

Caponata – Original italienisch

Rezept von Fiammetta Miani

Zutaten:

2 Auberginen (Eierfrucht)
3 Paprikaschoten (rot, gelb, orange)
 $\frac{1}{2}$ Flasche Tomatenpüree
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Stauden Sellerie
10/15 grüne Oliven
Salz
Öl zum Anbraten.
(Essig und Zucker nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Auberginen schälen und würfeln. Die Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden (Kerne entfernen), Zwiebel fein schneiden, Sellerie und Oliven klein schneiden. Die Auberginen in einer Pfanne mit genügend Öl anbraten, danach die Paprikaschoten. Öl nicht ganz wegwerfen, ein wenig behalten. In der selben Pfanne zuerst Zwiebel dünsten, dann Sellerie und Oliven begeben, mit ein bisschen Wasser löschen. Bei schwacher Hitze garen, bis der Sellerie fast weich wird. Tomatenpüree begeben und kurz kochen lassen. Salzen (und pfeffern nach Geschmack). Ich ergänze das Gemüse mit ein Paar Schuss Apfelessig und ein TL Zucker. Eine Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag genießen. Ist ein Sommergericht, wobei es lauwarm auch im Winter gut schmeckt.

Eignet sich auch zum Einmachen, dann muss man aber die gefüllten Gläser 15 bis 20 Minuten sterilisieren.

Dieses Gericht kann man als Beilage zu Fleisch oder auf geröstete Brotscheiben (Bruschetta) als Antipasto oder zum Abendsbüffet servieren.

Anmerkung Gisela: Das hört sich perfekt zur Verwendung mit dem Würfelschneider an ☐

Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:

350 gr Mehl

75 ml Wasser

50 ml Öl

1 Ei

1 Esslöffel Sesam

1 Esslöffel Schwarzkümmel

Gehackter Dill

Getrocknete Tomaten

1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:

Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-

HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.



Fotos: Hülya Braun

Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)

1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz odergemahlenen Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4 Minuten

Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich

1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich

1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:

1x250 Gramm Butter

2 Knoblauchzehen

1 Päckchen 8 Kräuter

1/2 Teelöffel Salz

Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann

man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

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. Vollkorngrüss

150 gr. Hartweizengrüss

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.

Rotkohlrisotto

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Käsespätzle mit semola di grano duro



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:

150 gr. semola di grano duro (Hartweizengrieß)

400 gr. Mehl (405er)

5 Eier

1 TL Salz

250 gr. Wasser

Zubereitung:

Alles mit dem K-Haken verrühren, evtl, falls der Teig zu streng wird, etwas Wasser nachgießen.

Mittels Spätzlesieb (ich verwende den großen von Tupper) den Teig durchstreichen und die Spätzle abseihen.

In der Zwischenzeit im Topf der CC etwas Öl erhitzen (so dass Frittieren noch möglich ist, ca 2 cm Ölstand), Zwiebelscheiben hineingeben und goldgelb frittieren.

Die Spätzle in einer Pfanne erhitzen, mit etwas Butter leicht bräunen.

Im Teller Käse darüber reiben, die Zwiebelringe dazu und fertig .

Ich mag diese Spätzle mit dem Anteil von semola di grano duro

Gyrosmuffins



Rezept und Foto von Rosemarie Schmidgen

Zutaten:

250 g Gyros
1 kleingehackte Zwiebel
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
1/2 Tl. Natron
1 Tl. Salz
Pfeffer
1 Ei
60 ml Öl
200 g Tsatsiki
120 ml Buttermilch

Zubereitung:

Gyros mit Zwiebel anbraten. Anschl. Im Multizerkleinerer fein zerkleinern.

250g Mehl, 2 Tl Backpulver, 1/2 Tl. Natron , 1 Tl. Salz, Pfeffer mischen.

1 Ei, 60 ml Öl, 200 g Tsatsiki, 120 ml Buttermilch zugeben und unterrühren.

Teig in gut gefettete Muffinform (am Besten ohne Papierfoermchen) fuellen.

Backofen auf 190Grad (vorgeheizt). 20-25 Minuten

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 Dampfgarkorbchen 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

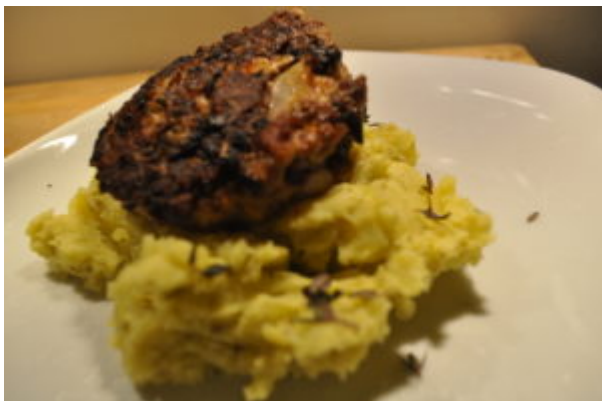
Pesto grün

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.



Herzoginkartoffeln (Pommes

Duchesse)



Foto Melanie Gläser

Rezept von chefkoch.de und ausprobiert von Melanie Gläser

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

80 g Butter

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die geschälten und halbierten Kartoffeln in CC-Schüssel mit Salzwasser bedecken, 20 min 110 °C Rührgeschw. 3 (kein eingesetztes Zubehör) kochen.

Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen.

K-Rührer einsetzen, Eier, Butter und Gewürze zugeben und rühren (Stufe 4-5) bis die Masse homogen ist.

Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Rosetten aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (180 °C, ca. 10 min.) backen.

Die Pommes Duchesse lassen sich auch einfrieren und nach dem

Auftauen in 5 min. bei 180 °C aufbacken.

Varianten:

Möhren mit mitkochen/geriebenen Käse unterrühren/Kräuter unterrühren

Ratatouille

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Zucchini, Auberginen, Paprika nach Belieben

1 Dose Tomaten oder frische Tomaten

Olivenöl

Salz/Pfeffer

Nach Belieben Schwarzkümmel, Cumin

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch von Hand schneiden oder im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern und in Schüssel geben:

Zucchini, Auberginen und Paprika halbieren und mit grober Scheibe im Multi oder Trommelraffel hobeln

Zwiebel und Knoblauch bei 140° mit etwas Olivenöl in Kessel geben, Koch-Rührelement und Rührintervall 3 kurz anbraten, das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.

‘Tomatenstücke (aus der Dose oder frische) dazu und mit Wasser aufgießen, Salz und Pfeffer dazu geben. Temperatur auf 100° reduzieren und ca. 30min köcheln lassen.

Kräuter erst zum Schluss zugeben.

Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf chefkoch.de und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadateig:

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der

Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

Füllung:

600 g Rinderhackfleisch

300 ml Tomatensaft

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tl gemahlener Koriander

1 Tl gemahlener Zimt

1 Tl gemahlener Kreuzkümmel

Olivenöl zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack

50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet

50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung der Füllung:

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Empanadateigs:

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der

Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

Tipp D.F.:

Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!

Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:

<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...



Foto von D. F.