

Gebrannte Mandeln in der CC – Variationen

1. Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Bitte beachten je nach Wetter dauert es mal länger mal kürzer. Das gesamte Rezept mit Temperaturanzeige arbeiten, das ist sehr wichtig.

Zutaten:

2 Beutel Mandeln

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz o.ä.)

Zubereitung:

Mandeln ungeschält im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack ungemein. Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es nach Mandeln duftet.

Wenn die Mandeln angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben unditerrühren lassen.

Sobald die Temperatur auf 132 Grad angestiegen ist, die Mandeln in die laufende Maschine geben und weiter rühren lassen bis die Temperatur 138 Grad übersteigt. Das geht ziemlich fix.

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben zuerst glänzen die Mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es aussieht als wenn sie trocken sind (oder besser mit

feuchtem sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Nun noch auskühlen lassen, guten Appetit!

Das Beste: Die Mandeln fangen nicht an zu kleben, wenn sie ne Woche auf dem bunten Teller liegen. Zum Schluss nur noch den Kessel mit heissem Wasser füllen und kurz einweichen lassen dann muss nicht geschrubbt werden.

2.) gebrannte Mandeln, Rezept von Chefkoch.de (ohne CC), ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten:

200 gr. Mandeln

4 EL Zucker (brauner, der weiße wird zu heiß)

2,5 EL Wasser (keinesfalls mehr, sonst wird es klebrig)

1 TL Zimt

Zubereitung:

In mikrowellengeeigneter Schüssel Zucker, Zimt Wasser 1 Min bei 600 Watt schmelzen.

Mandeln dazugeben, umrühren, weitere 2 Minuten in Mikrowelle.

Umrühren und nochmals 2 Minuten in Mikrowelle geben.

Auf Backpapier zum Abkühlen geben. Fertig ☐

3.) Rezept von Oliver Hess in der Gourmet



Foto Oliver Hess/Rezept Nr. 3

Zutaten:

200g Mandeln

200g Zucker

Zimt nach Geschmack

100g Wasser

Zubereitung:

Alles bei 180 Grad in der CCG mit dem Koch Rührelement laufen lassen, nachdem das Wasser verdampft ist noch ca. 10 Minuten laufen lassen. Fertig

Toffitella



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptwelt

Zutaten:

2 Päckchen Toffifee

100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)

100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

Zubereitung:

Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.

Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp [Ka Pe](#): Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.

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.



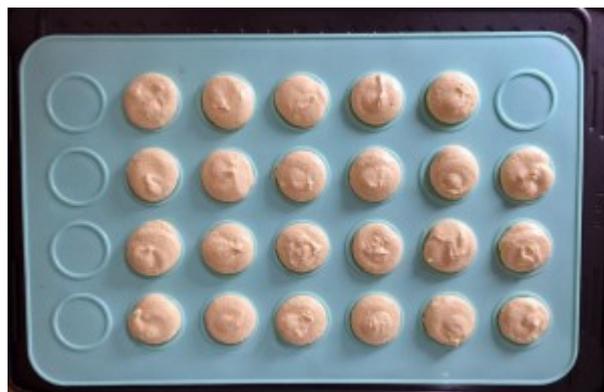
Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

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.



Toffifée-Likör – Variationen



Rezept von Unbekannt
Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:

15 Toffifée gefroren (1 Nacht im TK)
100 g Zucker
200 g Kondensmilch 10%
1 Ei
200 g Sahne
200 g Wodka

Zubereitung:

Toffifée im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmischen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock



Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:

15 Toffifee

100 g Zucker

200 g Kondensmilch 10%

1 Ei

200 g Sahne

140 g Wodka

Zubereitung:

Toffifee in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifee vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebeesen).

Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben.

In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das

dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?

Gugl Apfel-Zitrone



Foto Gisela Martin

Rezept aus Buch DERGUGL, Feine Gugl und auf CC abgewandelt

Zutaten für ca. 50 Gugl

60 gr. Butter und Mehl für Formen

3 Eier

90 gr. Puderzucker

90 gr. Butter

3 Prisen Salz

165 gr. Mehl

75 ml Milch

1 unbehandelte Zitrone

165 gr. Äpfel

45 gr. geriebene Mandeln

Zubereitung:

Zutaten sollten alle gleiche Temperatur haben, alles bereitstellen

Guglformen einfetten und mit Mehl bestäuben

Backofen auf 210 Gr Ober/Unterhitze vorheizen

Eier, Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen mit Ballonschneebeisen

Mehl mit Unterhebrührelement vorsichtig unterheben (alternativ K-Haken)

Milch zum Schluss unterrühren

Schale von Zitrone abreiben. Achtung, nicht den weißen Teil, sonst wird es bitter)

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden oder raspeln

Alles zusammen mit Mandeln unter Teig heben.

Je einen EL in Guglform füllen. Formen nicht zu voll machen.

Im unteren Drittel vom Backofen ca. 12 Min. backen.

Abkühlen lassen, herauslösen, fertig!

Neujahrschweinchen



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

Marshmallows



Foto von [Gisela Martin](#)

Zutaten:

300 gr. Zucker

2 Eiweiß

4,5 Blatt Gelatine

2 TL Zitronensaft oder 2 EL in der Gewürzmühle pürierte Erdbeeren oder 4 EL von pürrierter Mandarine oder anderer Geschmacksstoff

30 gr. Maisstärke

10 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Form mit Backpapier oder Silikonfolie auslegen (ich benutzte einen Backrahmen, ca. halbe Größe von einem Backblech).

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eiweiß und Zucker zusammen in Kessel geben, Ballonschneebeesen einsetzen, Temperatur 125 Grad, Geschwindigkeit 5 (bei 60 Grad P-Tastedrücken).

Nachdem die Temperatur erreicht ist, weitere 5 Min. laufen lassen, damit der Zucker sich sicher aufgelöst hat.

Nach Ablauf der 5 Minuten unverändert weiterlaufen lassen, aber die Temperatur auf 0 zurückstellen. Gelatine auswringen und bei ca. 100 Grad zugeben.

Bei ca. 70 Grad auch den Geschmacksstoff (bei mir waren es mit der Gewürzmühle pürierte Erdbeeren) zugeben und Geschwindigkeit auf "Max." hochdrehen.

Sobald Temperatur 50 Grad erreicht hat, die Maschine ausschalten, die Masse in die Form streichen und für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank.

Dann in Stücke schneiden und in Gemisch aus Maisstärke und Puderzucker wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.



Die Produktionszeit ist minimal, die meiste Zeit stand ich nur da und war am Zuschauen ☐

Tipp: doppelte Menge sollte mit CC kein Problem sein.

Kräutersalz Gewürzsalz – Variationen –



Rezept Nr. 1/Foto von Gisela

Rezept Nr. 1 – Gisela Martin

Zutaten:

5 Gramm getrocknete Minze
5 Gramm getrocknetes Zitronengras
40 Gramm Himalayasalz.

Zubereitung:

In die Gewürzmühle geben und mixen.

Rezept Nr. 2 von chefkoch.de

Zutaten:

5 EL getrocknete Kräuter
3 frische Knoblauchzehen
500 g Salz

Zubereitung:

Kräuter nach Wahl und Knoblauch mit 200 g Salz in Gewürzmühle fein mahlen, restliches Salz zugeben und nochmals vermischen.

Das Aroma entwickelt sich komplett nach einigen Stunden.



Rezept Nr. 3 bis 5 und Foto von Sonja Weber

Rezept Nr. 3 – Sonja Weber: Knoblauchsatz

Zutaten:

50 gr. Knoblauch frisch

100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Knoblauch und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen. Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 4 – Sonja Weber: Chilusalz

Zutaten:

1 Chili frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Chili und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 5 – Sonja Weber: Basilikumsalz

Zutaten:

12 Blatt Basilikum frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:

Basilikum und Meersalz in der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.



Rezept Nr. 6, 7 und 8 und Foto von Judith Sophie

Rezept Nr. 6 von Judith Sophie: Rotweinsalz mit Kräutern – das

passt gut zu kräftig angebratenem Fleisch und auch Wildgerichten

Zutaten:

80-100 g Salz
eine Zehe Knoblauch
20 g frische Kräuter nach Wahl
ca. 2 EL Rotwein

Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die frischen Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken und anschließend mit dem Salz sowie dem Rotwein vermischen. Auf einem Backblech verteilt, darf das Gewürzsalz bei leicht geöffneter Backofentür jetzt für ungefähr eine Stunde trocknen. Die Dauer kann von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein. Wichtig ist, dass die Feuchtigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend wird das Salz in das bereitgestellte Glas gefüllt und gut verschlossen.

Rezept Nr. 7 von Judith Sophie: Zitronen-Thymian-Salz – passt sehr gut zu Fischgerichten und Salaten passt, aber auch zu gegrillten Köstlichkeiten.

Zutaten:

80-100 g Salz
1 EL getrockneter Thymian
Zesten einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Die Zesten werden im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden getrocknet. Für das Zitronen-Thymian-Salz wird der getrocknete Thymian in der Gewürzmühle zerkleinert und anschließend mit den getrockneten Zitronenzesten und dem Salz vermischt, dann kann es auch schon in das Gläschen gefüllt und verschlossen werden. Sie können hierfür natürlich auch frischen Thymian verwenden, dieser muss dann mit den Zitronenzesten im Backofen getrocknet und anschließend

zerkleinert werden.

Rezept Nr. 8 von Judith Sophie: Zitronensalz mit rosa Pfeffer, passt wunderbar zu Reis, Geflügel, Meeresfrüchten und auch Fisch.

Zutaten:

80-100 g Salz

Zesten einer unbehandelten Zitrone

etwas rosa Pfefferkörner

Zubereitung:

Zesten im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden trocknen, dann mit anderen Zutaten vermischen.