

Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)

bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene

backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz

200 g Hähnchenbrust Schinken

60 g ca. Schwarze Oliven

1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf

(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:

200 g Lachs

2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)

2 Teel. Zitroschale

1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



Toppings:

200 g Frischkäse

15 ml Noilly Prat

1 Teel. Zitroschale +Saft

1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)

Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :

Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken

Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 🤗 ☺ ☺ ☺ ☺

Gutes Gelingen 🤗 ☺ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott ☺ ☺ ☺ ☺



Bricelets Bretzeli Waffeln
Eiswaffeln



Fotos Claudia Kraft/Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Ergeben ca. 60 Waffeln

Zutaten und Zubereitung:

250 gr. Wasser

250 gr. Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten auf 100 gr. Zucker + 100 gr. Xucker reduziert, war perfekt)
mit K-Haken aufkochen, bis Zucker sich löst.

Abkühlen lassen und während dessen

200 gr. Butter – darin schmelzen.

250 gr. Mehl

2 Eier und

1 Prise Salz zugeben

und mit Ballonschneebeisen auf Stufe 5-6 ein paar Minuten verrühren.



Dann im Waffeleisen, z.B. Nr. 7 von Tefal Snack Collection, herausbacken.



Papas Rellenas mit Krautsalat

und Salsa Criola



Fotos Silke Wenning

Zusammengeschrieben und auf CC umgesetzt von Silke Wenning

Ich habe mich hauptsächlich an diesem Ursprungsrezept mit Beilagen orientiert:

<http://www.deutsche-gesundheitsauskunft.de/deutsche-gesundheitsauskunft/mahlzeit/papas-rellenas-gefüllte-peruanische-kartoffeln/>

Hier meine Zutaten und Anleitung, die Beilagen sollten zuerst fertiggestellt werden, damit sie gut durchziehen können:

Teig:

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

schälen, grob würfeln und kochen anschließend in den Kessel geben

1 Ei

150 g Kartoffelstärke

etwas Muskat gerieben

Salz

Pfeffer

Mit K-Haken zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig auf bemehlter ALU-Folie auskühlen lassen, er sollte schnittfest sein, sonst noch etwas Stärke hinzugeben



Füllung:

2 rote Zwiebeln gewürfelt mit

2 gehackten Knoblauchzehen anbraten

300 g Rinderhack zugeben, krümelig braten

1 gestrichener Teelöffel Chiliflocken und

1 gestrichener Teelöffel Koriander drüberstreuen

2 Esslöffel Ajvar unterrühren

mit Pfeffer und Salz – beides aus der Mühle abschmecken

Masse etwas auskühlen lassen.

Gummihandschuhe anziehen (das machen sie auf dem Weihnachtsmarkt auch, dann klebt es nicht so und das Formen geht einfacher)

Eine Hand voll Teig kneten und plattdrücken, 1 bis 2 Esslöffel

Hack in die Mitte geben und den Teigling schließen. Etwas im Mehl wälzen. Sie sollten die Größe einer Backkartoffel haben.

Die Teiglinge entweder in der Fritteuse oder einem Topf frittieren, bis sie goldbraun sind.

Variante Heißluftfritteuse, wer eine hat:

Mit Backpapier auslegen, die Teiglinge mit Öl einstreichen oder einsprühen und bei hoher Temperatur, bei mir war es die höchste Stufe ca. 230 °, ausbacken bis sie goldgelb sind. Zwischendurch immer wieder mal mit Öl einpinseln.



Beilagen:

Krautsalat – die Zutaten habe ich ein wenig verändert

1 kleiner oder $\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl und

1 Zwiebel im Multi mit Scheibe 5 raspeln – in eine hitzbeständige Schüssel geben

100 ml Olivenöl

100 ml Rapsöl

100 ml weißer Balsamico

1 Spritzer Zitronensaft

100 g Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

im Kessel (mit Kochrührelement) 140° aufkochen – Dauer ca. 2 min

Das Dressing heiß sofort über Kohl und Zwiebeln geben, umrühren und (mindestens 2 Stunden) ziehen lassen, je länger umso besser.



Salsa Criola

2 rote Zwiebeln halbiert und im Multi mit Scheibe 4 in Halbringe geraspelt

2 Tomaten

2 Jalapeños

gewürfelt

2 EL gehackter Koriander

2 EL gehackte Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

1 fein gehackte Knoblauchzehe

1 EL weißer Balsamico

Salz und Pfeffer aus der Mühle

alles vermengen und ziehen lassen



Tomaten/Zwiebelsoße – Im Multi mit Messer

2 rote Zwiebel grob geschnitten

1 Dose (400g) gehackte Tomaten mit Flüssigkeit

1 Esslöffel Tomatenmark

2 mit dem Messer gepresste Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Oregano

3 bis 4 x pulsen, bis es püriert ist

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, nochmal pulsen.



Pflaumen- / Zwetschkenkuchen mit Guss – Variationen



Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zwetschkenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser

Zutaten für 1 tiefes Blech:

Teig:

400 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

200 g Butter

Belag:

1 kg Zwetschken

100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

Guss:

4 Eier

1/4 l Schlagobers

30 g Mehl

200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süß)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebeesen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes



Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pckg. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma
4 Eier
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver

Belag:

Ca. 750g Pflaumen / ZwetschgenGuss:
750 ml Milch
125 g Gries
200 g Zucker
2-3 Eier

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexiröhrelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen. Geputzte Pflaumen darauf verteilen. Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen). Die Eigelbe werden gleich benötigt. Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100

Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen. Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Knödel in der CC zusammengerührt und gedämpft und dann im Backrohr überbacken

Zutaten:

Mangoldknödel:

3 Eier

2 Zehen Knoblauch

500 g Mangold (frisch)

250 ml Milch

Muskatnuss

150 g Parmesankäse (gerieben)

Pfeffer, Salz

300 g Knödelbrot (Semmelwürfel getrocknet)

1 Zwiebel

Tomatenragout:

1 Dose gehackte Tomaten

1 EL Tomatenmark

Basilikum, Oregano, Kräutersalz

etwas Sahne

2 Schalotten gehackt

2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:

Mangoldknödel:

Die Milch mit den Eiern gut verrühren und über die Semmelwürfel leeren, sehr gut durchziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken.
Den Mangold waschen und fein schneiden.



In der CC (Kochröhrelement) das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Mangold kurz anrösten und auskühlen lassen.

Anschließend Zwiebel-Mangoldgemisch und den Parmesan zur Knödelmasse geben, würzen und gut durchkneten (K-Haken).

Aus der abgeschmeckten Masse Knödel formen und 20 Minuten in der CC (Dampfgareinsatz) dämpfen.



Tomatenragout:

Schalotten und Knobi anschwitzen, Tomatenmark dazu mit anrösten, Tomaten dazu geben und Oregano, Basilikum dazu geben und mit Kräutersalz würzen leicht dünsten lassen ca. 15 Minuten, dann Sahne dazu geben und etwas einköcheln lassen.

In eine Auflaufform geben und die Mangoldknödel da rein setzen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten im Backofen gratinieren 😊



Tipp: Rührelemente lassen

sich nicht einstellen – was tun?

Gesammelte Antworten aus FB-Gruppe “[Backen und Kochen mit Kenwood](#)” zu nachstehender Frage:

Röhrelemente lassen sich nicht einstellen/Mutter löst sich nicht

- Schraubstock verwenden: Röhrelement mit Hilfe eines Tuchs in einen Schraubstock spannen. Mutter mit Maulschlüssel und notfalls Rohr auf dem Schlüssel nach LINKS aufdrehen.
- Hilfe holen: Einer hält es fest, der andere dreht auf.
- Mit WD 40 einsprühen (Schmiermittel). Kurz einwirken, dann löst sich Mutter meist leichter. Danach richtig säubern.

Walnusstörtchen



Foto Sigrid Gassner

Eine fabelhafte Verwendung für Eiweiß, wenn es beim Nudelmachen oder bei einem Dessert wie der Zitronencreme übrig geblieben sind. Die Törtchen halten sich gut, bleiben mindestens eine ganze Woche frisch und saftig. Besonders

hübsch: Wenn man die Törtchen in einem Muffinsblech mit kleinen Gugelhupfförmchen bäckt.

Zutaten für 16 Stück:

200 g Butter

200 g Zucker

6 Eiweiße

100 g gemahlene Walnusskerne

80 g Mehl

2 EL Himbeer- oder Zitronenlikör

Butter für die Förmchen

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf auf milder Hitze aufkochen, dann den Topf einen Moment abkühlen lassen. Mit etwas von dieser flüssigen Butter die Muffinförmchen sorgsam auspinseln oder mit Sprühfett aussprühen.

Zucker und Eiweiß in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gründlich verrühren, aber nicht schaumig schlagen. So lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Die Walnusskerne im elektrischen Zerkleinerer (z.B. Multizerkleinerer) zu Pulver mixen, mit dem Mehl mischen und unter das Eiweiß rühren (K-Haken). Jetzt auch den Likör in die Masse rühren und schließlich nach und nach die Butter einarbeiten.

Dabei immer nur kleine Mengen zufügen und unterrühren. Erst wenn alles aufgenommen wurde, die nächste Portion zufügen.

Diese Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen – am besten aus einer Kanne gießen, dann tropft es nicht so. Die Vertiefungen nur zu zwei Dritteln füllen, die Masse steigt beim Backen hoch.

Bei 190 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Törtchen hochgegangen und goldbraun geworden sind. Noch warm aus den Förmchen lösen – sobald sie abgekühlt sind, bleibt der Teig

leicht hängen. Sind sie aus Versehen zu sehr abgekühlt, nochmal kurz im Ofen erwärmen.

Tipp:

Zitronencreme, Apfelmarmelade und Walnusstörtchen passen wunderbar zusammen und lassen sich bestens gemeinsam als Dessert servieren.

Brioche – die Weltbesten!



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist von Thomas Keller, ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:

271 g Mehl
6 g Trockenhefe
32 g Zucker
7 g Salz
136 g Ei, ca 3
46 g Vollmilch
122 g Butter auf Zimmertemperatur

Zubereitung:

1. Eier und Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen.

2. 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen und davon 136g mit der Waage abmessen. (Bei mir hatten die Eier ca 150g und ich habe den Rest für später zum Bestreichen verwendet. Milch auch abmessen und könnt ihr gleich zu den Eiern geben. Mischung beiseite stellen.

3. Mischt Mehl und Hefe in der KW-Schüssel gut durch (K-Haken) und gebt die restlichen Zutaten bis auf die Butter hinzu. Mixt auf niedriger Stufe ca. 4 Minuten, bis alles vermischt ist. Geht evtl. kurz mit der Spachtel an den Rändern der Schüssel entlang.

4. Jetzt erweist sich die CC als perfekter Partner. Stellt den Timer auf 30 Minuten und lasst die Maschine den Teig für euch auf ca Minimum oder etwas höher kneten (Knethaken). Wenn ihr zurückkommt, solltet ihr einen klebrigen Teig haben. Auch nicht überrascht sein, es sieht nicht nach viel Teig aus.



5. Jetzt kommt nach und nach die Butter hinzu. Wartet immer bis die vorherige inkorporiert ist. Das dauert ein bisschen. Zum Ende hin sollte euer Teig glänzen. Kratz mit der Spachtel eure Ränder ab und unten am Boden und mixt nochmal für 10 Minuten.

6. Jetzt gehts los mit dem Fermentieren. Gebt euren Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und klopft/drückt ihn zu einem Rechteck. Es muss nicht sehr gross sein. Jetzt geht es lost mit dem Falten und den Teig nun nach dem Briefumschlagkonzept bearbeiten.



7. Faltet die rechte Seite über 2/3 des Rechtecks und dehnt dabei den Teig etwas ohne ihn zu zerreißen. Faltet die linke Seite genauso. Klopft den Teig ganz leicht in die Breite und faltet das obere und untere Drittel auf die selbe Art

8. Klopft den entstandenen Ballen in eine rundliche Form und gebt ihn mit dem Saum nach unten in eine geölte Schüssel und lasst den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Dann wiederholt ihr den Briefumschlag – Faltvorgang. Gebt den Teig wieder in die Schüssel, Folie drauf, Loch in die Folie stechen und ab in den Kühlschrank über Nacht geben. Bitte bedenken dass der Teig über Nacht noch aufgeht.



9.

Am nächsten Morgen sollte der Teig gut das doppelte des vorherigen Volumens erreicht haben und recht steif und kalt geworden sein. Das passt so.

10. Gebt den Teig auf eure leicht bemehlte Arbeitsfläche und trinkt inzwischen eine Tasse Kaffee oder Tee.

11. Wer Nanterre bzw- Laibe formen will bereitet schon mal 2 Kastenformen vor. Ich habe mich für 2 Formen entschieden. Eine Kastenform und eine 18cm Springform.

12. Klopft euren Teig etwas flach und teilt entsprechend eure Teiglinge ab. Im Original wird so gerechnet: "Für 2 Laibe teilt ihr 12 Teiglinge von jeweils 50 g ab (in eine Kastenform kommen 6 Teiglinge in 2 Reihen zu je 3)

13. Für einen runden Laib teilt ihr 8 Teiglinge zu jeweils ca 75 g ab.

Ich habe mit der Kastenform begonnen und zuerst den ganzen Teigling halbiert und davon nach Gefühl 5 Teile abgeschnitten und Kugeln geschliffen. Den restlichen Teig habe ich mit ca 55g für die Springform geteilt, wovon ein kleines Kugelr für die Mitte blieb.

14. Nehmt nun die Teiglinge und rollt sie auf der sauberen Arbeitsfläche bei möglichst wenig Mehlzugabe zu geschmeidigen formschönen Kugeln aus. Am besten schleifen. Die Teiglinge kommen nun in die von euch vorbereitete Form. Ich habe die Formen mit Trennspray ausgesprüht.

15. Wenn ihr nicht noch ein Ei vom Beginn über habt , mixt eine in einer Schüssel und bestreicht die Kugeln damit. Nun müssen die Brioche wieder mal ruhen. (haltet durch !!! fast geschafft) 2, 5 Stunden. Ich weiß, das ist echt lange! Bei mir war es auch länger. Dazu Folie drauf, Loch reinstechen und an einen warmen Ort stellen. (Ich habe sie in den Ofen gestellt.



16. Nach Ablauf der Zeit sollten die Teiglinge gut aufgegangen sein und einander berühren. Unterschied sieht man auf den Bildern.



17. Ofen auf 176 Grad aufheizen und jetzt nochmal den Rest der Ei-Mischung auf die Brioches streichen und dann ab in den Ofen für entweder 25 Minuten wenn ihr nur 8 Teiglinge habt oder 20 für 2 Laibe. Sie dunkeln rasch daher einfach mal nachsehen und nicht nur nach der Farbe gehen, da jeder Ofen anders bäckt. Ich hatte ca 20min und habe Stäbchenprobe gemacht.

18. Nehmt eure Brioches sofort aus der Form und lasst sie auf einem Gitter abkühlen bevor ihr sie verschlingt. Thomas Keller rät dazu sie 20 Minuten abkühlen zu lassen.



19. Ich habe sie nicht aus der Form genommen und habe nach 8-10min die ersten gekostet. Bei dem Duft musste ich kosten, sonst wäre es reine Folter gewesen.



Perfekter Zeitplan nach Billa Wepunkt:
Beginn 20 Uhr, dann 22 Uhr Übernachtgare.

Dann kann man ihn morgens um 7 Uhr aus dem Kühlschrank holen und weitermachen....

Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse- Quark-Creme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig:

150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose

50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebeisen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.