

# Double Lemon Muffins



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Schmidt

Achtung Suchtgefahr!

Die sind so megalecker! Sehr saftig und zitronig.

(12 St oder ø20cm Form)

## **Zutaten:**

175g Mehl

1TL Backpulver

175g Butter

175g Zucker (am besten Rohrzucker)

3 Eier

2-3 Zitronen (ca 40-50ml Saft und Abrieb)

40gr Blaumohn

für Sirup:

2 Zitronen + Zucker (1:1)

zzgl. Mohn zum Dekorieren

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.

Zitronen auspressen (Zitruspresse) und die Schale abreiben.

Wir brauchen ca. 40-50ml Saft davon.

Zuerst Mehl und Backpulver in den Kessel sieben.

Weiche Butter dazugeben. Zucker , Zitronensaft und Abrieb, Eier und Mohn kommen ebenfalls in die Schüssel rein.

Alles mit dem Ballonschneebeesen gut aufschlagen.

Wenn der Teig zu fest ist, ein paar Löffel Milch dazugeben. Teig darf aber nicht flüssig werden.

Teig in die Form geben, etwas schütteln/klopfen damit Blasen raus gehen und die Oberfläche gleichmässig wird.

Bei 170 Grad 30-40min backen. Eventuell zum Schluss mit Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

In der Zeit Sirup vorbereiten. Zitronen auspressen (Zitruspresse) und abreiben.

1:1 (zBsp: 30ml Saft+30 Zucker) Zucker dazugeben und aufkochen. Solange kochen bis Zucker aufgelöst wird (Flexirührelement). Sirup durch ein Sieb durchlassen und zur Seite stellen.

Noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Zahnstocher durchlöchern und gut mit Sirup tränken.

Kuchen dabei noch in der Form lassen. Erst nach vollständigem auskühlen aus der Form nehmen.

Kuchen mit dem restlichen Sirup einstreichen und mit Mohn bestreuen.

---

## Roter Smoothie mit roter Beete



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Christoph Schneider

Der Geschmack ist der Hammer. Fruchtig und intensiv.

**Zutaten:**

- 1 Banane
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Karotten
- 1 rote Beete (geschält und roh)
- 1/2cm Ingwer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Blender geben und mixen.

---

## Portugieser Vanille-Törtchen



Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

**Zutaten:**

1/2 Packung Blätterteig

Zimt

125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)

1 Ei

4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)

Vanillepaste od Extrakt

1 Bio-Orange.

**Zubereitung:**

Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme

einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.

---

## Linsensalat



Foto: Gisela Martin

Rezept aus Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#)

### **Zutaten:**

200g Belugalinsen  
1 große rote Zwiebel  
2 Frühlingszwiebeln  
1/2 Bund glatte Petersilie  
3EL Granatapfelsirup  
Saft einer Zitrone  
Salz & Pfeffer

1/4 TL Cumin  
1 EL Sumak  
Olivenöl

**Zubereitung:**

Belugalinsen kochen, Zitrone mit Zitruspresse auspressen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Petersilie zerkleinern und alles zusammen in Schüssel geben.

Restliche Zutaten ebenfalls in Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Schmeckt auch am nächsten Tag noch gut.

---

## Smoothie

Rezept von Gisela M.

**Zutaten:**

6-8 (Blut)Orangen

1 Hand TK-Erdbeeren

1 Hand TK-Himbeeren

Ggf. 1 Banane oder 1-2 geschälte Äpfel zugeben (oder anderes Obst, was gerade da ist)

Ggf. ein kleines Stück frischer Ingwer

**Zubereitung:**

(Blut)Orangen mit Zitronenpresse auspressen und inklusive Fruchtfleisch in Blender geben – oder noch einfacher einfach schälen und ohne auszupressen in Blender geben.

Je 1-2 Hand voll TK-Erdbeeren/TK-Himbeeren zugeben.

Ggf. eine Banane oder 1 oder 2 geschälte Äpfel zugeben oder anderes Obst, was gerade da ist.

Alles im Blender pürieren, fertig.

Kann man natürlich auch mit frischen Erdbeeren/Himbeeren machen.

### **Grüne Variante:**

Eine Hand voll grüne Trauben  
1 kleine Banane bzw. eine halbe  
Ein großes Stück Ananas  
Eine große Hand Spinat  
Ein paar Eiswürfel  
Mixen, fertig.

---

## **Zubehör-Tabelle von Kenwood**

[KenwoodZubehoerTabelle](#)

---

## **Pisco Sour – Variationen –**



Foto: Gisela Martin

### **1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):**

#### **Zutaten:**

1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)  
0,75 Gläser brauner Zucker  
Einige Limetten (für 1 Glas Saft)  
Etwas Eiweiß

#### **Zubereitung:**

Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiswürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

### **2. Rezept**

von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

**Zutaten:**

3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp:  
Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl

1 Glas Zuckersirup

1 Glas Limettensaft

1 Glas Eiweiß

So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

**Zubereitung:**

In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)