Brötchen mit Quark



Bilder und Rezept von Tanja Ahrend

Zutaten und Zubereitung

500 g Quark (ich habe sie schon mit Magerquark und mit Speisequark gemacht, es klappt beides)

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 bis 1 1/2 TL Salz

mit dem Knethaken zusammenkneten und gleich Brötchen oder Bagel daraus formen oder rechteckig ausrollen und mit der Teigkarte Ecken abstechen. Ich forme oder rolle den Teig meist auf Haferflocken aus.

Die Brötchen mit der Oberseite kurz in Wasser tauchen und anschließend in Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen,...)

Bei 200 Grad O/U ca. 30 Min. backen.

Rezept funktioniert mit allen Maschinen



Schoko-Dampfnudeln gefüllt mit Kirschen und Schokocreme auf Vanillesauce



Bild und Rezept von Doris Küter

Zutaten und Zubereitung

1. 1/2 Würfel Hefe mit 1 Tl Zucker in 125g lauwarme Milch auflösen. 250g Mehl und 4 El Kakao in die Schüssel

- sieben. 30g Zucker, 50g Butter und 1 Ei dazugeben.
- 2. Hefelösung zugießen und mit dem Knethaken 3min langsam und 6min schnell Stufe 1 der alten CC und verkneten. Haken entfernen und abgedeckt bei Intervallstufe 3 30min gehen lassen.
- 3. Etwa 7 Bällchen formen mit je 4 Kirschen aus dem Glas und 1 Tl Nuss-Nougat Creme füllen. Im Dampfgarer bei 100°C 30min garen lassen.
- 4. Vanillesoße dazu reichen.

<u>Annelieserl (Hefeschnecken)</u> <u>von Barbara Diessl</u>





(Rezept von Barbara Diessl (Barbaras Welt) , Fotos von Sabine Gratwohl)

ZUTATEN

630 g Mehl FORICHER T55 oder dein Lieblingsmehl 5 Eier HEFEMILCH 1/2 Hefe 1 El Zucker 1/2 Tasse warme Milch Gehen lassen 5-10 Minuten VANILLEMILCH 1 1/2 Tassen Milch

4 El Zucker

6 Pck VZ

FÜLLUNG

220 g Butter

4 El Zucker

1 Pck VZ

ZUBEREITUNG

Das Mehl gesiebt in die Schüssel geben

In der Mitte vom Mehl eine kleine Grube machen und die gegangene Hefemilch dort hineingeben

Nun die Eier dazu geben und den Teig mit dem Knethaken gut verkneten

Den Teig gute 40 Minuten abgedeckt gehen lassen

Den Teig zu einem Rechteck

ca 1 cm ausrollen

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen

Die Buttermischung gleichmäßig auf den Teig streichen und im

Anschluss vorsichtig zu einer Rolle rollen

Die Rolle in ca 4 cm Breite Stück schneiden

In eine mit Butter gefettete Form hochkant stellen und weitere

45 Minuten gehen lassen

Bei Ober/ Unter Hitze auf

180 Grad ca 30 Minuten backen

NACH DEM BACKVORGANG

Die Vanille Milch gut erhitzen bis der Zucker komplett aufgelöst ist

und direkt nach dem Backvorgang mit der Flüssigkeit bestreichen





Habt ganz viel Spaß bei der Zubereitung aber VORSICHT

Schmeckt nach mehr



Liebe Grüße





<u>Apfelkuchen nach Sabines</u> Großmutter





(Rezept und Bilder von Sabine Gratwohl)

Zutaten und Zubereitung

Für eine 26er Springform (Mengen bei anderen Durchmessern einfach anpassen)

100 g Butter in der CC oder Connect oder Pattiserie oder Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann 140g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 El Rum, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und als All-In-Teig mit dem K-Haken vermengen.

800 g Äpfel schälen und mit Scheibe Nr. 4 vom Multi schneiden. Zitronensaft dazu und mit dem K-Haken unter den — sehr wenigen — Teig mischen. Man kann auch einen Spatel benutzen. Nicht zu vergessen, schleichen sich hier immer noch Rumrosinen mit ein



Ab in den Backofen bei 200 Grad für knapp 20 min.

Als Guss werden 2 Eier, 80 g brauner Zucker oder Rohrzucker sowie 30 g sehr weiche Butter mit dem Messer im Multi quasi verquirlt und nach Ablauf der ersten Backzeit über den Kuchen gegossen. Gewürzmühle ginge auch, aber da wird es mengenmäßig etwas eng...

Weitere 20 min. später ist der Guss karamellisiert und der Kuchen fertig.

Sahne obendrauf und ein Tässchen 🤊 dazu

Erdbeerkuchen mit VanilleSchmandcreme - Die schnelle Nummer vom Blech



Schnell, easy, unkompliziert

Zutaten:

Boden

140 g Butter

130 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanilleschote

3 Eier

185 g Mehl

15 g Backpulver

Puddingschmandcreme:

500 + 130 ml Milch

70 g Zucker

Vanillemark einer halben Vanielleschote

2 Pck Vanille-Pudding

200 g Schmand

Belag:

600-700 g Erdbeeren

2 Packungen Tortenguss rot bzw. noch besser mit
Erdbeergeschmack

6 EL Zucker

500 ml Wasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillemark in Kessel geben, ca. 5-7 Minuten rühren lassen, bei hoher Geschwindigkeit. Ist Butter kalt kurzzeitig 30 Grad Temperatur zugeben.

Backofen auf 180 gr. Ober/Unterhitze einstellen.

Nach 5-7 Minuten ist die Maße schön hell, dann ein Ei nach dem anderen zugeben. Immer wenn eines homogen untergerührt ist, das nächste zugeben.

Nun etwas langsamer rühren lassen und zügig 1 EL Mehl nach dem anderen zugeben. Nicht zu lange rühren lassen, sobald das Mehl untergerührt ist, ist er fertig.

In Backrahmen einfüllen, ich habe eine Form die ca. 24×32 cm groß ist, aber auf den Zentimeter kommt es nicht an. Nehmt was ihr habt oder stellt den Backrahmen ca. so ein. Etwas kleiner als ein Backblech sollte es sein.

Glatt streichen vom Teig, ich nehme den Silikonspachtel, der bei der Cookingchef dabei war, damit kommt man auch gut in die Ecken, in denen auch Teig sein sollte.

20 Minuten in Backofen backen.

Kurz vor Ende der Backzeit 500 ml Milch mit Zucker und restlichen Vanilleschotenmark aufkochen.

Die restlichen 130 ml mit Schneebesen und Vanillepulver verrühren, dieses in kochende Milche geben, die Masse wird nun

rasch dicker. Herd ausmachen, Schmand zugeben und mit Schneebesen kurz verrühren.

Auf Tortenboden, der nun hoffentlich fertig ist, die Creme noch heiss gleichmässig verteilen und glattrühren.

Nun die Erdbeeren waschen, abtrocknen, halbieren.

Die Erdbeeren auf der Puddingcreme (die noch warm ist) verteilen.

Für den Tortenguss Zucker und Inhalt Tortenguss mit Löffel verrühren.

500 ml Wasser zzgl. Zucker-Tortenguss-Mischung verrühren und aufkochen. Dabei jeweils mit Schneebesen verrühren, damit es keine Klümpfchen gibt.

Kurz aufkochen, der Guss wird sehr schnell fest.

Noch heiss löffelweise auf Erdbeeren verteilen.

Nun Kuchen über Nacht (oder zumindest ein paar Stunden) in den Kühlschrank geben und dann hemmungslos geniessen.



Baiser-Rolle





(Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irena Heberer)

5 EIWEIS

- 300 G ZUCKER
- · 1 PCK. SAUCENPULVER, (VANILLESAUCE) alternativ ca 20g Stärke und Vanilleschote oder 1/2 Päckchen Vanillpuddingpulver
- 100 G MANDEL(N), Blättchen
- 300 G SAHNE

250 G OBST, Z. B. BEEREN, ANANAS ODER KIWI ODER MANGOES

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Das Vanillesaucenpulver vorsichtig einrühren. Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen. 15-17 Minuten bei 170 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen, ein Geschirrtuch darüber legen und darauf stürzen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und den ausgekühlten Baiserteig damit bestreichen. Die frischen oder gut abgetropften Früchte darauf verteilen. Anschließend nur noch von der langen Seite her einrollen.

Am besten gut gekühlt servieren.

Sahne Brioche



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irene Heberer

Zutaten und Zubereitung

- 530 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 250 ml warme Sahne
- 1 TL flüssige Vanille
- 1 Prise Salz
- 2 Eier + 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 2 EL Mandelblättchen (Ich nehme etwas mehr)
- etwas Mehl zum ausrollen

Für den Hefeteig, Mehl, Zucker, Hefe, warme Sahne, flüssige Vanille, Salz, 2 Eier und 1 Eiweiß zu einem Teig verkneten.

Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal von Hand durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen und von der langen Seite her aufrollen. In ca. $1-1,5\,\mathrm{cm}$ dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegtes runde Form stellen (siehe Bilder) abgedeckt nochmal an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brioche mit einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen, im vorgeheiztem Backofen bei 180°, 20-25 Minuten backen.

Was ich schon gemacht habe, ist die Teigplatte vor dem

einrollen mit flüssige Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen, eventuell auch mal mit Zimtzucker bestreuen Die Brioche unbedingt brechen und nicht schneiden, habe ich gelernt





Abwandlung von Sabine Gratwohl

da wollten unbedingt Schokostückchen mit in den Teig und ich als Schokaholic finde das natürlich ganz klasse





fränkische (Ausgezogene)



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten für ca 40 Stück je nach Größe

1000 g Mehl
100 g Zucker
10 g Vanillzucker
8 Eier
1/2 Würfel Hefe
150 ml Milch
100 ml Sahne
60 g Butter
1/2 Gläschen Zwetschgenschnaps

Zubereitung in der CC, KCC oder KCL

Knethaken verwenden

Milch und Sahne bei ca 30 bis 35 Grad erwärmen.

Hefe darin auflösen und Temperatur auf ca 28 zurückschalten.

Eier , Butter und Schnaps zugeben und alles etwas verrühren.

Zucker ,Vanillzucker und Mehl nach und nach zugeben und alles schön auf Stufe Min kneten.

Wenn der Teig schön durchgeknetet ist ca 1 Stunde gehen lassen so das es schön aufgegangen ist.

Aus dem Teig mit einem spitzigen Löffel Teigbällchen abstechen und rund formen.

Die Bällchen nochmal ca 20 Minuten gehen lassen.

Fett zum ausbacken erhitzen.

Teiglinge ausziehen (wir machen das auf einem dafür vorgesehenen Pilz man kann sich auch mit einem kleinen Ball der auf einer Schüssel befestigt wird aushelfen

Über den Pilz wird ein Geschirrtuch gespannt auf dem man dann das Küchle vorsichtig ausziehen kann , in der Mitte schön dünn und den Rand dann dicker lassen.





Hier sieht man dann das fertig ausgezogene Küchle.

Im Fett dann von beiden Seiten ausbacken.

Da wir immer große Mengen machen machen wir das in einem Gasgrill.

Apfelkuchen mit Quarkfüllung





Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pk Vanillzucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .

Käsemasse:

500 g Quark

30 g Zucker

Vanillzucker

2 Eier

2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver

Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen

Apfelmasse:

700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben '1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen ' mit Zimtzucker bestreuen .

Backen 60 min (von Backofen abhängig)180 Grad o/u Hitze

Und es gibt's mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :

☐ mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)

□ **oder** nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen

□ Oder

15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :

 $100~{
m g}$ Butter $+100~{
m g}$ Zucker karamellisieren, $100~{
m g}$ Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und $30~{
m g}$ Sahne zugeben kurz aufkochen .

Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Ostfriesischer Käsekuchen nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

Dieser Kuchen besticht durch seine kurze und unkomplizierte Vorbereitungsdauer. Ist die Butter erst mal geschmolzen und abgekühlt, geht es ratz-fatz.

Bei mir ist der Kuchen während einer Mittagspause entstanden… Nur das Backen und Auskühlen brauchte etwas Zeit…



Das Rezept wurde in einer Kitchen-Aid-Gruppe von Mik Staedler

gepostet. Ich habe es 1:1 übernommen und lediglich auf die Kenwood mit Kochfunktion vereinfacht.

Zutaten:

250 gr. Butter

375g Weizenmehl

120g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt

1 Ei

1 Glas (450g) Pflaumenmus (hier hatte ich nur ca. die Hälfte verwendet)

500g Magerquark

500g Speisequark 20%

125g Schlagsahne

75g Zucker

1 Pck. Vanillepudding

3 Eier

Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Man braucht lediglich zwei Kochschüsseln, das Flexielement und den K-Haken und schon kanns losgehen.

Die 250 gr. Butter in zwei Schüsseln aufteilen. Eine mit 175 gr. und eine mit 75 gr.

Butter in beiden Schüsseln in der Cooking Chef schmelzen lassen und abkühlen lassen.

Streuselteig:

In die Schüssel mit 175 gr. geschmolzener Butter folgende Zutaten hinzugeben:

375g Weizenmehl

120g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt

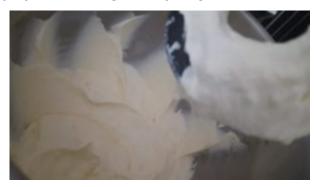
1 Ei

Mit K-Haken zu Streusel rühren



Belag:

In Schüssel mit 75 gr. Butter folgende Zutaten hinzugeben: 500g Magerquark 500g Speisequark 20% 125g Schlagsahne 75g Zucker 1 Pck. Vanillepudding 3 Eier Abrieb einer Zitrone



und mit Flexi rühren.

Zusammenbau:

Boden pressen.

Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. 2/3 der Streuselmasse in einem Backrahmen (30x40cm) zu einem



Pflaumenmus drauf streichen (ich nahm die Rückseite von einem Esslöffel)



Quarkmasse auf dem Pflaumenmus verteilen. Restliche Streusel drüber streuen



Für 45 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und hemmungslos geniessen.



