

Schokobons-Aufstrich



Foto und Rezept von Sonja Weber zur Verfügung gestellt

Im Multi blitzschnell fertig

Zutaten:

1 Pkg. (200g) Kinder Schoko Bons

60g Sahne

45g Butter

Zubereitung:

Im Multi mit Messer fein mahlen – fertig und ab in den Kühlschrank.

Snickers-Brotaufstrich



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Heute gab es ein megaleckerer Snickers-Brottaufstrich. Wer den einmal probiert hat, kauft nie wieder Nutella.

Zutaten:

300 gr. Snickers

50 gr. Butter

130 ml. Sahne

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messeraufsatz geben und solange zerkleinern, dass zwar eine homogene Masse entsteht aber auch genug Krümel bleiben.

Danach die Masse in das Topf umfüllen und bei 37 Grad 3 Minuten bei Stufe 1 rühren.

In ein Glas geben und für min. 4 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Nachtrag Andrej D.: der Aufstrich stand seit gestern im Kühlschrank. Er wird nicht hart. Bleibt geschmeidig. Und meiner Meinung nach noch leckerer.

Quinoabratlinge



Fotos von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Quinoa weiß

500 ml Brühe (oder Wasser mit selbstgemachter Gemüsepaste) – genaue Menge habe ich nicht gemessen, einfach nach Bedarf zugeben.

4-6 Karotten nach Belieben, geschält und im Multi grob gerieben

2 Eier

100 gr. Hüttenkäse oder Frischkäse

1 Hand voll Hafer (frisch im Flocker geflockt, alternativ eine Hand voll Haferflocken)

2 EL Speisestärke

Salz/Pfeffer/Paprika nach Belieben

Zum Ausbraten: Bratfett

Optional nach Belieben, was in der Küche gerade vorhanden ist:
z.B. geschnittene Zwiebel/Schalotte/Lauch, etwas Petersilie/Mais etc. etc.

Zubereitung:

Quinoa mit warmen Wasser waschen (wegen Bitterstoffen).

Einen Teil der Brühe in Kessel geben (bzw. Wasser mit etwas Gemüsepaste), Flexi einsetzen, Temperatur auf 110 Grad,

Rührintervall 1, aufkochen.

Sobald Wasser kocht Flexi einsetzen, weiterrühren lassen, Timer auf 20 Min setzen. Spritzschutz aufsetzen (= Deckelfunktion). Immer wieder mal Brühe zugießen (wie bei Risotto). Zum Schluss nicht mehr so viel Flüssigkeit zugeben.

Wenn Quinoa fertig ist noch 5 Minuten ausquellen lassen, dann alle restlichen Zutaten zugeben, kräftig würzen und mit Flexi vermischen.

In Pfanne etwas Bratfett geben, Temperatur zurückstellen und von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten.

Schmecken warm und kalt .

Engadiner Nusstorte



Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

1 Springform à 28 cm Durchmesser

Für den Teig:

80 g Zucker

200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 kleineres Ei

Für die Füllung:

300 g Walnüsse
200 g brauner Zucker
50 g Honig
2 EL Wasser
125 ml Sahne

Sonstige Zutaten:

etwas Butter
etwas Mehl
20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

Für die Füllung:

Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer

Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Zitronentartelets

Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:

Mürbteig:

250g Mehl

150g Butter

100g Staubzucker

1 Ei

Prise Salz

Zitronencreme:

4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)
25g Butter
140g Zucker
4 Eigelb
30 cl Wasser
8 EL Zitronensaft

Baiser:

4 Eiklar
240 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.





Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.



Zitronencreme zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die Butter untermengen.

Danach in den Förmchen verteilen.



Baiser:

Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebeisen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).

Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämen.



Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

2. Rezept



Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

Zutaten:

normaler Mürbeteig

Füllung:

200g. feiner Zucker

5 Eier

100g. weiche Butter

Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:

Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

Bärlauchpesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:

50 g Bärlauch

3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl

50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Rösti – Original Schweizer Rezept



Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

Kartoffeln festkochend

Bratfett

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.



(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.



Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10 Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.

Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingeölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen ☐ .

En guete ☐

Variante Berner Rösti:

Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

Variante "Walliser Rösti":

Rösti nature und Racelettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

Variante "Älplerrösti":

Wenn auf dem Racelettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

Alternative mit rohen Kartoffeln:

Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Deckel bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

Alternative:

Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen

Low carb Blumenkohlklößchen Karfiolbällchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:

1 Blumenkohl

1 Ei

Petersilie

Curry

Suppenwürze

100 gr. geriebener Käse (bzw. Käse mit Trommelraffel oder Multi reiben)

3-4 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Einen ganzen Karfiol im Multi zu 'Reis' hacken (vorher in Röschen teilen).



Diese Masse dann mit dem K-Haken zu einer Masse verarbeiten mit 1 Ei, Petersilie, Curry, Suppenwürze, 100 g geriebener Käse und 3-4 EL Semmelbrösel (bis die Masse die richtige Konsistenz hat).



Zu Bällchen formen und im Rohr bei 200 Grad bzw. Umluft 180 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen.



Ich habe sie mit Knoblauchjoghurt gegessen.

Tipp:

Man kann es auch durch andere Gemüse ersetzen wie Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten und und...

Variation von Manuela Neumann

Anstelle von Blumenkohl habe ich 1/2 Brokkoli und 1 Kohlrabi genommen.

Der Rest des Rezeptes bleibt gleich



Rote Linsen-Zucchini-Waffeln

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben – Ernährungsberatung](http://sinnreichleben.de))



Zutaten:

200 g rote Linsen

1 Zucchini

1 TL Kardamon

Salz, Pfeffer, Paprika

1/2 Bund Petersilie

Käse z.B. 1/2 Schafskäse oder Reibekäse

50-60 g Bulgur

Zubereitung:

Weiche die Linsen über Nacht in Wasser ein.

Am nächsten Tag schütte das Wasser ab und gebe sie mit ca 150 ml Wasser in den Topf der CC mit dem Kochrührelement.

Wasche die Zucchini und rasple sie mit dem Mulit oder der Raffel. Anschließend gibst du die Zucchini zu den Linsen und koche beides gar. Bei mir hat es ca 20 Minuten gedauert bei Rührintervall 2 ca 100°.

In der Zwischenzeit habe ich die Petersilie gewaschen und kleingeschnitten.

Ist die Linsen-Zucchini-Mischung gar, füge (ausser dem Bulgur) alle weiteren Zutaten hinzu. Verrührt habe ich alles mit dem K-Haken.

Je nachdem wie flüssig deine Masse ist, variiert du mit der Menge des zuzuführenden Bulgurs. Lasse den Bulgur ca 10 Minuten Zeit zum aufquellen. Die Masse sollte jetzt ein fester Brei sein.

Als Nächstes richtest du dir dein Waffeleisen, ölst es ein und lässt es aufheizen. Danach gibst du ca 3 EL Masse in dein Waffeleisen zum Backen. Ich hatte mein Gerät auf Stufe 4 gestellt. Je höher du dein Eisen stellst, desto knuspriger werden deine Rote Linsen-Zucchini-Waffeln.

Dazu passt sehr gut ein Dip, ich hatte Tzatziki dazu.

Orangenzucker – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Sandra Bell

1. Rezept Sandra Bell

Zutaten:

Orangeat

Zucker

Zubereitung:

Einen Teil des fertigen Orangeat in der Gewürzmühle oder im Multi ordentlich schreddern – ziemlich fein. In ein Glas füllen und mit Zucker auffüllen.

Ordentlich schütteln und sich schmecken lassen.

Zum Würzen von vielen leckeren Sachen.

2. Rezept Claudia Balicki



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Balicki

Zutaten:

Zucker

Schalen von Bio-Orangen

Zubereitung:

Schale einer Bio-Orange ein paar Tage an der Luft liegen lassen, bis man die Stücke durchbrechen kann. Dann habe ich es mit Zucker vermischt und habe es wieder stehen lassen. Kam irgendwie nicht dazu.

Nun habe ich es in der Gewürzmühle gemahlen. Ein wirklich tolles Aroma, sehr intensiv. Hängt natürlich auch von der jeweiligen Menge ab.