

Eierlikörkugeln



Rezept und Foto von Melanie Gläser

Zutaten:

150 ml Eierlikör (+ – je nach Geschmack)

200 gr weiße Schokolade

75 gr Kokosfett (z.B. Palmin)

ca. 1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln kurz zerkleinert

Kokosraspeln zum wälzen

Zubereitung:

1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln zerkleinern.

Die Schokolade klein brechen und mit dem Kokosfett in die CC geben.

Mit dem Flexi bei Stufe 1 bei 60°C schmelzen.

Anschließend Eierlikör und Kokosraspeln unterrühren. Wem dies nicht süß genug ist, kann noch etwas selbstgemachten Puderzucker zugeben. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank geben.

Wenn die Masse fest genug ist kleine Kugeln draus formen und diese in Kokosraspel (alternativ: Schokolade) wälzen. Wer sie etwas feiner haben möchte zerkleinert auch diese Kokosraspeln vorher in der Gewürzmühle.

Tipp von Melanie: Den Eierlikör kann man auch selber machen...
<https://www.facebook.com/notes/backen-und-kochen-mit-kenwood/eierlik%C3%B6r/387520431408136>

Ich habe beim Eierlikör als Alkohol Vodka genommen und die Menge auf meinen eigenen Geschmack angepasst.

Wer kein Kokos mag kann statt weißer Schokolade auch weiße Crisp Schokolade nehmen und dafür die Kokosraspeln in der Masse weg lassen. Die Kugeln können anschl. auch in geraspelter Schokolade statt Kokosflocken gewälzt werden.

Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Anna Weidner

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten: *!Wichtig alles ganz genau abmessen!*

100g Eiweiß

50g Zucker

200g Puderzucker

110g blanchierte gemahlene Mandeln (ohne Schale)

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker im Blender oder Multi nochmal klein mahlen und durch einen Sieb drücken, sodass ein sehr feines Pulver entsteht.

Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen, dabei Zucker einrießeln lassen. Schlagen bis das Eiweiß richtig steif und etwas glänzend ist. Mit maximal 30 Zügen das Mandelgemisch unter den Eischnee heben.

Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel fließen. Sondern eher in Schlieren vom Löffel fallen. Fällt mir etwas schwer zu beschreiben. Ihr könnt aber folgenden Test machen:

Etwas Teig in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Kreis auf das Blech spritzen, wenn er sofort auseinander läuft ist der Teig zu flüssig. Hält er erst mal die Form und zieht sich nur langsam glatt und läuft langsam etwas aus ist er perfekt. Ist er zu dünn etwas Mandeln zugeben. Ist er zu fest einfach noch ein paar Mal rühren.

Dann könnt ihr den Teig einfärben. Ich wurde nur Pasten oder Pulverfarben nehmen da diese die Konsistenz nicht ändern.

Beim ersten versuch würde ich ein 2€ Stück auf ein Backpapier legen und nachzeichnen. Wenn das Backpapier voll gezeichnet ist umdrehen und den Teig aufspritzen. ACHTUNG wie gesagt der Teig läuft noch etwas aus, also genug Platz zwischen den € Stücken lassen.

Ist das Blech voll von unten mit einer Hand dagegen schlagen (natürlich mit Gefühl) damit die Luftblasen aus dem Teig gehen.

Nun müssen die Macarons ca 40min an der Luft trocknen. Darauf

achten, dass sie nicht im Zug stehen, sonst wird die Oberfläche wellig.

Ofen auf 140° Grad vorheizen.

Macarons ca. 10 min backen, bis sie die sogenannten Füßchen bekommen haben.

Füllen kann man mit was man möchte. Ganache, Nougat, Buttercreme oder mit Nuss-Nougat-Creme

Ich hab mein bestes bei der Erklärung gegeben und hoffe es klappt bei euch auch.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert



Fotos Rezept Nr. 2/Kathrin Ebert

Zutaten für ca 30 Macarons:

157g Eiweiß ca. 3 Eier M

210g Mandelmehl nicht teilentölt/ kaltgepresst o.ä., wenn ihr kein Mandelmehl habt, dann Mandelstifte etc

135g Puderzucker

165g Zucker

3/8 TL Salz

nach Belieben Lebensmittelfarbe Paste oder Puder

Zubereitung

In den Multi-Zerkleinerer das Messer einsetzen und die

Mandelstifte und den Puderzucker geben, ganz wichtig, dass es kein Mandelmus wird.

Mit "Pulse" das Mandel-Puderzuckergemisch sehr fein zerkleinern, sonst habt ihr später keine glatten Macarons sondern etwas pickelig.

Es sollte sehr pudrig sein und keine größeren Stückchen enthalten.



Das Eiweiß und Zucker in die Kochschüssel einwiegen.

In die CC den Ballonschneebeisen einsetzen.

Unter Rühren vorsichtig auf 55-60 Grad erwärmen.

Das Eiweiß einfach so lange erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Das Erwärmen des Eiweißes bewirkt, dass später eine sehr feste Meringue entsteht. Das reduziert das Risiko, den Teig zu überrühren.

Die Eiweiß dann ca. 5-10min aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen.



Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

In mehreren Portionen sanft mit einem Silikonspatel (oder Löffel) das Eiweiß und die Lebensmittelfarbe unterheben.

Dabei eine kreisende Bewegung aus dem Handgelenk machen: Mit dem Teigspatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken und so den Teig "falten".

Solange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt, aber er sollte auch nicht zu zähflüssig sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1cm) geben, dann etwa 2€ große Taler auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ich nehme lieber eine Silikonmatte für Macarons, es macht sich einfacher.



Das Backblech mehrfach auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird.

Macarons NICHT ruhen lassen!

Die Macarons dann für ca. 30 min bei 120°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollten hell und ein kleines bisschen weich bleiben.

Die Macarons dann mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf ein Gitter ziehen und 10min auskühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen. Die Macarons sollte sich fast spurlos lösen lassen, sonst wurden sie nicht lange genug gebacken oder sind noch zu warm.



Die Macarons anschließend füllen, zum Beispiel mit Puddingbuttercreme, Ganache, Buttercreme, Lemon Curd usw.



Spritzgebäck



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

500 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

2-3 Eier

150 g gem. Haselnüsse

2 Vanillezucker – kein Vanillin

etwas Rumaroma oder Zitronenaroma

Zubereitung:

Zutaten in die CC Schüssel geben und mit dem Knethaken verkneten und Teig ca. 1 Std kühl stellen, dann mittelgroße Stücke zu einer Wurst formen und durch den Fleischwolf mit Spitzgebäck-Aufsatz lassen.

Bei 180° im Backofen ca 10 Min backen – bis sie hellbraun sind. Anschließend wenn gewünscht in Schokolade tunken.

Toffiffee Taschen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffiffee Taschen

Zutaten:

2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)

30 Toffiffee

Puderzucker

Zubereitung:

Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Quarkstollen schnell



Foto:

Martin

Foto: Alexandra Müller-Ihrig

Rezept von Dirk Ebeltd

Gisela

Zutaten:

500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver

250 gr. weiche Butter

2 Eier

250 gr. Zucker

300 gr. Magerquark

1 Messerspitze Salz

100 gr. Zitronat

100 gr. Orangeat

200 gr. Rosinen

120 gr. gemahlene Mandeln

Etwas Rum

Puderzucker

Zubereitung:

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

Shortbread



Rezept und Foto von Carmen Müller/Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

200 g weiche Butter
100 g Zucker (super fein)
200 g Mehl Type 405
100 g Reismehl (ganz wichtig)
eine Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad (Anmerkung Gisela M.: Ich hatte Heissluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an die Seite stellen.

Den normalen Haushaltszucker in der Gewürzmühle fein häckseln. Dann Butter und Zucker mit dem K- Haken cremig schlagen.

Danach beide Mehlsorten und das Salz hinzufügen und nur ganz kurz zusammenrühren (1Minute).

Der Teig ist trocken. Das Reismehl kann nicht ersetzt werden.

Es sorgt für die richtige Konsistenz.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen (145g).

Jedes Stück direkt auf dem Backblech zu einer Scheibe formen (1cm dick, 11 cm Durchmesser).

Jede Scheibe mit einem Messer in 8 Stücke ein- aber nicht durchschneiden.

In den Teig mit einer Gabel ein Muster stechen, damit der Teig nicht aufgeht.

17 Minuten backen bis die Farbe golden ist (Anmerkung Gisela M.: meine durften noch 5 Minuten länger im Ofen bleiben).

5 Minuten abkühlen lassen, dann die Dreiecke ganz durchschneiden.

Ganz auskühlen lassen, solange das Gebäck warm ist, kann es leicht zerbrechen.

Tipp Gisela M.:

Am besten gleich doppelte oder dreifache Menge machen. Unglaublich lecker und sehr niedriger Aufwand.

Ich hatte 1,25fache Menge und die Masse einfach auf das Blech gestrichen. Das Blech war aber noch nicht ganz voll. 1,5-1,75fache Menge sollte genau ein Blech ergeben.

Rezept Nr. 2 – Zur Verfügung gestellt von MarieNa aus einem englischen Kochbuch

Zutaten:

110 gr. Mehl

50 gr. Maismehl

110 gr. Butter

50 gr. Feiner Zucker

Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

wie oben, jedoch 160 Grad, vor dem Backen 15 Minuten in den Kühlschrank, 35 Minuten backen.

Allgemeine Tipps von Stephan Rathmann Jaehnichen:

Den Teig am Besten über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag

nur kurz in der CC durchkneten lassen, dann schnurrt der Teig nicht. Ein Mürbeteig schnurrt, wenn er sich beim Backen verzieht, zusammen zieht oder starke Rissbildung hat. Wobei Rissbildung teilweise auch durch zu viel Backtrieb kommen kann.

Geheimtipp Stephan: Butter vorher bräunen.

Marzipan in der CC selbst gemacht

Rezept Nr. 1 von Sabine Dorn/Facebook-Gruppe "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

200 gr. Mandeln

200 gr. Zucker (ggf. weniger, wenn man es nicht so süß mag)

2 EL Rosenwasser

0,5 EL Wasser

1/2 TL Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln enthäuten (Wasser aufkochen, Mandeln rein und für ca. 10Min. ziehen lassen, enthäuten und über Nacht trocknen lassen.)

200g Zucker im Multizerkleinerer in ca. 2Min. zu Puderzucker "mahlen" und aus dem Multi rausnehmen.

Die enthäuteten Mandeln (200g) in ca. 1:30 Min. im Multizerkleinerer zerkleinern.

Weiter im Multizerkleinerer zu den Mandeln dazugeben: Puderzucker, Rosenwasser, 0,5EL Wasser und 1/2TL

Bittermandelöl . Dann für ca. 1:30 Min. zu Marzipan verarbeiten. Fertig.

Rezept Nr. 2 zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Rezept Nr. 2 – Marianne Immler

Wie Rezept Nr. 1, aber mit Honig + getrockneten Roseblätter statt Öl zubereiten.

Auf 200 Mandeln = bis 50g Honig nehmen (etwas weniger besser)

Rosenblätter trocknen + fein zerbröseln – ohne Bittermandel = sieht dunkler aus – riecht + schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.



Fotos Marianne Immler

Tipp von Marianne Immler:

Marzipan kann prima eingefroren werden.

Warnhinweis: Bitte Mengen nicht nach oben anpassen. Wenn der Multi zu voll ist, kann es zu Schäden kommen!

Neujahrsschweinchen



Foto und Rezept von Soraya Nett

Sodele, hier wäre mal ein total einfacher Quarkteig der in 5 min. fertig ist.

Zutaten:

250 g Quark

100g Zucker

1 Ei

8 El Öl

6 El Milch

Abrieb einer Zitrone

400g Mehl

1/2 P. Backpulver

Zubereitung:

Alles ausser Mehl und Backpulver in die Kenny und gut mixen. Zum Schluss das Mehl dazu geben (Knethaken). Formen kann man daraus alles.

Bei 160°C ca. 18-20 Min. backen.

Matcha-Gutsle Matcha-Gugl



Foto von Gisela Martin

Wir lieben Matcha-Gugl – Im Sommer wie im Winter... Das Bild trägt ☐

Zutaten:

90 g Butter

60 g. gemahlene Mandeln

100 gr. Puderzucker

45 gr Mehl

Salz

2 TL Matcha-Teepulver

0,25 TL Backpulver

4 Eiweiß

zzgl. ggf. etwas Puderzucker, falls man sie nach dem Backen damit bestäuben möchte

Zubereitung:

Backofen 190 Grad Ober-/Unerhitze vorheizen

Butter zerlassen (etwas mehr nehmen) und abkühlen lassen.

Mit dem "etwas mehr" kleine Silikonformen auspinseln (Madeleinesformen o.ä.).

Mandeln, Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz, Tee, Backpulver mit K-Haken mischen

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen

Eiweiß und zerlassene Butter unterheben (ich habe Unterhebelement verwendet, K-Haken geht ebenso)

1 TL Teig in jede Form geben, ergibt ca. 40 Stück

10 -12 Min backen, 5 Min abkühlen lassen und aus der Form lösen



Anmerkung: Ich habe auch schon mal vergessen das Eiweiß steif zu schlagen und habe einfach alles mit dem K-Haken untergerührt. Und siehe da, das Ergebnis war ebenso gut

Schneeflöckchen

Rezept von chefkoch.de und leicht abgewandelt

Zutaten:

250g Butter

130 g Puderzucker

etwas echter Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

100 g Mehl

250 g Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Butter ca 3 min bei 40 ° anschmelzen lassen (ohne Rührelement)

100 g Puderzucker, Vanillezucker und ausgekratztes Mark der Vanilleschote dazugeben und mit dem K-Haken erst auf Stufe 2, dann auf Stufe 5-6 weitere 2 min zu einem schaumigen Teig schlagen

Mandeln dazugeben und kurz unterrühren

Mehl und Speisestärke mischen und in kleineren Portionen unter den Teig rühren.

Der Teig wird ziemlich fest, aufpassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen (etwa Haselnußschalen- bzw. Walnussschalengröße).

Auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit einer Gabel leicht plattdrücken.

Bei 175 ° etwa 20 min backen, maximal 2 Bleche gleichzeitig!

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.