

Erdnuss - Cheesecake

Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:

Erdnussbutter:

ca 400g Erdnüsse geröstet

Eine gute Prise Salz

ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)

In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit

50g Backkakao

125g Puderzucker

1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreme)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter

250g Mehl

30g brauner Zucker

1 Ei

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark

1 Ei

150g Schlagsahne

35g Speisestärke

300g Zucker

1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.



Schoko-Erdnusscreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem Kühlschrank!

Zutaten:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen

2 El Erdnussöl

60 Gramm Backkakao

100 Gramm Puderzucker
25 Gramm Vanillezucker

Zubereitung:

250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und
2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm
Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi



Mega lecker



Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reiskügelchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita
ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:

Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf,
Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Ragù (Bolognese):

100g Pancetta

200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie

200g Rindsfaschiertes (Hack)

200 g Schweinsfaschiertes (Hack),

400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber
passiert)

100 g Tomatenmark

20 g Butter

30 g Olivenöl

200 g Rotwein

500g Fleischfond

50 g 00 Mehl (Deutsches 405)

2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken

Salz und Pfeffer

Reis:

500g Carnarolo Reis

80 g gewürfelte Pancetta

1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel

3 EL Olivenöl

1,5 l Fleischsuppe

50 g Butter

130 g Parmesan

100g Mozzarella

250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)

3 große Eier

2 l Olivenöl zum frittieren

Zubereitung:

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topf geben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110° einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad,

Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen, etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren. Öl auf 176° erhitzen und die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

Dattelpralinen



Foto Claudia Balicki

Zutaten:

80 gr. Datteln
50 gr. Chiasamen
1,5 TL Backkakao

Zubereitung:

80 g Datteln im warmen Wasser einweichen (ca. 1 Stunde). 50 g Chiasamen, 30 g gem. Mandeln, 1,5 Teelöffel Backkakao.

Alles zusammen im Multizerkleinerer (OHNE das Einweichwasser der Datteln) zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Geht sehr schnell.

Dann zu Kugeln formen.

Ich habe einen Teil in gem. Mandeln gewälzt um eine andere "Farbe" zu erzielen 😊



Foto Corinna Gerbitz, Variante Corinna G.: Zu den 200 g Datteln, dem Kakao und 75 g Mandeln bin ich mit den restlichen 125g sehr flexibel, alles was da ist, wird verwendet: Chia, Sesam, Mohn, Kürbiskern, Pollen, div Nüsse. Immer sehr lecker. Mittlerweile gebe ich erst alles außer den Datteln in den Multi und dann die Datteln ohne einzuweichen (zzgl. falls benötigt etwas Wasser).

Ingwer-Zitronen Sirup gegen Husten und Halsschmerzen – Variationen



Fotos von Eva Frengel/Rezept Nr. 1

1.Rezept von Eva Frengel in Anlehnung an ihr altes TM-Rezept auf CC umgeschrieben

Zutaten:

180gr Ingwer frisch
3 Bio-Zitronen
300gr Zucker oder Honig
600gr Wasser

Zubereitung:

180gr Ingwer im Multi mit Messereinsatz zerkleinern und in den Cooking Chef Topf umfüllen.



3 Bio Zitronen säubern und halbieren (bzw. vierteln, siehe Tipp unten)

300gr Zucker oder Honig (siehe Tipp unten) und
600gr Wasser mit in den Topf geben.

Koch-Rührelement einsetzen und 20-25' bei 100Grad
Rührintervallstufe 2 köcheln lassen (ohne Abdeckung)



Anschliessend abseiern und den heissen Saft in Flaschen
füllen.

Bei mir ergab die genannte Zutatenmenge 3x250ml und 1x100ml
Flasche und hatte noch was übrig (ist immer auch abhängig von
der Grösse und dem Saftgehalt der Zitronen)

Tipp: zu Beginn des Rührvorgangs harkte das Rührelement kurz

da meine Zitronen etwas gross wohl waren-entweder beim nächsten Mal vierteln oder kleinere nehmen) Das Kochrührelement hat den Vorteil das die Zitronen während des Rührens schon immer etwas ausgedrückt werden.

Die Konsistenz ist eher wie ein Saft nicht so sehr ein Sirup.

Wenn das Rezept mit Honig zubereitet wird, dann alles wie beschrieben machen aber den Honig nicht mit aufkochen lassen. Dann den Saft/Sirup auf 40Grad!!! abkühlen lassen und dann den Honig mit unterrühren. Wer es besonders gesund machen möchte kann dazu auch Manuka Honig nehmen.

Schön einen EL mit in den Tee geben und wieder gesund werden....

2. Rezept Zitronen-Ingwer-Sirup zur Verfügung gestellt von Conny Opp

Zutaten:

1 Liter Wasser
1 kg Zucker
100 gr. Ingwer
8 Zitronen
1 Bund Minze

Zubereitung:

1 Liter Wasser
1 kg Zucker Flexielement einspannen und zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
100 gr. Ingwer schälen und 10 Minuten mitköcheln lassen.

8 Zitronen, davon der Abrieb und den Saft, beifügen wenn sich die Flüssigkeit etwas abgekühlt hat

1 Bund Minze (ca. 80 gr. oder nach Geschmack) beifügen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag noch einmal kurz aufkochen, abseihen und sofort in ausgekochte Flaschen füllen.

Kurz auf den Kopf stellen und nach dem Abkühlen mit

Mineralwasser und im Sekt genießen.

Ofen-Frikadellen



Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von [Chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von Corinna Schönenberg in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:

2 kg Hackfleisch
2 Becher Schmand
2 Becher Creme Fraiche
4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet
4 Eier
20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)
Salz
Pfeffer
2-3 EL Senf
Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter....

Zubereitung:

Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermahl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.



Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.



Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!

[Erdnuss-Bananen-Pesto](#)



Foto Gisela M.

Zutaten:

- 1 Banane (gerne überreif)
- 2 Hände voll Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrocknete kleine Chilli, mit den Fingern zerkleinert
- 0,5 TL Curry
- 0,25 TL Kurkuma

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer geben und mixen bis zur gewünschten Konsistenz.

Der leicht süssliche Geschmack in Kombi mit der Erdnuss (leicht crunchy) und dann noch der Chilliabgang. Ich fand es gigantisch....

Gesammelte Ideen aus der Gruppe:

Verfeinern mit Sahne oder Kokosmilch

Cashewnüsse und einen Esslöffel Kokosnuss-Öl zugeben

Als Sauce zu Reis und Hühnchen



Serviertvorschlag:



Foto Marie Na

Spaghetti Carbonara



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen und ein Eigelb extra zugeben:

Zutaten:

250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz

100 gr. Guanciale – das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch

50 gr. Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

50 gr. Parmesan frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

2 Eigelb

Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel

Olivenöl kalt gepresst

Nudelwasser

Zubereitung:

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Dann Nudeln und grobes Meersalz zugeben und bis kurz vor Al dente kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden (nicht

zu dünn, oder zu klein).

Die Eier mit einer Prise Pfeffer, einem Esslöffel Pecorino und einem Esslöffel Parmesan verquirlen.

Pfanne erhitzen, einen kleinen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und den Schinken darin mit einer kleinen Prise Pfeffer anbraten.

Die Nudeln über einem Topf abgießen, um das Wasser aufzufangen. Dann die Nudeln direkt in die Pfanne geben und eine Kelle voll vom Nudelwasser zugeben. Das heiße Nudelwasser sorgt für eine gute Bindung. Das verquirlte Ei zugeben und sofort gut durchschwenken. Jetzt einen Esslöffel voll Pecorino und Parmesan zugeben und nochmal eine kleine Kelle Nudelwasser. Wieder gut durchschwenken, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Vorgewärmte Teller bereit stellen und zuerst die Nudeln mit einer Zange, oder Fleischgabel aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Dann einfach den Rest direkt aus der Pfanne darüber kippen.

Das ist gut für die Optik, weil dann die Schinkenstücke oben drauf liegen und nicht in den Nudeln untergehen. Zum Schluss nochmal etwas Parmesan und Pecorino darüber streuen und fertig.



ACHTUNG: Mit Salz ganz vorsichtig umgehen, oder besser ganz weglassen, da der Käse, das Nudelwasser und der Schinken schon salzig genug sind!!! Ich muß noch anmerken, dass sicherlich

auch Carbonara mit Sahne, oder anderen Zutaten schmecken. Wenn man es dann allerdings ganz genau nimmt, sind es halt keine echten Carbonara mehr, sondern eher die deutsche Version einer Carbonara. Ich hoffe, dass sich jetzt niemand angegriffen fühlt und wünsche trotzdem einen guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen.



Kichererbsenkarottenbratlinge



Fotos Gisela M.

Rezept aus Rezeptbuch PureJuice_Pro von Kenwood und von Gisela M. auf CC abgewandelt

6-8 Stück (wir machten gleich die doppelte Menge)

Zutaten:

4 Karotten geputzt
1/4 Süßkartoffel geschält
1 Dose (400 gr.) Kichererbsen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chillischote
10 gr. Koriander
1 TL Kreuzkümmel
3-4 TL Kichererbsenmehl (ich habe Kichererbsen mit Stahlmühle gemahlen)
1 Limette (Saft)
Rapsöl zum Herausbraten

Zubereitung:



Karotten und Süßkartoffel mit Entsafter oder Slowjuicer entsaften, den Saft so trinken oder anderweitig verwenden. Der Trester wird für das Rezept benötigt.



Danach die Limette schälen und entsaften, von der Limette wird der Saft benötigt.

Kichererbsen abtropfen und mit Wasser abspülen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben und 5-7 Minuten bei starker Hitze kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden und in Pfanne kurz andünsten.

Chillischote klein schneiden.

Dann alle Zutaten zusammenmischen, auch den Limettensaft und in Einzelportionen (nicht zu viel!) im Multizerkleinerer mit Messer zu einer Masse verarbeiten.



In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und von jeder Seite 3-5 Minuten braten.

Guten Appetit!

Süßkartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Griechischem Joghurt



Foto Gisela M.

Rezept zur Verfügung gestellt von Sonia Schneider

Süßkartoffelpuffer-Rösti mit Räucherlachs und Griechischen Joghurt

Für ca. 15 Stück für 2 Personen

Zutaten:

- Für 3-4 Personen die doppelte Menge machen
- 1 große Süßkartoffel
- 1/2 Zwiebel
- 25 g Mehl
- 1 Ei
- 3/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 3/4 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 85 g Räucherlachs
- 75 g Griechischer Joghurt, Salz, Pfeffer, evt. Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

1. Geschälte Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und raspeln mit der Scheibe 1 für den Multizerkleinerer.
2. Falls die Süßkartoffeln danach noch zu viel Flüssigkeit haben, mit einem Geschirrtuch herauspressen.
3. Anschließend die Süßkartoffelmasse mit Mehl, Ei, Knoblauchpulver und Salz verrühren.

4. Pfanne erhitzen und Öl dazu geben.
5. Jeweils einen Esslöffel der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas platt drücken.
6. Die Puffer 2-3 Minuten von jeder Seite auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Man muss aufpassen, damit sie nicht schwarz werden, das geht sehr schnell.
7. Einen Klecks Schmand-Joghurt auf die Röstis geben. Darauf den Räucherlachs und gegebenenfalls noch mit Schnittlauch bestreuen.