

Brötchen süß



Foto und Rezept von Karin Grill

Zutaten:

50 gr. Rosinen

100 gr. gedörrte Zwetschgen

50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel....) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt....

300 gr. Dinkelmehl

200 gr. Dinkelvollkornmehl

30 gr. Honig

10 gr. Butter

100 gr. gehackte Haselnüsse

15 gr. frische Hefe

Zubereitung:

50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,...) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleine Kugeln schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

Zutaten

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)
30 gr. Butter
3 EL Rosinen
2 EL Rum
5 EL brauner Zucker
3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit Flocken geflockt
5 EL Sahne
für katalanische Creme:
200 ml Milch
200 ml Sahne
1,5 Stangen Zimt
abgeriebene Schale halbe Zitrone
60 gr. brauner Zucker
4 Eigelb

Zubereitung:

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur

an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

Katalanische Creme (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

Zubehör-Tabelle von Kenwood

[KenwoodZubehoerTabelle](#)

Frischkornmüsli



Rezept und Foto von Gisela Martin

Über die Optik lässt sich streiten, aber es ist wahnsinnig lecker, sehr gesund und dank einer guten Küchenmaschine hält sich der morgentliche Aufwand sehr in Grenzen. Man fühlt sich nach dem Essen nicht so schlapp wie nach einem Brötchen-Frühstück und ich habe auch nicht so schnell Hungergefühl.

Zutaten:

Eine Hand voll Körner

1 Apfel

Ahornsirup

Naturjoghurt nach Belieben

Zubereitung:

Mit der Getreidemühle (alternativ dem Flocker) etwas Korn (Dinkel o.ä.) schroten (ich schrote immer die Menge für zwei oder drei Tage, länger sollte das geschrotete Korn nicht liegen, wegen der Nährstoffe)

Vom Ergebnis pro Portion ca. eine kleine Hand voll wegnehmen und über Nacht wässern.

Am nächsten Morgen das gewässerte Korn (ohne das Wasser) in einen Teller geben, einen Apfel mit der Trommelraffel reiben, einen Löffel Joghurt zugeben und etwas Ahornsirup darüber träufeln.

Das ist die Grundvariante. Als Variation gibt man noch ein paar Nüsse, anderes Obst o.ä. zu.

Alternative: Wenn es schnell gehen muss und man keine Zeit zum wässern hat: Einfach den Schrot ein paar Minuten kochen.

Bilder dazu:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=654596474611882&set=pcb.282175255275988&type=1&theater>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=654596537945209&set=pcb.282175255275988&type=1&theater>

Und hier noch ein Foto vermischt:



Foto: Gisela Martin

Porridge mit Flockeraufsatz



Foto und Rezept von Gisela Martin – Porridge

Zutaten:

1 paar Löffel Nackthafer (alternativ Weizenkörner, Dinkelkörner, Emmerurkorn oder andere Körner).

1 Löffel Mandelmus

Obst nach Belieben

Zubereitung:

Hafer durch Flockeraufsatz zur Kenwood direkt in ein Minitöpfchen jagen (dauert nur wenige Sekunden)

Etwas Wasser dazugeben, aufkochen und wenige Minuten auf niedriger Stufe ziehen lassen

Zusammen mit Mandelmus und etwas Obst vermischen.

Bei diesem Frühstück gibts vor der Mittagspause garantiert keinen Hunger! Guten Appetit!

Tipp: Sehr gerne gebe ich auch etwas Hirse dazu, siehe unten eine Variante mit Emmerurkorn/Hirse/getrockneten Blaubeeren und Pfirsich



Geröstetes Müsli – Granola



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

300 g Haferflocken (bzw. Hafer mit Flockeraufsatz geflockt)

150 g Nüsse, Mandeln, Pistazien, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne – was die Haushaltskammer so hergibt

40 g Kokoschips getrocknet (gibts bei Rossmann, alternativ Kokosflocken)

150 g Trockenfrüchte getrocknet in Stücke geschnitten nach Belieben

50 g Bananenchips

1,5 TL Zimt

8 EL Honig

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit Messer die Nüsse, Mandeln etc. grob zerkleinern.

In Cooking-Chef-Schüssel Hälfte des Honig einfüllen und auf Maximaltemperatur 140 Grad stellen (wer die Gourmet hat, erhöht die Temperatur auf ca. 150/160 Grad).

Entweder K-Haken verwenden (dann bleiben die Haferflocken mehr erhalten) oder Flexi (dann werden die Flocken zerkleinert, beide Varianten haben ihren Reiz). Rührintervallstufe 2.

Haferflocken, Zimt, Kokosraspeln, Nüsse zugeben und Timer auf 20 Minuten stellen.

Nach 20 Minuten restlichen Honig und Trockenfrüchte zugeben und Timer nochmals auf 10 Minuten stellen.

Auf ein Backblech auslegen und erkalten lassen, dann in eine luftdichte Dose verpacken.

Das Rezept ist variabel, nehmt einfach das, was ihr gerade zuhause habt und was ihr gerne in einem Müsli mögt.

Das Wunderbare: Die Küche riecht nach der Müsliaktion für die nächsten Stunden wunderbar nach Zimt und Honig. Ich liebe es!