Kebbe (orientalische Hackbällchen)

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
Fleisch für Hackfleisch
Schafskäse
Kräuter
Gewürze
ggf. Semmelbrösel/Semmelmehl
Kebbe kommen aus dem vorderen Orient. Das sind gefüllte Hackfleischbällchen oder Röllchen. Der Kebbe-Aufsatz soll das Ganze erleichtern: Statt umständlich kleine Bällchen auszuhöhlen, kann man damit Schläuche formen und dann an beiden Seiten zudrücken.

Zubereitung:
Fleisch wolfen und abschmecken. Dann aus Schafskäse, Kräutern und Gewürzen eine Paste herstellen. Ggf. etwas Semmelbrösel/Semmelmehl untermischen. Dann wird die Masse trockener und fällt nicht gleich zusammen.

Den Kebbevorssatz einbauen. Fleisch durchlassen. Es kommen Hohlformen heraus. Diese je nach Wunsch nach 4-5 oder 7-8 cm abtrennen. Die Paste mitttels eines Spritzbeutels einfüllen, die Enden der Hackfleischform mit leicht angefeuchteten Händen verschließen, dann frittieren oder einfach in einer Pfanne mit reichlich Öl backen.

In manchen Fällen werden die Hackbällchen noch in gehackten Pinienkernen gewälzt bevor sie in die Pfanne kommen.

Frage: Bleibt die Form des Hackfleisches denn problemlos hohl beim Rauslassen?

Tipp: Zuerst 250 g Rinder-/Lammhack nehmen und ausprobieren:

Rohmasse- Rohmasse mit 2 EL Semmelmehl- Rohmasse mit noch mal zusätzlich 2 EL Semmelmehl. Diese Massen jeweils zu Kebbe durchlassen und das Ergebnis begutachten wie Konsistenz ist.

Brotblume

Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:
TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

Zutaten:
Für den Teig:
600g Mehl
300g Wasser
1 Würfel frische Hefe
2 TL Salz
1/2 TL Zucker
50ml Öl

Für die Füllung:
2 – 3 EL Pesto genovese
2 – 3 EL Pesto rosso

Zubereitung:
Für den Hefeteig:
Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.
Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.
Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei Teile teilen . Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller "Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achteln.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen.
In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung Ari:
Die Füllung mache ich nach Lust und Laune
DenTeig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier: http://youtu.be/JPfynIBvOLY

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.

Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Donuts – Variationen

Foto von Gisela Martin/1. Rezept

1. Rezept von Kerstin Hinz: Donuts (Hefe) mit der CC

Zutaten:

60 gr. Zucker
2 EL lauwarmes Wasser
1 Hefewürfel frisch
375 gr. Mehl .
40 gr. zerlassene abgekühlte Butter
1 Ei
150 ml lauwarme Milch
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
Frittieröl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Frittieröl) in die CC geben, Knethaken einsetzen, 34 Grad einstellen und zu einem schönen weichen Teig verarbeiten.Den Teig 1 Stunde bei ca. 34 Grad gehen lassen.Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Donuts mit Hilfe von einem großen und einem kleinen Kreisausstecher ausstechen (Anmerkung: wer die Donuts im Tefal Waffeleisen macht, empfiehlt sich ein 6-cm-

Vorspeisenring zzgl. von Isi-Whip die Edelstahltülle für den kleinen Kreis), auf ein Backblech legen, zudecken und nochmals 1 Std. ruhen lassen.Anschließend die Donuts bei ca. 190 Grad 2-3 Min. frittieren (Anmerkung Gisela: zwischen 170 und 190 Grad, Alternativ 3 Minuten im Tefal Waffeleisen).Anschließend nach Wunsch glasieren (Wir haben sie mit Schokolade überzogen und mit Mandelkrokant bzw Zuckerperlen bestreut).

Fotos Aldona Led, Rezept Nr. 2**2. Rezept von Aldona Led**

Zutaten:

500 g Mehl
280 ml Milch
50 g Butter (Zimmertemperatur)
25 g frische Hefe
1 Ei
1 El Zucker
1 Prise Salz
und genügend Frittieröl

Zubereitung:

Mehl auf Arbeitsfläche geben, in der Mulde die Hefe zerbröseln mit etwas lauwarmer Milch und mithilfe einer Gabel mischen, dann alle Zutaten hinzumischen und mit dem Knethaken rühren.

Teig ausrollen ca. 1.cm, und formen, auf ein Blech mit Backpapier geben und zugedeckt mit ein Tuch und eine warme Decke ca. 1 Std gehen lassen.

Wenn sie hoch und fluffig aussehen vorsichtig von Blech lösen und ins 170° heisse Öl frittieren auf Küchentücher legen und dann im Zucker wälzen.

Ist sehr schnell zu machen und fluffig.

Reicht für ca. 26 -40 Stück, je nach Größe.

3. Rezept/Backpulver/zur Verfügung gestellt von Nina Oberacker

Fotos Nina Oberacker

In Tefal Snack Collection Nr. 11 herausgebacken

Für 48 Stück

Zutaten:
3 Eier
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
5 EL ÖL
250 g Milch
260 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
zzgl. etwas Öl zum Einfetten
Dekoration alles was gefällt

Zubereitung:
Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ganz fluffig aufgeschlagen mit dem Ballonbesen (ich glaube es geht auch mit weniger Zucker). Dann kurz die flüssigen Zutaten und zuletzt kurz Mehl und Backpulver (gesiebt) unterrühren, so dass das fluffige nicht verloren geht.

Die Form etwas einölen. Dann die untere Hälfte komplett mit Teig voll füllen, da wurden sie oben und unten gut gebräunt.

Nach ca. 3 Minuten waren sie fertig.

Warm sind sie zwar ohne Dekoration, aber unglaublich lecker.

Nachdem dem Abkühlen dekorieren (Schokolade, Zuckerguss, Puderzucker, ….).

Spinat-Minibaguettes

Foto und Rezept von Carmen Müller

Ich habe ein tolles Brot für Dipps und Käseplatten, was ein echter Hingucker ist und damit auch noch super schmeckt. Die Farbe ist einfach sensationell! Kommt auf dem Foto leider nicht ganz so rüber.

Zutaten:
500 g Weizenmehl

180 g gehackter Spinat
1 Hefewürfel
2 ELZucker
3TLSalz
2EL milden Essig (Balsamico, Apfel,…..)
150 ml Wasser

Zubereitung:
Bei frischem Spinat in den Multi mit Messer geben und wenige Sek. kleinschreddern. Bei tiefgekühltem Spinat, diesen auftauen lassen und sehr gut ausdrücken (evtl. die Wassermenge reduzieren). Ich gebe wegen der Farbe gerne noch immer ein Handvoll Petersilie mit in den Multi.

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Essig, Hälfte des Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 11/2 kneten lassen, Temp. 38 Grad, nach und nach den Spinat zugeben und auch das restliche Wasser zufügen. Teig ca. 5 Min. Kneten lassen.

Nun ca. 30 Min. gehen lassen, nochmals Stufe 1 1/2 gut kneten lassen. Dann den Teig in ca. 150 g Stücke abwiegen, diese zu Rollen formen, die Enden verschließen und mit der Schlussseite auf ein Backblech (Backpapier) legen. 25 Min. Gehen lassen.

Bei 170 Grad Umluft 20 Min. Backen (ungefähr – jeder Ofen backt anders)
abkühlen lassen und in Baguettescheiben aufschneiden, damit man die tolle grüne Farbe sieht. Sehr lecker und ein Eyecatcher zu verschiedenen Dipps.

Portugieser Vanille-Törtchen

Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
1/2 Packung Blätterteig
Zimt
125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)
1 Ei
4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)
Vanillepaste od Extrakt
1 Bio-Orange.

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen

od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.

Mürbeteigtaschen Mürbteigtascherln

Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

Zutaten:
Mürbteig:
300 Gramm glattes Mehl
200 Gramm Butter
100 Gramm Puderzucker
2 Eidotter
feingeriebene Zitronenschale
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Nussfuelle:
150 Gramm Nüsse
250 Gramm Zucker
Vanillezucker
1/8 Liter Sahne
1 EL Rum
30 Gramm Rosinen.
Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und

mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.

Sehr schnelle Apfel Crumble Muffins

Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
1 Pk TK Blätterteig
2 Äpfel od. Birnen od. anderes Obst
50 g gestiftete Mandeln
100 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter

Zubereitung:
Die Förmchen legt man mit Blätterteig aus.

Dann entweder 2 Äpfel, zwei Birnen ect. (zerkleinert mit Multizerkleinerer) mit 50 gr gestiftelten Mandeln und Vanillezucker mischen.

Aus je 100 gr Mehl, Zucker und Butter Streusel herstellen (K-Haken). Die Hälfte zum Obst und damit die Förmchen füllen.

Die restlichen Streusel draufgeben und bei 200 Grad 25 Min backen.

Foto Ari Dahms

Windbeutel mit der Kenwood CookingChef – Brandteig

Foto und Rezept von Aldona Led

Zutaten:
Teig :
375 ml Wasser
100 g Butter
und gute Prise Salz und
1 Vanillezucker
200 gr. Mehl
1 Backpulver
4 Eier
Füllung/Dekoration:
Sahne
Puderzucker

Zubereitung:
Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen …. und Eier nacheinander zugeben und aufsschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei O/U Hitze 200 Grad 30 min backen .
Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!!

Foto von Aldona Led

WARNHINWEIS:
Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Maki – Sushi Makirollen

Zusammenstellung und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

Sushireis (wenn es Hauptspeise sein soll ca. 120 gr/Person)
Reisessig (nach Belieben)
Noriblätter
Zum Füllen: In MInimengen: Salatgurke/Paprikaschote/Avocado/Lachs/Zitrone/Thunfisch/Mayonese/Kresse etc. etc. nach Belieben
Spezielle Hilfsmittel: Bastmatte, gibts im Supermarkt oder Asialaden für ca 2 EUR

Ggf. noch: Wasabipaste, Soyasauce, Ingwer

Zubereitung:
Reis in Wasser waschen, dann wie normalen Reis mit Salz kochen. Abkühlen lassen.

Reisessig nach Belieben mit dem Reis vermischen (abschmecken, wieviel man mag. Der Reisessig ist ganz mild).

In Gewürzmühle ein paar Löffel Thunfisch mit ein oder zwei Löffel Mayonese mixen, ggf. Kresse unterrühren.

Avocado/Paprika/Gurke/Lachs und was sonst noch da ist in Streifen schneiden.

Jeweils ein Noriblatt (glänzende Seite nach unten) auf eine Bastmatte legen.

Mithilfe der Kenwood-Spachtel den abgekühlten Reis dünn auf das Noriblatt drücken. Am Rand oben und unten ca. einen Zentimeter frei lassen und das freie Ende mit Wasser bepinseln.

Im unteren Drittel ein oder zwei Reihen mit Füllung hinlegen. Z.B. eine Reihe Avocadostreifen, daneben Lachsstreifen und etwas Zitronensaft drüber geträufelt.

Oder Gurkenstreifen und drüber etwas Thunfischpaste mit Kresse.

Oder vorher angebratener Lachs mit Paprika und

Salatgurkenstreifen

Oder koreanischer gelber Rettich mit Gurke
Oder oder oder….

Dann mithilfe der Bambusmatte einrollen, mit der Bamusmatte kann man gut formen.

So mit den weiteren Blättern verfahren, bis der Reis und die Füllungen aufgebraucht sind.

In Korea gab es die Rollen am Stück in Alufolie eingewickelt zu kaufen. Man hat die Rollen am Stück als Brotzeit gegessen

Wer nicht unterwegs essen möchte, braucht ein gutes, scharfes Messer und schneidet sich Scheiben ab (die Randstücke sind immer nicht schön und dienen der Qualitätskontrolle).

Zusammen mit Soyasoße, Wasabi und Ingwerscheiben servieren.

Mehrkornbrötchen

Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:
ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl

50 g Weizen-Vollkornmehl
100 g Roggenmehl 997
1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst
ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst
ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
1 EL Öl zum Verkneten.

Zubereitung:
Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem El Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen.
Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.