

# Breznknödl Breznknödel –

## Variationen



Foto Marie Na/Rezept Nr. 1

### **1. Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na**

#### **Zutaten:**

5 Brezen  
1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat  
Etwas Petersilie und Schnittlauch  
2 Eier  
1/4 l lauwarme Milch

#### **Zubereitung:**

Brezen in Würfel schneiden, in den Kessel geben und mit Gewürzen und der Milch vermengen (K-Haken).

Die Masse in ein Geschirrtuch geben, und wie eine Wurst einrollen. Die enden mit einem Bindfaden zubinden.

Im gesalzenen Wasserbad (in CC ohne Rührelement, oder herkömmlich im Topf) ca. 15 Minuten köcheln lassen.

#### **Variante:**

Lecker auch mit 2 kleingeschnittenen Weißwürsten, 1/2 glasig

gedünstete Zwiebel (fein geschnitten), ca. 20 g flüssiger brauner Butter..... zur Masse hinzugeben !

Hinweis: Auf 1/4 l Milch rechnet man in etwa 250 g der Brotmenge

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

### Zutaten:

10-12 trockene Breznteile

0,5 l Milch

3 Eier

Prise Salz

frische Petersilie

bei Bedarf Semmelbrösel

### Zubereitung:

10-12 trockene Breznteile in Scheiben schneiden.

Im Topf der CC 0,5l Milch lauwarm erhitzen. Breznteile hinzugeben.

Mit dem K-Haken auch 3 Eier, eine Prise Salz und frische Petersilie einarbeiten.

Falls der Teig zu weich geraten ist, kann man mit Semmelbrösel nachhelfen.

Forme mit nassen Händen die Knödel und lass diese z.B. im Dampfgarer der CC (oder in kochendem Wasser) ca. 15. Minuten ziehen. => ergibt 20 Knödel, 8-10 Minuten reichen für 4 Personen.

---

# Matchanudeln Matchapasta



Foto und Rezept von Gisela M.

**Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):**

*Nudelteig:*

*110 gr. Semola*

*110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)*

*2 Eier Größe L*

*1 gehäufter TL Matchapulver*

*1 EL Öl*

*etwas Salz*

*ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig*

*Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)*

*1 EL Schwarzkümmel (wer mag)*

*1 gehäufter TL Butter*

*3 Frühlingszwiebeln*

*1 große Hand voll Datteltomaten*

*1 großzügiger Schwups Sahne*

*Salz/Pfeffer*

**Zubereitung:**

Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hilft es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier

ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.

Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudelnestern formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.



Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbierter) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.



Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!

---

## Orientalische Gewürzprinten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kirsten Marx

**Zutaten:**

150 g Ahornsirup  
70 g braunen Zucker  
50 g Butter  
50 g Datteln ohne Stein  
Angerriebene Schale von 1/2 Bio-Orange  
Je 1 TL gem. Zimt, Nelke, Kardamom und Anis  
1 Ei  
100 g Grümmel-Kandis  
325 g Mehl, evt. mehr  
1 Tl Backpulver  
(Bei mir kam noch etwas geriebener Ingwer dazu)

1 Eigelb  
diverse halbierte Nüsse nach Belieben

**Zubereitung:**

Teig in der CC mit dem K-Haken verknnetet.  
Direkt zwischen Frischhaltefolie ca.  
1/2 cm dick ausrollen, Rauten ausschneiden.

Rauten mit verrührten Eigelb bestreichen und mit den Nusshälften dekorieren, bei 180 Grad, 0/U, 10 min backen.

---

## Heidesand-Taler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Jane Schwegler

**Zutaten:**

250 gr. Butter  
100 gr. Puderzucker  
60 gr. Marzipan  
Vanille, Zitrone, Salz  
310 gr. Mehl

**Zubereitung:**

Die Zutaten kalt und kurz mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

Grob in Rollen formen und diese in einem Blech Zucker ausrollen. In den Kühlschrank legen.

Gut durchgekühlt je eine Stange herausnehmen, mit Scheibe Nr. 5 (grobe Schneidscheibe) durch den Multi laufen lassen und mit Abstand auf das Blech legen. Dann die nächste Rolle, bis alle verbraucht sind.

175 Grad Ober/Unterhitze. Ca. 6-8 Minuten (nach 6 Minuten beobachten).

Das Backen ist von Ofen zu Ofen sehr unterschiedlich. So dünn wie sie sind, kann eine Minute zu lange sich schon verherrend auswirken.



---

# Maronen-Trauben-Kompott

**Zutaten:**

200 gr. Maronen  
200 gr. grüne Trauben ohne Kerne  
etwas Butter  
1 Prise Zucker

**Zubereitung:**

Trauben halbieren.

Kessel mit K-Haken einspannen. Temperatur 110 Grad, Rührintervall 2.

Sobald Temperatur erreicht ist Butter und Maronen zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten Trauben zugeben und nochmals 3 Minuten einstellen. Eine Prise Zucker darüber geben, fertig.

Mit einem Schwups Sahne wird es zur Nudelsoße, anstelle als Kompottbeilage.

---

# Gewürzbutterplätzchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Das Foto spricht Bände – die müssen gut sein!

**Zutaten für 80 Stück:**

*Für den Teig:*

300g Mehl

1/2 Tl Backpulver

75g Zucker

3 Tl Zimt

1 Tl gem. Muskatnuß

1 Tl gem. Nelken

150g kalte Butter

3 Eigelb

2 El Sahne

*Für die Glasur:*

100g Puderzucker

*Zum Verzieren:*

80 abgezogene halbierte Mandeln

**Zubereitung:**

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und den Gewürzen mischen. Die Butter kleinschneiden und mit den Eigelben und der Sahne zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten (K-Haken). Den Teig in Alufolie wickeln und etwa 30

Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig messerrückendick ausrollen, kleine Plätzchen ausschneiden und auf das Backblech legen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

3. Den Puderzucker mit etwas Wasser anrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Jedes Plätzchen mit einem halben Mandelkern verzieren.

---

## Nussnougatberge



Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

250g Mehl  
170g Butter  
80g Zucker  
1 Vanilleschote  
2 Eigelb  
Schale von einer Zitrone

*Für das Topping:*

400g Nuss-Nougat  
100g geschälte Haselnüsse

600g Vollmilchkuvertüre**Zubereitung:**

Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschalte mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.

Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt) und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.



Kuvertüre schmelzen und [temperieren](#). Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in

die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.



---

## Zimtstängel



Foto Eva Werner

Nach dem Rezept von der Oma meines Mannes

### **Zutaten:**

2 Eier

150 g Zucker

150g Butter

350 g Mehl

1 EL Zimt

150g Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln)

**Glasur:**

100g Puderzucker

2TL Zimt

15ml heißes Wasser eher mehr)

**Zubereitung:**

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren (KHaken).

Mehl, Zimt, Haselnüsse (ich nehme immer Mandeln) unterkneten.

Eine Teigplatte ausrollen, Streifen schneiden und auf 180 °C 8-10 Minuten backen

Abgekühlt mit Zimtglasur überziehen (ich nehme immer 100g Puderzucker, 2TL Zimt und 15ml heißes Wasser/eher mehr, mit Flexi gerührt)

---

## Rosmarinkekse Rosmarin-Kekse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Martina Bunke

**Rosmarin-Kekse**

Hört sich merkwürdig an, sehen unspektakulär aus, sind aber super lecker! Falls sie jemand probieren möchte, hier ist das Rezept:

**Zutaten:**

240 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1/4 Tl Salz

80 g Zucker (ggf. auch Rohrzucker oder Zucker reduzieren, wenn man es nicht so süß mag)

2 El Honig

160 g kalte Butter

2 geh. El Rosmarin, feingeschnitten (ich hatte frischen, getrockneter ist aber auch okay)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die CC geben und mit dem K-Haken vermengen, ich fange bei min. an und drehe dann nach und nach bis 2,5 hoch.

Sobald der Teig abbindet (nach ca. 3-4 Minuten), sofort herausnehmen und rasch zu zwei Rollen von 2-4 cm Durchmesser formen, je nachdem, wie groß man die Kekse haben möchte. Dabei möglichst wenig kneten, damit die Kekse schön mürbe werden.

Die Rollen mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, dann in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Käsemesser oder einem Buntmesser.

Mit etwas Abstand auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10-15 Minuten backen. Dabei lieber einmal mehr nachsehen, denn die Kekse werden schnell dunkel.

Nach dem Abkühlen in einer Blechdose aufbewahren. Über die Haltbarkeit kann ich nichts sagen, weil die bei uns immer ratzfatz aufgegessen werden. 😊

---

# Schoggikugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

## **Zutaten:**

2 Eier  
150 g Zucker  
120 g Blockschokolade mit dem Multi fein zu Staub zerkleinert  
250 g gemahlene Mandeln  
50 g Mehl

## **Zubereitung:**

Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken hell und schaumig rühren.

Restliche Zutaten beifügen und zum Teig kneten. Nussgrosse Kugeln formen, in Puderzucker wenden und ca. 3 Stunden trocknen lassen, bis sich Risse bilden.

Im Ofen mittlere Schiene bei 180 Grad Umluft 3 – 5 Minuten backen