# <u>Wie schmelze ich Schokolade</u> <u>richtig mit der CC?</u>

Tipp von Kenwoodworld.com

Den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr. 3) auf die Cooking Chef aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Die Schokolade in die Rührschüssel füllen und das Flexi-Rührelement einsetzen.

Die Schokolade bei 60 °C, Intervallstufe 3, in etwa 3 Minuten schmelzen.

# <u>Welchen Rührer für Was?</u>

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

#### **Buttercreme:**

Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

#### Mehl unterheben:

Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührelment, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

#### Ganache:

mit dem Schneebesen im CC - unter ständigem Rühren die Sahne

erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:

Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

## Rührkuchenteig:

keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer — weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel nichts hängen)

aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln Achtung:

das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man

- a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder
- b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

# Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

# Eischnee, Schlagsahne:

Schneebesen

#### **Kuchenstreusel:**

K-Rührer — alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

#### Mürbeteig:

K-Rührer, wie Streuselteig oder

Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):

Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

## Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:

K-Rührer

## Hefeteig und Brotteig:

Knethaken - Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

## Kochen (nur CC):

Flexi-Rührer oder Koch-Rührelement — je nach Konsistenz des Kochgutes

Schneebesen — wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Merinque)

# Butter schaumig Rühren:

K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:

Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

# Tipp Manfred Cuntz:

er nimmt den Schneebesen - In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.

# **Quiche Lorraine**



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Rezept Mürbeteig <u>hier geht es zum Mürbteig im Multi mit Messr</u>

#### **Zutaten:**

1/2 Stange Lauch (ca.)
150 g Schinken
3 Eier
1 Eigelb
200 ml Milch
200 g Sahne
100 g geriebener Käse
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Kräuter (z.B. Petersilie oder Majoran)

# **Zubereitung:**

Wenn der Teig kurz ruht den Multi grob gespülenund gleich Lauch/Porree mit feiner Scheibe hobeln. Lauch mit etwas Öl bei mittlerer Hitze dünsten, herausnehmen u auskühlen lassen. Währendessen Schinken in Streifen od Würfel schneiden. Weiters gleich den ungewaschenen Multi mit Cutter wieder aufstecken und 3 Eier, 1 Dotter sowie 200ml Milch und 200 g Sahne, Salz, Muskatnuss kurz mixen. Schinken mit dem Lauch und dem geriebenen Käse (ich hatte Gratinkäse zu Hause), Salz und Pfeffer vermischen und Kräuter (wie zb Petersilie oder Majoran) dazu geben.

Jetzt Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwas größer als die Form um Teig auch auf dem Rand legen zu können. Überstehenden Teig abschneiden u Schinken/Lauch/Käse Mischung auf dem Teig verteilen u Milch Sahnemischung drüber leeren.

Quiche auf ca 170C Heisslauft und unterster Ebene ca 1h backen. Vor dem anschneiden etwas stehen lassen.

Die Herstellung vom Mürbteig im Multi könnte ihr hier sehen: Mürbteig aus dem Multi

# <u>Mürbteig im Multi mit Messer</u>









Rezept und Fotodokumentation von Claudia Kraft **Zutaten:** 

125 g Fett

250 g Mehl

1 Ei

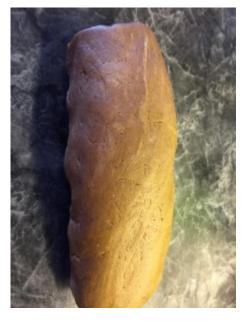
3 Esslöffel Wasser

3 Esslöffel Milch

# Salz

# **Zubereitung:**

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 min kühl rasten lassen.













Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Achtung: Wenn die Mengen erhöht werden, bitte nicht den Multi verwenden, da er dann Schaden nehmen kann. Bei größeren Mengen wäre der K-Haken die richtige Wahl.

# <u>Möhrensuppe von Johann Lafer</u> <u>- Video</u>

# <u> Zwiebelkuchen - Variationen -</u>



Foto von Alexandra Böhm - Rezept Nr. 1

## 1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und ausprobiert von Alexandra Böhm

## **Zutaten Hefeteig:**

250 g Mehl
1 verquirltes Ei
50g Butter
1/8 l Milch (lauwarm)
Prise Salz
15 g frische Hefe
Prise Zucker

# **Zutaten Auflage:**

1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)
125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck

70 g Butterschmalz

4 Eier

2EL gehäuftes Mehl

200 g Sahne, richtig kalt

200 g saure Sahne

Salz

Pfeffer aus der Mühle Kümmel ganz

#### **Zubereitung:**

Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.

Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen □



Foto von Mareike Blunt - Rezept Nr. 2

# 2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

## Zutaten für Durchmesser 28:

260g Mehl 175g kalte Butter 4 Eier Salz Pfeffer 1 TL ganze Kümmel 800g geschälte Zwiebeln 150g Räucherspeck 200g saure Sahne

## **Zubereitung:**

260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben

# <u>Kokos-Makronen Schoko-Kokos-</u> Makronen Kokosmakronen -

# **Variationen**



Foto Rezept Nr. 2 von Melestti

# 1. Rezept von Chefkoch.de, auf CC umgesetzt

#### **Zutaten:**

2 Eiweiss

200 g Zucker

250 g Kokosflocken

# **Zubereitung:**

Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebesen steif schlagen Kokosflocken mit Unterhebrührelement unterheben

170° C ca. 15 Minuten backen.

# 2. Rezept Schoko-Kokos-Makronen von Melestti

#### **Zutaten:**

2 Eiweiß

100 g Zucker

50 g Kokosraspeln

50 g Schokoladenstreusel

25 g Zartbitterkuvertüre

# **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und 75 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

- 2. Den restlichen Zucker mit Kokosraspeln und Schokostreuseln vermischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Mit zwei Teelöffeln 30 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die flüssige Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Streifen auf die ausgekühlten Makronen spritzen.

## 3. Rezept Kokos-Makronen abgeröstet von Jane Schwegler



Foto Jane Schwegler

Ergibt 6 Bleche

#### Zutaten:

700 g Kokosflocken 750 g Zucker 350 g Eiklar Vanille, Salz ca 2 el Amaretto

## **Zubereitung:**

Beim Abrösten wird die Makronenmasse bis zu 60 Grad erhitzt. Das macht man, damita der Zucker sich löst, sie bekommen einen schönen Glanz und bleiben lange saftig.

Das macht man bei allen Makronen, ausser bei Marzipan (da das

ja schon geröstet ist).

Ich rühre Eiweiß, Zucker, Vanille und Salz mit dem Flexielement bei 60 Grad auf Kochstufe 1.

Die Kokosraspeln habe ich vorher mit dem Messer im Multizerkleinerer feiner gemacht, damit später nichts iin der Tülle stecken bleibt.

Dann erwärme ich die Raspeln bei 50 Grad im Ofen und gebe sie zum Eiweiß. etzt auf 70 Grad erhöhung und Rührstufe 1 (P drücken), bis es sich ordentlich warm anfühlt. Ich gebe zum Schluss noch immer einen Schluck Amaretto dazu.

Dann mit der größten Sterntülle aufdressieren, backen bei ca. 170 Grad/Ober-Unterhitze, je nach Ofen. Wichtig ist sie 10 Minuten zu backen. Die Temperatur muss man herausfinden, bei meinem Ofen eher 160 Grad. Auf jeden Fall nicht länger backen, sonst trocknen sie aus. Ich finde mit 10 Minuten haben sie die perfekte Knusprigkeit und innen sind sie ganz weich.

# Orangenpannacotta mit süssem Pesto



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg, nachgekocht von Gisela Martin

Dieses Pesto ist genial, die Kombination etwas gewagt und die Zubereitung ganz schnell: Die Zutaten für das Pesto: weiße Kuvertüre, Mandeln, Traubenkernöl, Basilikum, Puderzucker und Zitrone. Geht ganz schnell, einfach alles im Multizerkleinerer verarbeitet. Das Rezept habe ich mir vor ein paar Jahren von Stefan Homberg auf einem Kochkurs abgeschaut.

#### Zutaten für Panna Cotta:

8 Blatt Gelatine
1200 ml Sahne
120 gr Zucker
1 Vanilleschote ausgeschabt
200 ml Orangensaft

#### Zutaten Für Pesto:

25 gr. weiße Kuvertüre

50 gr. Mandeln in Scheiben

5 EL Traubenkernöl

1 Bund Basilikum

3 EL PUderzucker

1 Zitrone

#### Zubereitung Panna cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen/ Kessel und Ballonschneebesen einsetzen/Sahne, Zucker, Vanillemark auf Stufe 2 aufschlagen. Temperatur auf 110 Grad und Rührintervall 1 einstellen, Masse aufkochen, Temperatur ausstellen, Orangenabrieb falls vorhanden und Orangensaft hinzugeben und 20 Min. durchziehen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. In Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen (Kühlzeit 2-3 Stunden).

## **Zubereitung Pesto:**

Mandeln im Backofen ohne Fett goldbraun rösten/Zitrone auspressen/Alle Zutaten in Multizerkleinerer und bei Geschwindigkeit Stufe 4 zu Pesto verarbeiten. Fertig

Bild und Kommentare dazu:

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=668485166556346&set=gm .290954784398035&type=1

# <u>Möhrenkuchen Karottenkuchen</u> <u>Rüblitorte Rüblikuchen –</u> Variationen



Foto: Gisela Martin — 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

# 1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

#### **Zutaten:**

285 gr weiche Butter

285 gr. brauner Zucker

5 große Eier

abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange

170 gr. Mehl

2 TL Backpulver

115 gr. gemahlene Mandeln

115 gr Walnusskerne gehackt

1 TL Zimt gemahlen

1 Prise Nelken

1 Prise Muskatnuss

0,5 TL Ingwer

300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt

Meersalz

Für die Limetten-Mascarpone-Creme:

115 gr. Mascarpone

225 gr. Doppelrahmfrischkäse

85 gr Puderzucker

abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mitBackpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebesen hellgelbund schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlenen Mandeln, die gehacktenWalnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steifschlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

# 2. Rezept Möhrenkuchen

Rezept von Junipery, chefkoch.de

#### **Zutaten:**

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker 1/2 Pck. Backpulver 1 Pck. Vanillezucker 80g Paniermehl

#### **Zubereitung:**

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebrührelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

#### 3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

#### **Zutaten:**

5 Eier 225g Zucker 250g Karotten 250g geriebene Mandeln 1 Zitrone, Saft und Schale 1 Prise Salz 80g Mehl 1EL Backpulver

#### **Zubereitung:**

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B. mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:* 

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft mischenErwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps) *Tipp:* 

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

# 4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

#### **Zutaten:**

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch megalecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

# **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/O-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./O-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

# 5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

#### **Zutaten:**

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

# Topping:

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

#### **Zubereitung:**

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement). Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig

# 6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann



#### **Zutaten:**

300 g Karotten

250 ml Öl 3 Eier 185 g brauner Zucker

220 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 TL Natron

2 TL Zimt

2 EL Kakaopulver

100 g Zuckerrübensirup

130 g dunkle geraspelte Schokolade

160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)

65 gr Puderzucker

400g Frischkäse).

## **Zubereitung:**

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl

3 Eier

185 g brauner Zucker

220 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 TL Natron

2 TL Zimt

2 EL Kakaopulver

100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C 0/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben,

evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

# 7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

#### **Zutaten:**

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

# **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebesen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:



# **Brownies**



Foto: Gisela Martin

#### **Zutaten:**

250 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

# **Zubereitung:**

Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3. Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebrührelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis… oder auch zwei…. Guten Appetit!



Foto Gisela Martin, in Glasauflaufform gebacken