Linzer Kipferl



Rezept von Gerhard Sam und ausprobiert und für sehr lecker befunden von Monika Pintarelli/Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

500g Margarine
300g Staubzucker
650g Mehl
4 Eier
Vanillezucker/Zitronenabrieb
Für die Glasur:
250 g Manner Kochschokolade
125 g Butter

Zubereitung:

Margarine und Staubzucker und Aromen sehr lange rühren (K-Haken), ca 15 Minuten oder länger dann nach und nach die Eier einrühren und nochmal ca 10 Minuten rühren am Schluss das Mehl unterheben.

Mit einem großen Einwegspritzsack mit großer Tülle aufspritzen.

Bei 180 Grad hell backen

Mit Marmelade füllen (z.B. Marillenmarmelade/Ribiselgelee) und in Schoko tauchen.



Foto: Monika Pintarelli

Cheesecake Brownies



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form (Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

Zutaten Teig:

75 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
150 g Mehl
50 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g brauner Zucker
75 g Zucker
150 ml Buttermilch
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Füllung:

500 g Quark 200 g Zucker 2 Eier 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Backtrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

Zubereitung Chessecakemasse:

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren

Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermengt ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.

Die Chessecakemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chessecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Meine große Form war 40 min im Ofen.

<u> Spritzgebäck - Variationen</u>



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

Zutaten:

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es

knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

Zubereitung:

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten





Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

Zutaten:

250g Butter

325g Zucker
2 Eier
75ml Milch
200g gemahlene Mandeln
500 g Mehl
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Mehl Typ 550 250 g Zucker 2 Päckchen Vanille-Zucker oder 3

2 Päckchen Vanille-Zucker oder ½ TL Vanillepaste

½ Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

```
1 Eigelb Größe L
125 g Butter (gewürfelt)*
125 g Magarine (gewürfelt)*
```

(* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Tipp:

Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.

4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)





4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl

300 g Butter

230 g Eierlikör

120 g Speisestärke

120 g Puderzucker

1 Pk Vanillezucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker

40 g Eierlikör

etwas Zitronensaft

Zubereitung: □

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Gußsuf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

Hinweise:

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog

Kräuterbutter



Foto und Rezept von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1/zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

250gr irische Butter (weich)

1 TL (etwas weniger) Ursalz

12 mal an der Mühle mit schwarzem Pfeffer gedreht

3 kleine Knoblauchzehen

1 Tüte (fast voll) TK Petersilie Aldi

1 Tüte (fast leer) TK Basilikum Aldi

Zubereitung:

Alles in die Schüssel, K-Haken rein und verrühren lassen. Alternativ Multizerkleinerer mit Messer.

Nach ca 30 Sek max war sie fertig

War so ne spontane Resteverwertung.

Rezept Nr. 2/zur Verfügung gestellt von Claudia Popp

Zutaten:

8 Päckchen Butter dh. 2 kg

Oregano frisch Rosmarin frisch Thymian frisch Salbeiblätter Petersilie Schnittlauch ggf. Knoblauch Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Also ich nehm 8 Päckchen Butter und dann an Kräutern was ich im Garten finde. Vom Oregano so 4 große Zweige und davon die Blätter. Rosmarin nicht ganz so viel, weils sonst zu intesiv wird. Dann noch Thymian, den nehm ich reichlich, weil ich den gerne mag. Salbeiblätter, Petersilie wenn da ist und natürlich Schnittlauch. Wenn man mag, dann noch Knoblauch mit rein. Gut salzen und pfeffern und dann die weiche Butter mit den gehackten Kräutern (in Gewürzmühle gehackt) in die Kenny mit dem K-Haken höchstens 5 Minuten, dann ist alles gut vermengt.

Ich wiege immer so $100-120~{\rm g}$ ab und mache Rollen in Frischhaltefolie.

Eindrehen und dann noch in Alufolie wickeln. So frier ich die Butter dann ein. Wenn ich sie brauche, dann nehm ich sie so ca 20 min vorher aus der Gefriertruhe, lass sie antauen und schneide sie dann in Scheiben.

Friedhof-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (<u>sinnreichleben</u> – 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 Ballonschneebesen 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.

Bunte Käsebällchen



Foto und Rezept von Hülya Braun

Zutaten:

200 gr Feta

200 gr Frischkäse

150 gr Ziegenkäse

1 rote Paprika

1 8 Kräuter z.B. Iglo

3 Pumpernickel

Sesam

Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Feta, Frischkäse und Ziegenkäse mit dem K-Haken rühren und in Kühlschrank stellen.

Mandeln rösten und zerkrümeln, Paprika im Multi zerkleinern.

Pumpernickel im Multi oder Gewürzmühle mahlen.

Alles in kleine Schälchen vorbereiten.

Käse aus dem Kühlschrank holen eventuell mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen zum Schluss immer 1/5 von den Bällchen in den Zutaten wälzen

Milchbrötchen mit CookingChef - Variationen





Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

1. Rezept Milchbrötchen megasoft

Zutaten:

ergibt 8-10 Stück

Milchgemisch

95 g Milch

50 g Zucker

1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen

35 g Butter

Teig

350 g Mehl Typ 550

1 EL Öl

1 Ei

65 g Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

Zum Bestreichen

1 Ei

2 EL Milch 1 EL Zucker

Zubereitung:

Milchgemisch

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 - 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:

Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ

Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht ⁵

2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen



Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr

1 Packung Trockenhefe

Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm

125 gr. Butter zerlassen

2 Eier

1/2 TL Salz

1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert

125 gr Cranberries

je ein TL Orangeat und Zitronat

Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen

Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min.gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

3. MIlchbrötchen mit Safaran nach Ketex



Rezept von hier: https://ketex.de/blog/osterwecken-mit-safran/und auf CC umgeschrieben.

Ergeben 5 große Wecken, am besten gleich doppelte Menge machen.

Zutaten:

Vorteig:

200 g Weizenmehl T 65 "La Banette", ich habe 550er Mehl genommen

170 g Milch

20 g Frischhefe, hier hatte ich 7 gr. Trockenhefe

Hauptteig:

300 gr. Weizenmehl T65 "La Banette"

50 g Zucker

100 g Quark (20%)

8 g Salz

2 Eigelb

1 Päckchen Safran

5 g (= 1 TL) flüssiges Backmalz

Step 2: 100 g weiche Butter

Hagelzucker zum Bestreuen

Eistreiche:

50 g Milch

1 Eigelb

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Vorteig verkneten (Knethaken) und 45 Minuten gehen lassen. Ich habe die CC auf 30 Grad eingestellt und den Kessel abgedeckt.



Dann die Zutaten vom Hauptteig mit Ausnahme der Butter zum Vorteig geben und mit Knethaken 7 Minuten auf Stufe "MIN" kneten. Ich hatte weiter 30 Grad eingestellt, auch da die Butter, die später zugegeben wurde, bei mir noch kalt und fest war.

Butter zugeben in Stücken, weitere 3 Minuten kneten, dabei auf Stufe 1 erhöhen.

Wenn die Butter nach 3 Minuten noch nicht eingearbeitet ist, einfach noch etwas verlängern.



Teig aus Kessel nehmen, rundwirken und in eine geölte Schüssel geben. Abdecken (z.B. mit Duschhaube) und ca. 45 Minuten gehen lassen.



Teig in 5 große Stücke schneiden, rundschleifen. Mit Teigabstecher mittig einen Schlitz drücken, schön tief, ca. 2 cm tief. Mit Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen (nicht länger, sonst bleibt der Schlitz nicht so gut erhalten).

In der Zwischenzeit Ofen vorheizen/185 gr./0/U



Rechts und links vom Schlitz mit Eistreiche behandeln. Ca. 15-20 Minuten (nach Sicht) backen.



Auf Gitter auskühlen lassen und dann ungehemmt drüber herfallen.

<u>Mediterraner Brotaufstrich /</u> <u>Dip mit essbaren Schälchen</u>



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:

350 gr Mehl
75 ml Wasser
50 ml Öl
1 Ei
1 Esslöffel Sesam
1 Esslöffel Schwarzkümmel
Gehackter Dill
Getrocknete Tomaten

1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen: Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

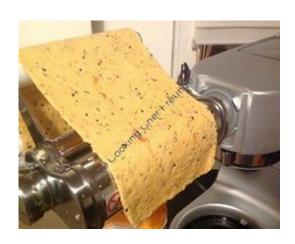
Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.









Fotos: Hülya Braun

Zutaten - Basis Rezept für Brotaufstrich

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)

1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz oder …..gemahlenen Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4Minuten Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich
1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich
1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:

1×250 Gramm Butter

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen 8 Kräuter
- 1/2 Teelöffel Salz

Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

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

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

50 Gramm Schokotropfen

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 \times 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.

<u>Nudelteigrezepte für die</u> Pastawalze - Variationen





Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)

Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):

180 gr. gemahlenen Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran oder oder 1 TL Öl Salz

Zubereitung:

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur gewünschten Stärke den Teig durchlassen.

Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.

Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)

- Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen -

Zutaten:

590g (295 g) Semola

60 (30) gr. Mehl

10 g (5 g) Salz

6 g (3 g) Kurkuma

10 g (5 g) Olivenöl

280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)

90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) — Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es 280+90 = 370 gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf.....

Zubereitung:

Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es euerer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in Klammer):

Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert. Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

3. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

Ein Ei für die ersten 100g Mehl, einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl. Kein Salz, kein Öl.

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen.Notalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist.

Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durchdie Nudelmaschine quälen und schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz im Kochwasser nicht vergessen.

4. Rezept von Azis Chan

Zutaten:

300 gr. Semola di Grano Duro (<u>Erläuterung Semola</u>) 2 Eier

4 Eigelb

eine Prise Salz

Zubereitung:

Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7

Nudeln schneiden und kochen, bzw. trocknenlassen

Mehlen nicht vergessen

Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

5. Rezept von Azis Chan

für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung

Zutaten:

125 gr Semola (<u>Erläuterung Semola</u>)

125 gr Mehl

2 Eier

1 Eigelb

15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de

Zutaten:

400 g Grieß (Hartweizen) 180 ml warmes Wasser

Zubereitung:

wie vor.

7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas (entnommen der Kenwood-Fanseite)

https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks

Zutaten:

1 Bund Bärlauch
250 gr. Mehl
250 gr. Semola (Erläuterung Semola)
5 Stück Vollei
Prise Salz
Schuss Olivenöl

Zubereitung:

Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an u d es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht

Zutaten:

150 g gemahlene Haferkleie
50 g neutrales Eiweißpulver
50 g Gluten
1 tl Salz . Gründlich vermengen.

Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

Zubereitung:

wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag (gezeigt von Hana Taupp)

Zutaten:

350g Semola fein 150g Semola grob 5 Eigelb 2-4 Löffel Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen. Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.