch am Rand etwas den Teig hochziehen.



Mohnmasse auf den Teig geben. Dann die Birnen drauf verteilen.



Restlichen Mürbteig als Streusel auf Kuchen verteilen (alternativ könnte man ggf. einen Eierguss zubereiten und über den Kuchen verteilen).



45 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Yakisoba Yaki Soba – gebratene Buchweizennudeln



Die Basis des Rezeptes stammt im wesentlichen von dieser Seite und wurde von mir in Teilen abgewandelt und auf Kenwood umgeschrieben bzw. ergänzt.
<https://oryoki.de/blog/yakisoba-rezept/>

Yakisoba ist ein japanisches Gericht. Soba ist das japanische Wort für Buchweizen und Yaki bedeutet nichts anderes als gebraten. D.h. Yakisoba ist gebratener Buchweizen, in diesem Fall sind damit gebratene Buchweizennudeln gemeint.

Bei den Gemüsezutaten seit ihr komplett frei, ich schreibe einige Zutaten als Alternative mit rein.

Von meiner Zeit in Korea weiß ich, dass man die Zahl "4" meidet. Hört sich die 4 doch ähnlich wie das aus dem chinesischen kommende Wort für "Tod" an. Daher gibt es in Korea z.B. Häuser bei denen nach dem 3. Stockwerk schon das 5. Geschoss kommt. In Japan ist es ähnlich und auch da wird die Zahl 4 gemieden.

Daher versucht man bei diesem Gericht 5 Zutaten zu nehmen (3 wäre zu wenig, 4 meidet man, 6 wäre schon wieder zuviel). Also sucht euch einfach 5 Zutaten aus und ihr macht nichts falsch. Dann will ich mal starten....

Die Zutaten reichen für eine sehr große Pfanne. Ca. 2-3 Portionen, je nachdem wie groß der Hunger ist.

Bei den Nudeln habe ich die Mengen für ca. 4-6 Portionen gerechnet, d.h. ich mache immer aus 500 gr. Buchweizen die Nudeln und verwende für das Gericht nur die Hälfte. Die andere Hälfte gefriere ich ein für das nächste Mal oder stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, wenn ich ein paar Tage später nochmal Buchweizennudeln essen will.

Zutaten:

Nudeln:

500 gr. Buchweizen (alternativ Buchweizenmehl)

200 gr. Wasser

2 EL Gluten oder 2 EL Xanthan, je nachdem welche Zutat ihr vertragt.

Diese 2 EL "Kleber" sind dazu da, da Buchweizen glutenfrei ist. In Japan habe ich gehört werden die echten Sobanudeln ohne Hilfsmittel wie Xanthan o. ä. gefertigt, allerdings gelingt der Teig dann nur, wenn man ihn stundenlange knetet und faltet. Ich hab das vor Jahren mal versucht, hatte aber nur bröseligen Teig. Diesmal habe ich daher die better-safe-than-sorry-Variante probiert und es war ganz unkompliziert,

Zum Nudeln kochen: Etwas Brühegewürz oder Brühpaste o ä. und Salz

Yakisobasauce:

7,5 EL Worcestershire-Sauce

3 EL Sojasauce

3 EL Sake

3 EL Mirin

3 EL Austernsauce

3 EL Ketchup, oder Tomatensauce oder Tomatensaft (ich hatte Tomatensaft)

3 EL brauner Zucker

1,5 TL Ingwerpulver oder frischer geriebener Ingwer (ich hatte frischen Ingwer, den ich mit der Microplanereibe ganz fein gerieben habe

Salz/Pfeffer

Fertigstellung:

Etwas neutrales Öl zum Anbraten

200 gr. Tofu, Hähnchenbrust oder Schweinefleisch (wir hatten Tofu)

1/3 Kohl

2 Frühlingszwiebeln oder falls nicht vorhanden normale Zwiebel

2 Karotten

wahlweise Gemüse nach Wahl z.B. Handvoll (Baby)Spinat, grüne Bohnen, Brokkoliröschen, Paprikaschoten. Nimmt einfach was ihr gerne mögt oder was gerade ggf. weg muss.

Zum Finish oben drauf kann man Sojasprossen o.ä. nehmen.

Zubereitung:

Nudeln:

Buchweizen in der Getreidemühle mahlen.



Dann mit dem K-Haken 500 gr. Buchweizen, 200 gr. Wasser und 2 EL Bindemittel nach Wahl zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe rühren lassen.



Gerne den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich hatte Hunger und habe ihn sofort weiterverarbeitet. Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die

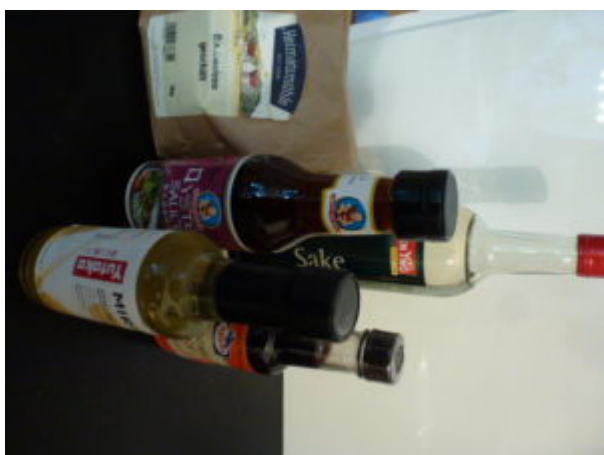
Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.

Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrizie eurer Wahl, ich habe die [Spaghetti 2 mm](#) von Pastidea verwendet. Gut passend würde sicher auch die neue [Spaghetti 1,6 mm](#), die noch etwas dünner ist.



Yakisobasauce:

Hier habe ich einfach alle Zutaten für die Sauce in die Gewürzmühle gefüllt (die Zutaten gingen fast bis zum Maximumstrich) und habe alles gemixt, auch damit der Zucker sich auflöst.



Finish:

Jetzt geht es an die Fertigstellung.

Die Zutaten alle stangenförmig mit dem Messer schneiden.



Etwas Öl in eine Pfanne geben. Und den Tofu oder das Fleisch goldbraun anbraten.

Dann das Gemüse zugeben und so lange rühren bis alles durch ist.



Während das Gemüse gebraten wird, das Nudelwasser aufsetzen: Ins Nudelwasser Salz geben und gut ist es auch einen Löffel Brühpaste (oder Gemüsebrühenpulver o. ä. zu geben, muss aber nicht sein).

Am besten ist es die Nudeln erst dann ins kochende Wasser zu geben, wenn das Gemüse fast durchgebraten ist. Die frischen Nudeln brauchen nur ganz kurz, ca. 2 Minuten, sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fast fertig. So kann man die Sobanudeln dann direkt aus dem Kochtopf in das Gemüse geben. Dadurch brechen die Spaghetti nicht (kocht man sie vorher, läuft man Gefahr, dass sie zerbrechen und nicht mehr schön sind).

Nudeln und Gemüse in der Pfanne vermischen. Dann die Yakisoba-

Sauce dazugeben, nur kurz aufkochen, dabei vermischen und dann die Pfanne sofort vom Herd nehmen.



Wer mag kann beim Servieren noch frische Sprossen o. ä. darüber legen. Zum Essen verwendet man Stäbchen. Es ist köstlich! Guten Appetit!



Tipp: Barbara Kind hat die Sauce mit Sachen aus dem Vorrat abgewandelt. Entstanden ist das:

Der Teig war ideal und die Spaghettis flutschen nur so.

Die Sauce ist ein totales Geschmackserlebnis.

Habe sie wie folgt aus meinen Vorräten gemacht:

2 EL Sojasauce

2 EL Reisessig – alternativ kann man auch Apfelessig und Weißwein nehmen

1 EL Mirin – alternativ trockener Sherry

1 EL Chilipaste oder Tomatensauce – habe Harissapaste genommen

1 EL Rohrohrzucker oder Agavensirup – habe Reissirup genommen

2 TL Sesamöl

1 TL geriebener Ingwer

Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel nach Belieben

Mandelhörnchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten:

930 g Rohmarzipan

550 g Zucker *

150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)

Kuvertüre

* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept ☐

Zubereitung:

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi ☐, schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr

gut. Auf's Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten backen.

Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen

MANDELHÖRNCHEN ☐

Gutes Gelingen ☐

goldene Paste (Kurkuma Milch)



Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Zutaten:

ca 250 ml Wasser

60 g Kurkuma

70 ml Kokosöl (andere kaltgepresste Öle wie Olivenöl oder Leinöl)

2-3 TL frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Ich erhitze Wasser und Kurkuma zusammen unter ständigem Rühren in der Cooking Chef mit dem Flexi Röhrelement, Kochfunktion 1 auf ca 100C bis es kocht. Evtl Temp anpassen. Bei mäßiger Hitze ca 90 C (es sollte nicht mehr kochen) sollte nach ca 10-12min eine dicke Paste entstehen. Eventuell muss man noch etwas Wasser nach und nach dazu geben. Wenn es zu dünn bleibt kann man auch noch Kurkuma hinzugeben.

Das Kokosöl eignet sich am besten da es im kalten Zustand fest wird und die Paste nicht verflüssigt. Das Öl und der frisch gemahlene Pfeffer der die Wirkung von Curcumin um ein Vielfaches erhöht, wird erst nach dem Kochen hinzugefügt. und gut glatt gerührt. Man kann die Paste natürlich auch in einem Topf am Herd mit Schneebesem machen.

ACHTUNG: Falls ihr mit Flexi arbeitet, oder einem Plastikspatel bitte daran denken, schnell die Teile zu spülen da Kurkuma einfach unheimlich stark färbt. Ich mache sie einmal mit K Haken oder mit Flexi. Wobei die Textur mit Flexi gefällt mir besser. Die fertige Paste füllt man noch heiß in verschließbare Gläser und läßt es auskühlen. Die Goldene Paste hält sich ungefähr 2-3 Wochen.

Dosierung für den Hund:

In ganz kleinen Mengen ins Futter mischen und die Dosis sollte man ganz langsam steigern. 1/4 TL 2-3x am Tag. Wenn der Hund sie Anfangs verweigert einfach die Menge nochmals reduzieren und dann von Zeit zu Zeit steigern.

Man kann die Paste auch einfach nur Präventiv geben. Da ca. 1/4 TL 1-2x am Tag

Natürlich ist die Goldene Paste kein Allerheilmittel und

ersetzt dadurch auch keinen Besuch beim Tierarzt.

Ein weiterer Pluspunkt: Die Paste kann auch von uns Menschen eingenommen werden. An sich kommt sie aus der ayurvedischen Medizin und wird in Indien sehr oft eingenommen. Bekannter ist sie unter dem Namen Goldene Milch. Hier kann man jede Art von Milch (Kuh, Mandel, Soja, Reis oder Hafermilch) nehmen.

Dafür erhitzt man die Milch mit einem 1/2 TL Goldener Paste und kann sie mit Honig oder Agaven Sirup süßen. Ich habe in Indien die Goldene Milch meist Abends bekommen. Eignet sich ideal vor dem Schlafen gehen, oder bei kalten Tagen zu trinken, da sie durch das Curcumin schön wärmt.

Im ayurvedischen sagt man Kurkuma folgende Eigenschaften nach: Entzündungshemmend, Verbesserung der kognitiven Fähigkeiten, Stärkung des Immunsystem und Anregung der Verdauung. Neben der Krebsvorbeugung, stärkt es das Herz und soll Depressionen oder Angstzuständen entgegenwirken.

Somit kann man die Paste einsetzen je nachdem was man möchte: Für den Geschmack, oder für die Wirkung.



Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)



Zutaten:

(Hefeteig)

500g Mehl

30g Hefe

1/4 L Milch

60g zerlassene Butter

2 Eier

50g Zucker

1/2 TL Salz

(Ricottacreme)

125g Zucker

Zitronenschale

500g Ricotta

1 Ei

zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)

320g zerlassene Butter

560g Mehl

320g Zucker

Vanillezucker

Zimt

(Glasur)

30g geschmolzene Butter

30ml Milch

Vanillezucker

140g Puderzucker

Zubereitung:

Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta'mpigliata calabrese Pitta'nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck ☐☐ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt ☐☐ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:

Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse & Mandeln

200 gr Rosinen

1/2 TL gem. Nelken

1/2 TL Zimt

3EL Rum

2EL Anisschnaps

•50 ml Orangensaft

Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:

400g Hartweizenmehl
60g Zucker
100g Milch
6g Backpulver
2 Eigelb
50g neutrales Öl
50g Brandy oder Rum
2 Prise Zimt
2 Prise gem Nelken
2 Prise Salz

Finish:

Etwas Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Streifen zusammenklappen und zu einer "Rose" aufrollen.

Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.

Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

Weitere Fotos vom Nachbacken:





Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

Zutaten:

Hefeteig

450 g Mehl

31,5g frische Hefe

6g Salz

66,5g Zucker
40 g Butter
190-225ml Milch (bis zu)
2 Eier
1 bis 1,5 kg Obst

Streusel

225 g Mehl
135 g Zucker
135 g Butter

Zubereitung:

Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten... waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.



Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.



Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebeisen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit

etwas kaltem Kirschsafft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm

200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

50 ml Wasser

5 Eier

300 g Zucker

500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)

500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.

