

Zimtschnecken – die besten!



Foto Gisela M.

Das Rezept stammt aus dem Buch "Brot backen in Perfektion" von Lutz Geißler, das vor allem wegen der grandiosen Brotrezepte bedingungslos weiterzuempfehlen ist. Das Rezept wurde von mir geringfügig abgeändert und auf Kenwood umgeschrieben.

Im Buch sind auch noch andere Varianten für die Zimtschnecken beschrieben, ich habe nur die von mir gewählte Variante erfasst.

Achtung: 24 Stunden Zeitvorlauf nötig. Arbeitseinsatz aber sehr gering.

Zutaten:

Teig:

525 gr. Weizenmehl Type 550
315 gr. Milch 3,5 % Fett
10 gr. Salz
0,7 gr. frische Hefe
40 gr. Butter Raumtemperatur
50 gr. Zucker
50 gr. Ei (Größe M)

Füllung:

250 gr. Butter
200 gr. Zucker
2-3 TL Zimt nach Gusto

Vor dem Backen:

etwas flüssige Butter

Nach dem Backen Läuterzucker:

120 gr. Zucker

120 gr. Wasser

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, Knethaken einspannen. 5 Minuten auf "min" und 3 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Kessel für 12 Stunden zur Seite stellen (Zimmertemperatur, keine Kühlung) und immer wenn man mal in der Nähe ist den Teig kurz dehnen und falten. Ich klebe mir immer gelbe Haftzettel an die Schüssel, auf der steht dann z.B. "8 Uhr Beginn, 20 Uhr gehts weiter".

Zucker, Zimt und Butter von Füllung in Kessel geben, mit Flexielement alles vermischen. Ca. 30 Grad Temperatur zugeben, dann wird die Masse schön streichfähig.

Nach der 12stündigen Pause den Teig mit Nudelholz auf Größe von 40×80 cm aufrollen. Ich war begeistert, wie elastisch der Teig war.

Die Butter-Zucker-Zimt-Mischung gleichmässig verteilen, z. B. mit der Teigkarte, die der CC beilag.



Von der langen Seite (80 cm) straff einrollen.

Scharfes Messer nehmen und 2-3 cm dicke Scheiben von der Rolle

abschneiden (lt. Rezept 3-4 cm dicke) und in eine mit Dauerbackfolie ausgelegte oder gut gefettete Auflaufform legen. Je 1 cm Abstand zum Nachbarn lassen.

Bei mir füllte sich so das komplette Universalblech vom Backofen (lt. Rezept Auflaufform 30 x 20 cm Größe).



Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backofen O/U 200 Grad vorheizen.

Folie entfernen und mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Blech in den Ofen schieben, Temperatur auf 180 Grad zurückstellen und 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen mit Läuterzucker bestreichen (ich hatte Läuterzucker aus 120 gr. Zucker/120 ml Wasser, Rezept siehe [hier](#)).

Die Zimtschnecken waren die besten, die ich jemals bislang gegessen habe.

Omas Heiligabend-Hörnchen –

Hörnchen mit Hackfleischfüllung



Fotos Stephanie Felbinger

Familienrezept von Stephanie Felbinger

Festtagshörnchen aus feinem Quark-Blätterteig mit würziger Fleischfüllung!

Rezept ergibt ca 2 Bleche.

Achtung: Den Teig bitte am Vorabend Teig zubereiten. Ich mache meist das doppelte Rezept.

Zutaten:

Teig:

250g Quark

250g Butter

250g gesiebtes Mehl

Prise Salz

Füllung:

300g Hackfleisch

50g gekochter Schinken klein gewürfelt

1 Ei

je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Knoblauch
etwas Tomatenmark
Petersilie.

Zum Bestreichen:

1 verquirltes Eigelb
Kümmel, Paprika etc. nach Belieben

Zubereitung:

Den Teig bestehend aus Quark, Butter, Mehl, Salz gut verkneten (in Kessel mit Knethaken).

Anschließend ein paar Mal übereinanderklappen, dann zugedeckt über Nacht kalt stellen (mindestens ein paar Stunden).



Fleischteig zubereiten: ca 300g Hack, 50g gek. Schinken klein gewürfelt, 1 Ei, (je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel), Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Tomatenmark, Petersilie mit K-Haken verrühren

Teig dünn ausrollen (ich mache das portionsweise. Dabei die Arbeitsfläche und bei Bedarf auch die Hände gut mehlen), in 10x10cm grosse Quadrate schneiden (wer mag auch etwas kleiner), Ränder mit warmem Wasser bestreichen, in die Mitte

die Füllung geben, diagonal zum Hörnchen einrollen.



Mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel, Paprika etc bestreuen.



180 Grad O/U-Hitze , 40 Min backen.

Alternativ kann auch eine Fetafüllung gemacht werden und bei meiner Oma gabs immer noch ein paar kleinere mit Himbeermarmelade (dann ohne Kümmel ;))

Schmecken warm (nicht unbedingt ganz heiss) und frisch am allerbesten. Können aber auch zum aufwärmen dann nochmal kurz in den Ofen geschoben werden oder eingefroren werden.

Gutes Gelingen...bin auf Ergebnisse gespannt.



Schaumkuss-Muffins alla Sally



Fotos von Anna Weidner

Rezept von sallys-blog.de und von Anna Weidner leicht verändert und auf CC angepasst.

Zutaten für 12 Muffins:

Teig:

150 g weiche Butter
150 g Zucker (Tipp Anna Weidner: etwas reduzieren, da sehr süß)
1 Pr. Salz
Vanilleextrakt
2 Eier (Raumtemperatur)
160 g Mehl
30 g Kakao
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Natron
evtl. Milch (Raumtemperatur)
100 g Schokodrops

Marshmallow-Masse:

3 Eiweiß
1 Pr. Salz
200 g Puderzucker (Tipp Anna Weidner: reduzieren, da sehr süß)
 $\frac{1}{2}$ TL Weinsteinbackpulver

Zum Überziehen:

300 g Zartbitterkuvertüre
10 g Palmin soft

Zusätzlich optional (Version Anna Weidner):

12 frische Himbeeren

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 2-3 Minuten cremig rühren (K-Haken bzw. Flexielement). Eier einzeln zufügen und jeweils eine halbe Minute einrühren. Die trockenen Zutaten und Schokodrops vermischen und kurz mit ein wenig Milch unterrühren. Mithilfe eines Eisportionierers die Muffinpapierförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen. Danach komplett erkalten lassen.

Für die Marshmallow-Masse die Eiweiße mit Salz und Puderzucker

in einen zweiten Kessel geben. Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80° einstellen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 10 Minuten). Dann Temperatur ausstellen und Weinsteinbackpulver zufügen und weitere 5 Min. rühren. Anschließend auf hoher Stufe sehr steif rühren.

Version Anna Weidner: Die Himbeeren mit einem Tupfen Fluff ausfüllen und dann auf den Muffin setzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Muffins damit bespritzen. Hierbei einen hohen „Hut“ formen. Muffins im Kühlschrank etwa 30 Min. ruhen. In der Zwischenzeit die [Kuvertüre temperieren](#).

(Tipp Anna Weidner: Der Kuvertüre etwas Palmin soft beimischen).

Kuvertüre in ein hohes Glas füllen und die Muffins einzeln hinein tauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Abkühlgitter setzen. Erneut 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit der übrigen Kuvertüre können Schoko-Crossies hergestellt werden. Dafür Cornflakes und Mandelsplitter einrühren, die Masse mit einem kleinen Eisportionierer oder Teelöffel auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

Kinderpunsch Punsch



Rezept in Anlehnung an "Kochen mit Pettersson und Findus"/Foto Gisela M.

Zutaten:

Abrieb einer ganzen unbehandelten Zitrone und ggf. auch einer Orange

Saft einer halben Zitrone

Saft einer Orange

1l Apfelsaft

1l Traubensaft

6-8 Nelken

2 Stangen Zimt

1 Prise Muskat

Optional: etwas Honig

Zubereitung:

Schale von Zitrone und wer mag auch von der Orange abreiben.

Zitrone und Orange auspressen (das würde mit Zitronenpresse gehen, bei so kleinen Mengen nehme ich lieber die Handpresse).

Saft, Zitronen- /Orangenschale und Gewürze in Kessel der CC geben ohne Rührelement, Temperatur auf 110 Grad und aufkochen lassen.



Sobald alles kocht die Temperatur auf 85 Grad zurückstellen, Timer 10 Minuten stellen, und alles bis es piept ziehen lassen.

Durch einen Sieb abseihen und abschmecken. Uns ist es so bereits süß genug, aber wer mag kann auch gerne noch etwas Honig dazugeben.

Schmeckt warm (der Renner für Kinder auf jeder Weihnachtsfeier, dann alles in ein Bowleglas füllen und noch ein paar Orangescheiben darüber geben) und kann aber auch im Hochsommer gekühlt mit Eiswürfeln serviert werden.

Gazpacho



Fotos Gisela M.

Perfekte Sommersuppe – Für 5 Gläser

Man kann die Suppe auch gut in größeren Mengen machen und auf Sommerfesten in Gläsern an das Buffet stellen.

Zutaten:

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1/2 Salatgurke (wer mag geschält und entkernt)

1 rote oder gelbe Paprika, entkernt

3 Tomaten

1 Prise Zucker

2 TL Basilikumpesto

200 ml Tomatensaft (möglichst dünnflüssig)

100 ml Weißwein (den natürlich weglassen, wenn Kinder mitessen)

1/2 Saft von Zitrone oder Limette

2 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer einsetzen, Zutaten bis zum Basilikumpesto in die Schüssel geben (grob zerkleinert). Je nach Gusto entweder nur fein hacken und nicht ganz pürieren oder fein pürieren).

Flüssige Zutaten und Gewürze zugeben und mit Löffel umrühren.

Ich fülle die Suppe gerne in Gläser ab, decke sie mit Deckel zu und lass sie im Kühlschrank bis zum Verzehr gut durchkühlen. Beim Servieren gebe ich gerne noch einen Klecks Pesto on top oder etwas Sour Cream drauf.



Schaumrollen – Variationen



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept

Ausprobiert von Claudia Kraft nach Anleitung von Katharina Schmidt/Backen und Kochen mit Kenwood

Zutaten:

1 Packung Blätterteig
Backtrennspray
3 Eiweiß
200 gr. Zucker
Vanillezucker
Spritzer Zitronensaft
1 Ei

Zubereitung:

Ich habe 1 Packung Blätterteig in Streifen a ca 1,5-2cm (Augenmass) geschnitten. Jeden Streifen auf eine Minirolle gewickelt, die ich vorher mit Trennspray besprüht habe. In Summe wurden es 18 Stück.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200C ca 15min Heissluft backen.

3 Eiweiß und 200g Zucker und Vanillezucker in den Kessel der CC geben und verrühren (noch keinen Schnee schlagen).

Temperatur auf 65 C und Intervallstufe 1 stellen und Ballonschneebesen einspannen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die Temperatur ausschalten und auf voller Stufe aufschlagen (P Taste drücken und halten) und so lange schlagen bis 35C erreicht sind.



Eventuell einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und Schaumrollen mit Spritzsack füllen.

Achtung: Das Auflösen vom Zucker dauert recht lange. Ich hätte sogar noch etwas warten müssen, da ich als es fertig war noch immer ein paar Kristalle hatte.



Tipp Claudia Kraft:



Das sind Mini-Schamrollenformen. Wer keine Formen hat, kann auch einfach Schnitzel aus Alufolie oder Backpapier formen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Koryphaee Kory

Zutaten:

4 Eiweiß
70 gr. Zucker
100 ml Wasser
300 gr. Zucker

Zubereitung:

4 Eiweiß mit 70 gr. Zucker mit Ballonschneebeesen steifschlagen.

100 ml Wasser mit 300 gr. Zucker für 3 min aufkochen. Langsam in die Eiweißmasse geben und mit Ballonschneebeesen kalt schlagen.

Gabi Greindl: Bei 65 Grad ist das Eiweiß pasteurisiert. Bei

höherer Temperatur besteht die Gefahr dass es gerinnt.

Pfirsich-Rosen-Muffins



Fotos von Doris Seelbach

Rezept aus TM-Heft und von Doris Seelbach auf CC umgeschrieben

Zutaten:

400 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

280 g Naturjoghurt

55 g Zucker

30 g Butter in Stuecken

35 g Öl und etwas mehr zum Einfetten

1 1/2 Pck. Backpulver

1/4 TL Salz

80 g Vanillezucker

2 Pfirsiche (400 g), entsteint, in Spalten (2mm) schneiden

Notwendiges Zubehoer: K-Haken, Nudelholz, Teigraedchen, Muffinblech

Zubereitung:

1. Mehl, Joghurt, Zucker, Butter, Oel, Backpulver und Salz in die CC Schuessel geben k-Haken einsetzen und alles zu einem Teig vermischen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Kugel formen und 30 Min. im Kuehlschrank ruhen lassen.

Nach 20 Min. den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

2. Teig rechteckig ausrollen (34×36 cm) mit 60 g Vanillezucker bestreuen und von der Laengsseite her mit einem Teigraedchen in 12 Streifen (a 3cm) schneiden.

Einen Teigstreifen etwas zur Seite nehmen, 4 Pfirsichspalten nebeneinander darauflegen, dabei an den Enden jeweils 2cm frei lassen.

Teigstreifen mit den Pfirsichspalten vorsichtig aufrollen und aufrecht in eine Mulde des Muffinblechs setzen. Mit den uebrigen Teigstreifen und Pfirsichspalten genauso verfahren. Pfirsich-Rosen-Muffins mit den restlichen 20 g Vanillezucker bestreuen.

3. Muffins 20 Minuten (180 grad) backen, ich habe 30 Min.gebacken,
abkuehlen lassen und frisch servieren, ich habe die Muffins dann noch in Muffinspapier gesetzt.



Foto: Doris Seelbach

Avocadomousse



Foto Gisela M. (rechts unten sieht man den Avocadodip ☐)

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze



Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)

150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)

150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süß und lecker)

300 gr. Zucchini

frische Minze

Olivenöl extra vergine

Salz/Pfeffer

Avocadomousse:

1 Avocado

1 kleine weiße Zwiebel

1/2 Limette

Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:

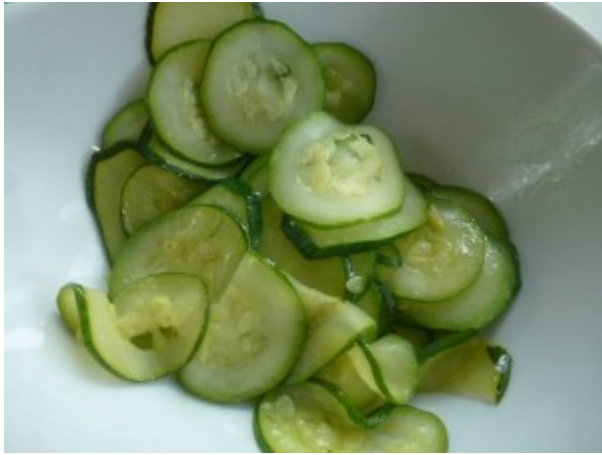
Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.



Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze "Conchiglia")



Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochröhrelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

Avocadocreame:

In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreame servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.



Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das ☐

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl... und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

www.cookingchef-freun.de

Couscoussalat Couscous Salat – Variationen



Fotos Gisela M.

1. Rezept von Rezeptwelt und von Gisela M auf CC umgewandelt

Zutaten:

250 gr. Couscous

500 ml Gemüsebrühe (ich hatte selbstgemachten Suppengrundstock)

Für den Würfler:

1 Salatgurke geschält

500 gr. Tomaten

200 gr. Feta

150 gr. Datteln entkernt (lt. Originalrezept, habe ich weggelassen)

Zutaten können variiert werden, Paprika, Karotten, Avocado, Erdbeeren... Einfach nehmen was zuhause ist und Lust und Laune macht...

Für die Gewürzmühle:

2 Knoblauchzehen

1 Bund Minze (ich hatte Pfefferminze)

1 Bund Petersilie

6 EL Olivenöl

1 ausgepresste Zitrone

0,5 TL Pfeffer

1 TL Salz

Zubereitung:

Gemüsebrühe zum Kochen bringen und in großer Schüssel übergießen, abkühlen lassen.

Würflerzutaten direkt in die Schüssel zu dem Couscous würfeln. Die Tomaten werden stückig, verlieren einiges an Saft, da soll auch in die Schüssel.

Feta kam im Würfler eher als Fetacreme raus, was ich gut fand. Wer das nicht mag, würfelt den Feta von Hand.

Gewürzmühlenezutaten in Gewürzmühle geben und mixen. Ebenfalls in Schüssel zu restlichen Zutaten geben.

1 x umrühren, fertig.

Resteverwertung:

Sollte etwas übrig bleiben, ein Ei und ein EL Speisestärke zugeben und als vegetarische Burger herausbraten.



2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert



Foto Kathrin Ebert

Zutaten:

450g Wasser

1-2 TL Gewürzpaste, alternativ Gemüsebrühe

1 TL Salz

300g Couscous

Karotten

Paprika

getrocknete Tomaten

Gurke

Radieschen

Minze

Petersilie

Zitronensaft

Pfeffer

Zubereitung:

Wasser, Gemüsepaste und Salz in die Kochschüssel der CC geben und 5 Minuten / 100 Grad aufkochen.



300g Couscous zugeben und quellen lassen, dazu CC ausschalten.

In der Zwischenzeit die verschiedenen, grob gewürfelten Gemüse und Kräuter im Multi zerkleinern, kann ruhig stückig sein.



Das zerkleinerte Gemüse zu dem bereits gequollenen Couscous zugeben und mit einem Spatel gut vermischen.

Zum Schluss mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.



Wer möchte kann diesen Salat gerne abwandeln mit Cherry-Tomaten, Mais, Feta oder auch zum Anfang in der Brühe

Tomatenmark schon zugeben, einfach seinem eigenen Geschmack anpassen. Ich habe Couscous auch lange Zeit nicht angerührt, weil ich dachte es wäre langweilig 😊 ☐

