

Nuss-Nougat-Creme

Variationen



Foto von Barbara Gerber, Rezept Nr. 1

1. Rezept von Barbara Gerber

Zutaten:

200gr. rohe Haselnüsse
200gr. dunkle Schokolade
1/2TL Vanilleextrakt
Prise Salz
Messerspitze Zimt
1/2 EL Ahornsirup
1/2 EL Haselnussöl

Zubereitung:

Die Haselnüsse im Ofen bei 150 Grad rösten dann in einem Küchentuch die braune Schale abreiben

Im Multizerkleinerer zu Mus pürieren (dauert etwas – es sollte eine feuchte Substanz sein) Geschmolzene Schokolade (z.B. in CC mit Flexi) und den Rest begeben. Nochmals gut mixen. FERTIG! Sollte im Kühlschrank aufgehoben werden. Vor dem Genuss frühzeitig rausnehmen oder erwärmen.

2. Rezept von Tobias Habich

Zutaten:

100g dunkle Kuvertüre

1/2 Vanilleschote
150g Haselnuss-Nougat
50g Butter
100 Schlagsahne
grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Kuvertüre grob hacken, Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen
2. Vanillemark zusammen mit der Kuvertüre, dem Nougat und der Butter in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen (Anmerkung: Alternativ CC, niedrige Temperatur und Flexi)
3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, Sahne unterrühren und die Creme mit einer Prise Salz würzen.

In verschliessbare Gläser füllen und ab in den Kühlschrank damit.

3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt



Foto Esther Witt

Zutaten:

150 ml Sahne

2 El Zucker (find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto (kann man wenn Kinder mit essen auch weg lassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

Tipp Esther:

Mir gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.

Risotto – Grundrezept und Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

□ Grundrezept für Risotto

Zutaten

- 200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 60 ml Weißwein (optional – wenn Kinder mitessen, durch Brühe ersetzen)
- 25 g Butter
- Parmesan nach Belieben
- Weitere Zutaten siehe **Variationen** unten

Zubereitung

1. Butter schmelzen

- Butter in den Kessel geben

- Temperatur: **140 °C**
- Flexielement, **Rührintervall 1**
- Butter schmelzen lassen

2. Reis anschwitzen

- Auf **Rührintervall 2** wechseln
- Risottoreis zugeben
- **Timer: 2 Minuten**

3. Mit Wein ablöschen

- Temperatur auf **100 °C** reduzieren
- Weißwein nach und nach zugießen (ca. 2 Minuten)

4. Risotto garen

- **Timer: 18 Minuten**
- Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis cremig ist

5. Abschmecken & verfeinern

- 1–2 Minuten vor Ende:
 - Mit Salz und Pfeffer würzen
 - Geriebenen Parmesan zugeben

□ Tipp

Es sollte immer genug Brühe vorhanden sein.

Zum Test den Kessel leicht von links nach rechts schwenken:

→ Entsteht eine „**onda**“ (Welle), ist die Konsistenz perfekt.
Fehlt sie, noch etwas Brühe hinzufügen.

□ Variationen

Du kannst die folgenden Zutaten nach Belieben kombinieren:

- **Zwiebel & Knoblauch:**

Nach dem Schmelzen der Butter fein gewürfelt zugeben und anschwitzen, dann wie im Grundrezept fortfahren.

- **Rotes Pesto:**

Nach dem Zwiebel-/Knoblauch-Anschwitzen 1–2 TL rotes Pesto einrühren.

- **Kürbis & Safran:**

Gewürfelten Kürbis (z. B. mit dem Würfelschneider) zusammen mit etwas Safran **18 Minuten vor Ende** zugeben.

- **Karotten:**

Mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel in Scheiben oder Julienne schneiden, **10–14 Minuten vor Ende** hinzufügen.

- **Grüner Spargel:**

Schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker **8–10 Minuten** vorkochen.

Kurz vor Ende unter das Risotto geben (Vorsicht: nicht zu früh, sonst zerdrückt der Flexi den Spargel).

- **Pilze:**

Pfifferlinge oder Champignons separat in einer Pfanne anbraten und **kurz vor Ende** zum Risotto geben.

- **Parmesan oder Mascarpone:**

Frisch geriebenen Parmesan mit der Trommelraffel **1**

Minute vor Ende hinzufügen.

Alternativ etwas Mascarpone oder zusätzliche Butter einrühren.

Milchreis – Variationen



Foto Claudia Kraft – Rezept 2

1. Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:

1 Liter fettarme Milch

250 gr. Milchreis

60-80 gr. Zucker

Zubereitung:

Milch in Kessel füllen, Flexi-Rührer, Rührstufe 1 und lasse die Milch unter Rühren aufkochen.

Wenn die Milch kocht, kommt Zucker und Milchreis rein. Dann die Temperatur etwas runter nehmen, so dass der Reis noch vor sich hinköchelt.

Wichtig ist, immer Rührstufe 1 und Flexi – dann brennt nichts an. Dann stelle ich per Timer 45 Minuten ein und warte bis es piept.

2. Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

1l Milch

250gr Milchreis (Anmerkung Gisela: wir nehmen 190 – 200 gr., dann wird er schön schlotzig)

70 gr Zucker (Anmerkung Gisela: uns langen 50 gr)

1 Tl Vanille Extrakt

1 gr Schuss Sahne

Zubereitung:

Milch in Schüssel mit Flexirührer geben und auf Kochintervall 1 aufkochen. Dazu 120 Grad einstellen und aufpassen, dass Milch nicht überkocht.

Dann gewaschenen Reis und Zucker dazu geben. Intervall 1 weiterhin eingestellt lassen u auf 94C ca 45min köcheln lassen. Ich habe zum Schluß noch einen Schuß Sahne dazu gegeben.

Tipp Manfred Cuntz:

Eher weniger Milchreis nehmen: 180-200 gr. auf 1 Liter Milch sollte hinkommen und besonders schlotzig werden.

Tipp Gisela Martin:

Wir haben auch schon doppelte Menge Milchreis, also 2 Liter Milch, in der Cooking Chef gemacht. Funktioniert prima, dann verlängert sich die Kochzeit um ein paar Minuten und es wird auch etwas weniger Milch benötigt.

3. Rezept Milchreis mit weisser Schokolade und Mascarpone angelehnt an das Rezept von Anna Weidner/Ausprobiert von Claudia Kraft



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 3

Zutaten:

400ml Milch

125g Milchreis (Oryza)

100g Mascarpone

60g weiße Kuvertüre (lt Original 75g weisse Schokolade)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Milch bei 120C und Intervallstufe 1 mit Flexi aufkochen. Sobald die Milch kocht den Reis dazu geben und auf 94C stellen.

Ca 30 min weiterrühren lassen, bis der Milchreis die gewünschte Konsistenz hat.

Ich habe nicht wie im Original die Schoko geschmolzen sondern fein gehackt (mit Messer) gleich in den Milchreis gegeben u weitergerührt.

Dann habe ich den Mascarpone eingerührt.

Dazu gab es eingedickte Kirschen. Warm schmeckt er am besten! Durch weniger Kuvertüre war die Süsse für uns perfekt!

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Kind

Mein Milchreis-Favorit – und seit dem ich die CC habe, umso lieber ☐

Zutaten für vier Personen:

500 g Milchreis

1 l Mandel-Milch
250 ml Kokosmilch
1/2 Schote Vanille
1 Zimtrinde, gerieben
5 Kardamomkapseln, gerieben
10 Safranfäden
Zitronenzesten, unbehandelt
Orangenzesten, unbehandelt
50 g Reissüße
1 TL Rum oder Amaretto – oder auch in Rum eingelegte Rosinen
Gehackte Mandeln
100 g Sahne, geschlagen
Salz

Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen und dann den Reis dazugeben. Die Sahne leicht geschlagen zum Schluss unterheben.

Zubereitung wie Rezept Nr. 2 von Dauer und Temperatur.

Tipp von Detlef Wittig:

Ein Stück Butter in die CC und den Reis unter rühren mal 1-2 Minuten anschwitzen – gibt nochmal ein tolles Aroma und verkürzt auch die Gesamt-Garzeit etwas.

Grießbrei – Variationen



Foto von Sandra Bell

1. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Liter Milch
120 gr. Weichweizengrieß
40 gr. Zucker
100 gr. gemahlene Mandeln
Abrieb einer Orange
etwas zermörserter Safran
ggf. Schuß Amaretto

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, CC mit Flexi Rührer, Rührstufe 1, 110°C Einstellung

In der Zeit mischen: Weichweizengries, Zucker, gemahlene Mandeln, Abrieb Orange, Safran

Alles in die kochende Milch geben, ein Schuß Amaretto dazu und zwei Minuten weiter rühren lassen. Fertig.

Schmeckt nicht nur super sondern hat auch noch eine traumhafte gelbe Farbe.

2. Rezept von Steffi Grauer, kochtrotz.de – glutenfreie

Variante –



(Tipp Steffi Grauer: Reisgries aus Basmatireis gart am schnellsten. Den Basmatireis kann man im Blender zu Gries schreddern. Am besten mit circa 300 g Mindestmenge und langsam auf höchste Stufe drehen.)

Zutaten:

150 g Reisgries (Basmatireis im Blender zerkleinert)

700 g Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Alles für 3 Minuten mit Flexi Stufe 1 und 105 Grad. Dann noch 17 Minuten, Flexi, Stufe 1, 90 Grad

Nudelteige für die Pasta

Fresca – Variationen



Foto Elvira Preiß

Allgemeine Tipps zur Pasta Fresca, die in der Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood gesammelt wurden:

Die doppelten Teigmengen der Teige Nr. 1-3 passen in den Multizerkleinerer. Bei höherer Teigmenge unbedingt den Kessel mit K-Haken benutzen (dann ggf. in Teilmengen wieder in den Multi umfüllen). Der Teig sollte bröselig sein, darf aber nicht zu trocken sein, sonst könnte der Verschlussring der Pasta fresca zerbrechen. Daher zuerst den Teig nach Rezept vorbereiten und dann noch Semola oder Grieß löffelweise zugeben, bis die Konsistenz stimmt. Zur Sicherheit vor dem Start immer noch zwei Teigbröselchen mit den Fingern zusammendrücken. Halten sie nicht, ist der Teig definitiv zu trocken. Dann bitte nachbessern. Beim Einfüllen den Teig möglichst seitlich reinrieseln lassen. Nicht zu viel Teig (die weiße Schnecke sollte immer noch zu sehen sein). Den Stopfer sollte man eher nicht benutzen. Sobald man stopft, verstopft alles und es dauert ewig. In diesem Fall lieber nochmal den Teig in den Multizerkleinerer geben, ggf. modifizieren (einen Spritzer Öl/Wasser zugeben, wenn zu trocken bzw. einen Löffel Mehl/Grieß zugeben, wenn zu feucht), kurz messern und dann zurück zum Start :-).

Nun viel Spass beim Nudeln! Es ist leichter, als es sich anhört. Man muss nur 1 x verstanden haben, wie die Konsistenz beschaffen sein muss.



Beispiel für krümeligen Teig, der auf Verarbeitung wartet

Vorwort:

... Wenn es mal nicht klappt...

Anbei ein beispiel wie man aus einem etwas zu trockenen Teig (links) mit etwas Zugabe von Wasser (zB mit Blumensprüher) zu einem sehr guten Ergebnis kommt:



Fotos Elke Kru

Und jetzt gehts auch schon los mit den Rezepten....

Teig Nr 1 – Rezept von Azis Can

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

80 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela M./Cannelloni/Teig Nr. 1

Teig Nr 2 – Rezept von Azis Can

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela Martin/Casarecce/Teig 2

Teig Nr. 3 Pasta Fresca:

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Dirk Ebeltd

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

1 Ei

3 ml Olivenöl

10 ml Wasser (Anmerkung Gisela M.: lasse ich immer erst mal weg, und füge es nach Bedarf, je nach Eiergröße, zu)



Foto Gisela Martin/Casarecce/Casarecce im Dampfgarkorb gedämpft/Teig 3







Foto Gisela Martin/1. Reihe von links nach rechts
Silatelli/Orecchiette/Teig 3

Foto Gisela Martin/2. Reihe von links nach rechts
Spaccatelli/Fusili/Teig 3

Foto Gisela Martin/3. Reihe von links nach rechts Bigoli mit
Petersiliensaftzugabe/Teig 3

Foto Gisela Martin/4. Reihe von links nach rechts

Conchigliette/Reginette/Teig 3

Foto Dorothee Saunders/5. Reihe Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders/6. Reihe Spaghetti 2 mm

Foto Dagmar Möller/7. Reihe Mafalde

Foto Katrin Russek/8. Reihe Gnocco napoletano

Teig Nr. 4 Pasta Fresca:

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Stefan Dardas

50gr Mehl, erweitern bis zu 75 gr.

50gr. Semola, erweitern bis zu 75 gr.

1 Vollei

Alternativ: Unter den Teig frische Kräuter, Currypulver oder Steinpilzmehl mischen.

Teig Nr. 5 Pasta Fresca ohne Ei

mit K-Haken im Kessel (da Menge für Multi viel zu groß ist)

Rezept von Chefkoch.de

2025 gr Hartweizengrieß gemahlen

676 ml Wasser

Mit K-Haken rühren



Foto Regina Brand/Maccheroni Lisci/Teig Nr. 5

Teig Nr. 6 Pasta Fresca Vollkornvariante

im Multizerkleinerer mit dem Messer zerkleinert

50 gr Weizenvollkornmehl

200 gr. Vollkorngriess

150 gr. Hartweizengriess

2 Eier

8 g Olivenöl

etwas Wasser (nach Bedarf und Eigröße) vorsichtig einlaufen lassen.



Foto Gisela Martin/von links nach
recht/Casarecce/SpaccatelliTeig 6

Teig Nr. 7 Glutenfreie Nudeln

wurde in [Facebookgruppe](#) von Corinna Schletz gepostet, stammt aus einem schwedischen glutenfreien Kochbuch. Dort wird eine glutenfreie Mehlmischung hergestellt, die man für jedes Rezept als Basis nimmt.

45 g Reismehl

45 g Mais-, Buchweizen- oder Hirsemehl

60 g Kartoffelstärke

1 Msp. Backpulver glutenfrei

2 g Guarkernmehl

2 Eier

Das Guarkernmehl dient als Ersatz für das fehlende Gluten, das ja quasi der Kleber im normalen Getreide ist. Ohne Bindemittel werden glutenfreie Teige bröselig und trocken. Man kann auch Johannisbrotkernmehl nehmen.

Anmerkung Gisela Martin: Getestet mit Variante Hirsemehl. Funktionierte nur bei Silatellimatrizze, bei anderen Matritzen

kamen Nudeln "zerrissen" raus. Hätte man ggf. 1 gr. mehr Guarkernmehl nehmen müssen. Nudeln waren sehr lecker und bissfest. Foto siehe unten.



Foto von links nach rechts: Gisela Martin, Silatelli, Teig 7/Foto Christian Schmidt, Silatelli und Rigatoni, Teig 7



Foto Elvira Preiß , Teig Nr. 7 mit Reismehl, Maismehl, ohne Backpulver, Kartoffelstärke , Eier und Guarkernmehl etwas mehr ca 4g ,

Teig. Nr. 8. Dinkelnudeln aus der Pasta fresca:

Rezept von Britta Knoche

500g Dinkeldunst

170g Wasser

Mit dem K-Haken verrühren, etwas ruhen lassen und dann in die

Pasta fresca geben.

Die Nudeln sind eher weich, aber lecker und schmecken allen in der Familie.

Teig Nr. 9. Dinkelvollkornnudeln

Rezept von Silke Haderlein

500 gr. Dinkelvollkornmehl

4 Eier

Mit dem K-Haken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Teig Nr. 10 Emmervollkornnudeln mit Ei

Rezept von Dagmar Möller

3 Eier (163 g)

2 Msp. Kurkuma

6 g Salz

5 g Olivenöl

180 g Emmervollkornmehl

130 g Semola rimacinata



Foto von Dagmar Möller, Funghi, Teig Nr. 10

Teig Nr. 11. Dagmas ultimatives Pastafresca-Rezept

Zutaten:

2 Eier

130 g 550er Mehl

90-100 g Semola grano duro rimacinata (je nach Eiergröße)

etwas Salz und etwas Öl – kein Wasser!

Nicht zu feucht, aber auch nicht ganz so trocken, so dass der rieselige Teig gerade von alleine zusammenklebt, aber noch

kugelig ist.



Teig Nr. 11 – Dagmar Möller

Teig Nr 12 – Zucchini nudeln

Gisela M.

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Zutaten:

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Zucchini saft (Eine mittlere Zucchini mehrfach durch die Beerenpresse laufen lassen, ergab bei mir 100 ml Zucchini saft, aus dem Trester kann man Bratlinge backen)

5 ml Olivenöl

Anmerkung: Anstelle von Zucchini saft kann man auch Rotkohl saft oder andere Gemüsesäfte verwenden.



Teig Nr. 12 – Gisela M. mit Zucchini saft

Teig Nr 13 – Teigempfehlung von Pastidea

Pastidea produziert die schönen Matrizen, die man hier auf den

Bildern sieht. Erwerben kann man sie in Deutschland auf www.Gaumen-Freun.de

Zutaten für 2/3 Personen:

250 g Semola

95 ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder

100 ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 100 ml erreicht)

Zutaten für 4/5 Personen

500g Semola**

190ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder * *

200ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 200 ml erreicht) *

Matrizenvorbereitung:

Reinigen Sie sorgfältig die Matrize vor der Verwendung und tauchen Sie diese ins warme Wasser.

Trocknen Sie die Aussenseite der Matrize ab, die Innenseite der Matritze soll feucht bleiben.

Wenn der Teig fertig vorbereitet ist, eine kleine Teigmenge mit den Fingern nehmen und zusammendrücken. Der Teig muss zusammenkleben und gleichzeitig krümelig sein.

*Die Angaben gehen von normalen Feuchtigkeitsbedingungen mit 50 % aus, sie können sich ändern unter feuchten/trockenen Bedingungen.

**Je nach unterschiedlicher Mehlsorte kann die Menge der zugebenden Flüssigkeit variieren. Daher immer o. g. Fingertest durchführen.

Teig Nr. 14 – Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

260g 405er Mehl

140g Hartweizengriess/Dunst mittel(Mühle KleeB)

180g Vollei, evt etwas Wasser



Foto Pia Bachfischer-Straub/Fusili A2

Teig Nr. 15 – Teigrezept von Pastidea für Philips Pastamaker



Auf Pastafresca wie folgt umwandeln:

Anstelle im Pastamaker in dem Kessel mit K-Haken rühren und Teig jeweils abgedeckt stehen lassen.

Zutaten:

250gr Semola rimacinata

Wasser + 2 Eigelb leicht verquirlt, gesamt 100 ml
(Originalrezept sind 110 ml für Pastamaker, da besteht aber die Gefahr, dass der Teig zu feucht ist und man stopfen muss)
(die Mengenangaben sind Ca-Angaben und können abweichen je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit)

5 gr Olivenöl

Zubereitung:

3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Den Teig ruhen lassen für circa 30 min.

Nochmals 3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Der Teig muss bröselig sein, aber gleichzeitig feucht.

Das komplette Programm incl. 3 Minuten kneten durchlaufen lassen, diesmal incl. dem Prozess der Ausgabe.

Pizza-Schnecken – Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

1. Rezept zusammengestellt von Gisela M.

Zutaten:

Pizzateig (nach Brotbacken in Perfektion von Lutz Geißler):

575 gr. Mehl 550 (ich hatte ca. 50 % Mehl Type 00 und 50 % 550er Mehl)
390 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe
25 gr. Olivenöl

Tomatensosse von diesem Rezept abgewandelt:
<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

1 Dose Pizzatomaten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag:

Gouda/Mozzarella mit Multizerkleinerer gerieben
Prosciutto cotto (klein geschnitten)

Zubereitung:

Zutaten für Pizzateig in Kessel geben, Knethaken einsetzen, Zeit auf 8 Minuten stellen, Intensität "min". Ca. 2 Minuten vor Ende auf Stufe 1 erhöhen.

Kessel mit Geschirrtuch abdecken und 24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. In den ersten 16 Stunden, wenn man in der Nähe ist, den Teig im Kessel falten.

Den Teig vorsichtig aus dem Kessel auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, abdecken und nochmals ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.



Die Zutaten für die Tomatensosse in den Multizerkeinerer mit Messer geben und mixen lassen, bis alles gut püriert ist.



Teig zu einem Rechteck auf gut bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig auswalzen. Die kurze Seite sollte ca. 20 cm lang sein.

Teig mit Tomatensosse, dann (optional) mit Schinken belegen und dann mit Käse bestreuen.



Teig vorsichtig zu einer Rolle von den langen Seite aus

aufrollen und mit einem scharfem Messer Stücke abschneiden (ich hatte sie ca. 1,5-2 cm dick).



Die Stücke auf einem bemehlten Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.



Ofen auf 180 Grad/Pizzastufe (alternativ Heißluft) vorheizen. Ich hatte auch einen Pizzastein im Ofen, aber es geht genauso auch ohne. Pizzaschnecken auf Pizzastein gleiten lassen.

18 Minuten/180 Grad.

Schmecken warm und kalt!



2. Rezept von Tagesmutter Lüdinghausen



Rezept und Foto von Tagesmutter Lüdinghausen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Hefeteig:

1 TL Zucker
1 Würfel Hefe
ca. 250 ml Wasser
500 gr. Mehl
1 TL Salz
2 EL Öl
1 TL Pizzagewürz

Zutaten Belag:

Passierte Tomaten
Pizzagewürz
Belag nach Wunsch z.B.

Paprika, Champignons, Zwiebel, Salami

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen.

Gehen lassen und rechteckig ausrollen. Mit Pizzasauce oder passierten Tomaten (in diesem Fall gebe ich noch etwas Pizzagewürz hinzu) bestreichen und nach Belieben belegen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche in eine Springform geben.

Die Pizzaschnecken in den kalten Backofen geben und auf 180 Grad Heißluft ca 30 Minuten lang garen.

Ich wollte sie mit Salami, Paprika und Käse belegen. Dummerweise habe ich die Paprika leider vergessen. Die Schnecken haben den Kindern, aber auch mir, trotzdem sehr gut geschmeckt.

Kartoffelpüree

Kartoffelstampf Kartoffelbrei

Aarappelmauke Variationen

Kapü



Rezept, Test und Fotos Rezept Nr. 1 von Gisela Martin

1. Kartoffelpüree mit Ballonschneebesen, Flexi und K-Haken:

Alle drei Varianten werden hier beschrieben:

<https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/630020547141742>

Getestet wurde immer mit den gleichen Parametern:

500 gr. mehligkochende Kartoffeln, 20 Min gekocht (Tipp, gedämpft im Dampfgarkörbchen die Kartoffeln noch besser).

Dann nach Zugabe von 40 gr. Butter und 60 ml Milch drei Minuten auf Stufe 4 (mit verschiedenen Elementen) gerührt. Gewürzt mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz.

Das Ergebnis:

Platz 1: Ballonschneebesen:

Fazit: voluminös, klumpenfrei, kein Klebereffekt, sehr cremig, fast schon nach Sahne schmeckend.



Ergebnis Ballonschneebesen

Platz 2: K-Haken

Fazit: sehr schmackhaft, kleine Klumpen, kein Klebereffekt



Ergebnis K-Haken

Platz 3: Flexielement

Fazit: ebenfalls schmackhaft, war mehr Stampf als Püree. Minimale Klumpen, eher trocken und kompakt, weniger cremig – Perfekt, wenn man die Kartoffeln weiterverarbeiten möchte, z.B. zu Kartoffelgnocchi oder Kartoffelbrötchen, da das Abdampfen der Kartoffeln mit Flexi perfekt funktioniert und Feuchtigkeit entzogen wird.



Ergebnis Flexielement

2. Kartoffelpüree nach TM-Art:

Ausprobiert und für gut befunden von Mareike Blunt:

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

350 ml Milch

Salz

Muskat

Stück Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Zusammen mit 350ml Milch und Salz ab in den Kessel und 25 min bei 100 Grad mit dem Flexi auf Intervallstufe 2 kochen.

Muskat und ein Stück Butter dazu, mit dem Schneebesen kurz auf voller Stufe (P-Taste nicht vergessen) rühren. Fertig.

Tipp Sandra Ro: Mit etwas Trüffelbutter zum Schluss veredeln.

3. Kartoffelbrei aus dem Klee-TV (jaaaa dem Frank ist Püree zu vornehm ☐)

Zutaten:

700gr. mehlig kochende Kartoffeln, geschält

100gr Butter (gerne mehr 😊)
80ml Milch
Salz
Muskat
Pesto grün

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser Kochen.

In Kessel der CC geben, andere Zutaten zufügen.

Mit K-Haken bzw. dem Ballonschneebesen (der mit den dicken Stäben) kurz rühren. Fertig.



Risotto Grundrezept

**Zutaten für etwa 4 Personen:**

300g Arborioreis oder anderer Risottoreis

1EL Olivenöl oder Butter

1 kleine Zwiebel

80ml Weißwein

ca. 800ml Gemüsebrühe

100g Parmesan

Zutaten:

Olivenöl in die CC-Schüssel geben und die gewürfelte Zwiebel bei 120°C und bei eingespanntem Flexirührer (Rührintervall 3) anbraten.

Den Reis dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen.

Temperatur auf 100°C reduzieren und Rührintervall 2 einstellen. Brühe angießen und mit aufgesetztem Spritzschutz (Klappe öffnen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann) ca. 15-20min. den Reis weich kochen.

1 min vor Kochende den Parmesan dazu geben und einrühren.

Dies ist nur ein Grundrezept und kann natürlich mit beliebigen Zutaten und in verschiedenen Varianten gekocht werden.

Kürbissuppe – Variationen



Foto Gisela Martin 1. Rezept in Kombination mit Kürbisbrot (ebenfalls in den Dateien)

1. Rezept

Zutaten:

1 kg Hokaidokürbis
Butter zum Anschwitzen
250 gr. Zwiebeln
15 gr. frischer Ingwer
150 ml Weißwein (wenn Kinder mitessen durch Brühe ersetzt)
2 EL Gewürzcreme (selbstgemacht, alternativ etwas Brühpulver)
300 ml. frisch gepresster Orangensaft
400 ml. Sahne (wer Kalorien einsparen möchte nimmt die Hälfte an Sahne bzw. ersetzt durch Milch)
1 Stange Zitronengras
1 getrocknete Chilischote
10 gr. Lemongraskräutersalz (alternativ normales Meersalz oder anderes Kräutersalz) und Pfeffer, nach Belieben
Etwas Minze (frisch oder getrocknet)
Etwas Milch
Kürbiskerne zerstoßen

Zubereitung:

Ingwer reiben

Kürbis aushöhlen und in Stücke schneiden zB. mit Multizerkleinerer Juliennescheibe oder Würfelschneider (Schälen nicht erforderlich)

Butter in Kessel geben, Kochrührelement, 140 Grad, Kürbisstücke, Zwiebeln, Ingwer und Zitronengras anschwitzen (wer kein frisches Zitronengras hat, kann auch das Flexielement nehmen), dann Temperatur auf ca. 110 Grad reduzieren.

Mit Weißwein ablöschen.

1 Liter Wasser und 2 EL Gewürzcreme zu den Kürbisstücken geben

Ca. 20 Min. köcheln lassen, bis Kürbis weich ist.

Zitronengras entfernen und pürieren (Pürierstab oder Blender, habe ich Gäste benutze ich immer den Blender, dann kann man nämlich später tropfenfrei die Suppe in ein schönes Glas füllen und ich habe den Eindruck, dass es mit dem Blender noch besser wird)

Sahne und Orangensaft zugeben, mit Chilischote, Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch aufschäumen

Suppe in Glas füllen, mit aufgeschäumter Milch und zerstoßenen Kürbiskernen (d.h. Kürbiskerne in Gewürzmühle zerkleinert) servieren.

Aus den Kürbisresten backe ich meistens parallel ein leckeres Kürbisbrot (siehe Foto, ist auch hier im Blog), das sich wunderbar als Beilage zur Suppe eignet. Alternativ eignet sich das Kürbisknusperbrot, dass ebenfalls hier im Blog zu finden ist.

2. Rezept Kürbis-Ingwersuppe mit roten Linsen und Kokosmilch

Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:

1 TL Kokosöl
1 Zwiebel
1 Stk Ingwer
1 Kürbis
1 Bio Zitrone
2 EL Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)
1 gr Tasse rote Linsen
1/2 Dose Kokosmilch
Salz/Pfeffer

Zubehör:

ggf. Multi oder Gewürzmühle
Koch-Röhrelement oder Flexi

Zubereitung:

Zwiebel und Ingwer zerkleinern (Multi, Gewürzmühle oder Messer) und Kürbis in Stücke schneiden.

Kokosöl in der CC schmelzen (140°C) und Zwiebeln und Ingwer darin anschwitzen. Kürbis zugeben und ebenfalls eine Zeit anschwitzen. Anschl. mit Wasser ablöschen, Gemüse Brühe zugeben und auf 110° Stufe 2 für 20 min köcheln lassen.

1/2 Dose Kokosmilch, rote Linsen sowie Schale und Saft der Zitrone zugeben und weitere 10-15 min köcheln lassen.

Suppe mit dem Zauberstab pürieren und mit Pfeffer und ggf etwas Salz abschmecken.

Tipp zur Resteverwertung von Kürbissuppe von Célie Hélène:

Mit Eiern und Mehl zu einem Kürbispfannkuchen verarbeiten:



Foto Célie Hélène

Pizzateig – Variationen

Rezept 1

Pizzateig alla Manni

von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 kg Mehl
20 g Salz
10 g Hefe
600 ml Wasser

Zubereitung:

10 Minuten kneten lassen dann eine halbe Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank. Große Schüssel nehmen, der Teig geht auch im Kühlschrank auf. Wenn du den Teig brauchst so viel abnehmen wie gerade gebraucht wird und akklimatisieren lassen. Portionieren und eine Stunde oder länger gehen lassen. Brauchst

du den Teig schneller, dann einen halben bis einen ganzen Würfel Hefe auf das Kilo Mehl nehmen und einen EL Backmalz oder Zucker zugeben. Dann bei Raumtemperatur oder in der CC bei 30°C gehen lassen.

Tipp, was tun, wenn Teigreste übrig bleiben sollten:

Eine Woche im 0°C Fach ist überhaupt kein Problem. Bei Pizza sowieso nicht. Wenn man davon noch Brötchen backen möchte muss man ihn gut akklimatisieren und nochmal gehen lassen. Die Brötchen werden dann sehr schön feinporig aber nicht mehr so fluffig.

Rezept 2

**von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de
Ernährungsberatung)**



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

500 g Mehl
25 g frische Hefe
Prise Salz
2-3 EL getrocknete ital. Kräuter
150-200 ml Wasser

Zubereitung:

Wasser erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Mehl und Salz in die Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Vertiefung einfügen und das Hefe-Wasser in diese

Vertiefung hinein geben. 10. Min bei 38° C ohne Rührelement Stufe 3 gären lassen.

Anschließend den Knethaken befestigen und alles gut durchrühren lassen. Zum Schluss die ital. Kräuter hinzufügen und nochmals gut verkneten.

Teig 30 Min bei 38° gehen lassen.

Reicht für ca 3 runde Pizzableche oder 1 Backblech + eine 26 runde Form aus.

Rezept 3

Pizza ai Prosciutto von Peti Ziegler



Foto von Peti Ziegler

Ruchmehlteig – (Teig kann auch als Brotteig genutzt werden)
Ruchmehl: Schweizermischung ohne Körner, aber dunkler als Weissmehl

Zutaten:

500 gr Mehl
ca. 3 dl (300 ml) lauwarmes Wasser
2 – 3 EL Olivenöl
1 1/2 TL Salz.
20 g Hefe

Tipp:

Irene Thut-Bangerter Ich nehme 450 Gramm Mehl und 50 Gramm Hartweizengriess sowieso der Boden knusperiger sieht super fein aus!



Fotos von Peti Ziegler

Rezept 4

Pizza Manitoba von Plötzblog, ausprobiert von Elke Knoch

[Pizza Manitoba](#)

Zutaten:

500 g Manitobamehl (oder Type 550)
300 g Wasser
20 g Olivenöl
10 g Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 1 zu einem mittelfesten Teig kneten.

90 Minuten Gare bei 20°C, dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig 72 Stunden (auch kürzer oder länger möglich) bei 4°C reifen lassen.

Noch kalt zu einem dünnen Pizzaboden ausziehen, belegen und bei 280°C (250°C) 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 75 Stunden

Rezept 5

Zur Verfügung gestellt von Mareike Bollmann, aus unbekannten Quellen:

Mareike: Huhu, das Rezept hat mir eine Freundin geschickt, woher sie es hat, kann ich nicht sagen. Die Pizzen werden auf jeden Fall seehr dünn

Zutaten:

für ca. 4 runde Pizzen
500 g Weizenmehl (Farina Tipo 00)
300 ml lauwarmes Wasser (60 ml pro 100 g Mehl)
5 g frische Hefe – 1 g pro 100 g Mehl
1 TL Meersalz
1 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:

Salz unters Mehl mischen. Mehl in Schüssel, Mulde formen, Wasser in Mulde giessen, die Hefe hineinbröseln und durch vorsichtiges Rühren auflösen. Olivenöl hinzugeben. (ich würde beim nächsten mal die Hefe in einem kleinen Schälchen mit was Wasser vermengen... Das auflösen in der großen Schüssel hat nur so mäßig geklappt)

Anschließend mit einem Löffel das Wasser-Hefe-Gemisch weiter verführen und immer etwas Mehl vom Rand einrühren. Solange bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Nun kann mit den Händen weitergearbeitet werden. Zu Beginn noch nicht mit zu großem Druck, sondern eher leicht und vorsichtig das restliche Mehl in die zähe Masse einarbeiten, bis ein elastischer, weicher und geschmeidiger Teig entstanden ist. Der gesamte Knetvorgang sollte bis zu 10 Minuten dauern. (ich habe mit der Küchenmaschine mit Knethaken geknetet, sobald das Wasser untergerührt war)

erste Ruhephase: Teig bei Raumtemperatur von ca. 21 Grad 30 Minuten gehen. (=Stockgare)

Nach der Stockgare: 4 gleichgroße kugelförmige Teiglinge formen und getrennt in Schüsseln oder einer großen Schüssel zugedeckt für die anstehende Stückgare legen. Stückgare: im Kühlschrank bei einer Temperatur von 2 – 5 Grad mindestens 24 Stunden.

Vor der Verwendung sollten die Teiglinge ca. 30 Minuten lang die Gelegenheit bekommen, Raumtemperatur anzunehmen.

Teigling von beiden Seiten in Mehl wenden und durch leichtes und gleichmäßig drücken mit dem Fingerspitzen zu einem runden Fladen formen (zur Not mit dem Nudelholz etwas nachhelfen), wobei d er Rand etwas dicker sein sollte. Anschließend mit beiden flachen Händen unter Drehbewegungen auseinanderziehen. Den fertigen Teigfladen zwischen den Händen mit leichten Drehwegen hin- und herwerfen um das überschüssige Mehl

abzuschütteln.

Rezept 6

Zur Verfügung gestellt von Rosa Galietta

Zutaten:

500g Manitoba Mehl

500ml Wasser

1.5 g frische Hefe (im Winter 3gr)

270g Mehl

80g Semola rimacinata di grano duro (feiner Hartweizengrieß)

25g Salz

30g Olivenöl

1/2 Zwiebeln klein geschnitten,

1 Knoblauch durchgepresst

2 El Olivenöl

1 Dose pürierte Pelati (850g)

Salz und Oregano

Zubereitung:

Vorteig;

Spiral-Knethaken

Mit 500 gr Manitoba Mehl, 500 ml Wasser, und 1.5 gr frische Hefe (im Winter 3gr) am Abend vorher ein Vorteig machen.

Dann einfach abgedeckt mit Spritzschutz im CC lassen.

Teig:

Spiral-Knethaken

Am nächsten Tag löffelweise 270 gr normales Mehl und 80 gr Semola rimacinata di grano duro dazugeben am Schluss 25 gr Salz und 30 gr Olivenöl und gut durchkneten. In der Regel ist der Teig gut wenn er sich von den Wänden der Schüssel löst.

Ein halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und dann Kugeln zu ca. 250 gr formen und in eine leicht mit einem Pinsel eingeölte Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag 2h vor dem Pizza backen aus dem Kühlschrank

nehmen.

Ganz wichtig den Teig mit den Fingern und Händen flach drücken und einen schönen dicken Rand lassen.

Pizzaiola:

1/2 Zwiebeln klein geschnitten, 1 Knoblauch durchgepresst in 2 El Olivenöl andünsten und eine grosse Büchse pürierte Pelati dazugeben und einkochen lassen ca.15 – 20 min. Mit Salz und Origano würzen.

Sauce dünn auf den Boden streichen und Belegen nach Belieben mit: Mozzarella, Salami, Paprikawurst, Salsicce, Thunfisch, Zwiebeln, Pilzen oder was auch immer im Haus ist.

Ofen, vorzugsweise Pizzaofen oder mit Pizzastein, gut vorheizen und Pizza so heiß wie möglich backen.

Rezept 7

Zur Verfügung gestellt von Ines Glück



Rezept Nr. 7/Foto Ines Glück

Zutaten:

500 gr. Mehl Type 00

310 gr Wasser

20 g Olivenöl

13 gr Salz

4 gr Hefe frisch

Zubereitung:

5 min auf min und 10 min auf Stufe 1 kneten und dann bei 4-6 Grad in den Kühlschrank stellen und portionsweise entnehmen

und direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Hält bis zu 5 Tage, kann nach ca. 24 Stunden schon verwendet werden. Ich rolle den Teig nicht aus, sondern ziehe ihn in Form.

Belegen nach Belieben. Dann für 10 Minuten auf den heißen Backstahl im Ofen bei 250 Grad.

*Tipp für alle Pizzen, die auf Pizzastein gebacken werden:
Auf die Pizzaschaufel sowie auf den Pizzastein etwas Grieß streuen. Dann lässt die PIZZA sich leichter einschieben.*