

# Vanillesauce mit der Kenwood CookingChef



Foto von Gisela Martin

Rezept von Manfred Cuntz

## **Zutaten:**

100 g Zucker  
0,5 l Milch  
6 frische Eigelb  
1 Vanilleschote

## **Zubereitung:**

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Dotter mit dem Zucker mit Flexi verrühren, auf 85°C und Kochstufe I stellen und die Milch einfließen lassen.

So lange rühren lassen bis die Sauce zur Rose abgezogen ist.

---

# Bananenpuddingauflauf



Foto und Rezept von Manu Beecken

## **Zutaten:**

100 gr Eierplätzchen

3 bis 4 reife Bananen

1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker (Anmerkung: Oder selbstgemachter Vanillepudding, geht in der CC so einfach)

2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

## **Zubereitung:**

In einer Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben geschnittene Bananen legen.

Den Pudding nach Anweisung mit der CC kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können.

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.

Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 5 bis 10 Minuten backen,

bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt.

Schmeckt super lecker, warm und auch kalt!

---

## Bayerische Creme

Zutaten für 4 Portionen:

### **Rezept von Nadine Detzel**

3 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote

200 ml Milch

3 Eigelb(Größe M)

70 g Zucker

200 g Schlagsahne.

Früchte zum Garnieren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren usw.)

### **Zubereitung:**

Vanilleschote längs aufschneiden, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch ca. 10 min aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser 5 min quellen lassen. Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen.

Eine Kelle voll von der Vanillemilch abschöpfen und beiseite stellen um darin die Gelatine auflösen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zum Ei/Zuckergemisch geben. Die aufgelöste Gelatine dazu geben.

Creme abkühlen lassen bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

Creme auf Dessertschalen verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

---

# 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.

---

## Grießbrei – Variationen



Foto von Sandra Bell

### 1. Rezept von Manfred Cuntz

#### Zutaten:

1 Liter Milch

120 gr. Weichweizengrieß

40 gr. Zucker  
100 gr. gemahlene Mandeln  
Abrieb einer Orange  
etwas zermörserter Safran  
ggf. Schuß Amaretto

### **Zubereitung:**

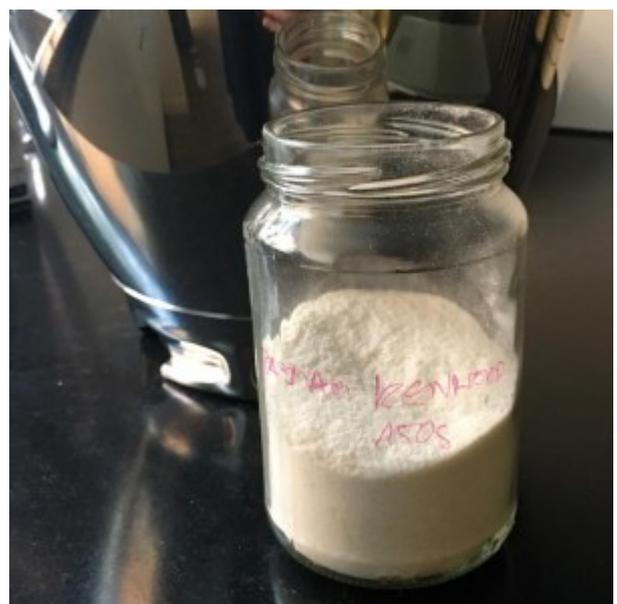
Milch zum Kochen bringen, CC mit Flexi Rührer, Rührstufe 1, 110°C Einstellung

In der Zeit mischen: Weichweizengries, Zucker, gemahlene Mandeln, Abrieb Orange, Safran

Alles in die kochende Milch geben, ein Schuß Amaretto dazu und zwei Minuten weiter rühren lassen. Fertig.

Schmeckt nicht nur super sondern hat auch noch eine traumhafte gelbe Farbe.

**2. Rezept von Steffi Grauer, [kochtrotz.de](http://kochtrotz.de) – glutenfreie Variante –**



(Tipp Steffi Grauer: Reisgries aus Basmatireis gart am schnellsten. Den Basmatireis kann man im Blender zu Gries schreddern. Am besten mit circa 300 g Mindestmenge und langsam

auf höchste Stufe drehen.)

**Zutaten:**

150 g Reisgries (Basmatireis im Blender zerkleinert)

700 g Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

**Zubereitung:**

Alles für 3 Minuten mit Flexi Stufe 1 und 105 Grad. Dann noch 17 Minuten, Flexi, Stufe 1, 90 Grad

---

## Schokoladenpudding – Vegan



Rezept und Fotos von Melanie Gläser

**Zutaten:**

1 Avocado

1 TL Backkakao

1 guter Schuss Kokosnussmilch

Süße nach Wahl

Bourbon Vanille und Zimt (nur wer mag)

### **Zubereitung:**

Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Masse mit einem Löffel auskratzen und in den Multi geben. Weitere Zutaten zufügen und die Masse bei höchster Stufe pürieren.

Der Schokoladenpudding hat eine super weiche, cremige Konsistenz. Ich persönlich esse ihn sogar ganz ohne Süße, dass werden aber wahrscheinlich die wenigsten mögen.

---

## **Schlesische Mohnklöße**



Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

### **Zutaten:**

0,5l Milch

1 Vanilleschote oder ein wenig gemahlene Vanille.

125 g Mohn, frisch gemahlen

100 g Zucker

50 g Rum-Rosinen oder 50 g Rosinen und ein Schuß Rum

150 g Brötchen vom Vortag oder Toast

50 g gehackte Mandeln



### **Zubereitung:**

Die Hälfte der Milch und des Zuckers mit der Vanille in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Beiseite stellen.

In der Kochschüssel mit Flexi die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum kochen bringen (110°C, Kochstufe I). Dann den Mohn zugeben und die Temperatur auf 80°C zurück schalten. Gute 10 Minuten ausquellen lassen. Temperatur auf 0 und noch 10 Minuten auf Kochstufe III laufen lassen. Abschalten und abkühlen lassen.



Die gehackten Mandeln und die Rumrosinen unterrühren.

*Anregung von Manfred Cuntz:* Die gehackte Mandeln habe ich in der Pfanne trocken geröstet und im Multi gehackt und da sind sie leider auch jetzt noch. Schmeckt aber auch ohne die Mandeln.

In der Zwischenzeit die Dessertringe auf ein Backpapier stellen und je eine der ausgestochenen Toastscheiben einlegen. Die mit der Vanillemilch tränken.



Wenn die Mohnmasse abgekühlt ist je ein Löffel auf die Toastscheiben geben. Dann die zweite Toastscheibe auflegen und wieder mit der Vanillemilch tränken. Dann noch eine Schicht Mohnmasse.



Mit Frischhaltefolie (oder Deckel wenn es einen gibt) abdecken und kühl stellen. Für mindestens eine Stunde.

Zum Servieren auf einen Teller stellen und den Dessertring abziehen. Ich hab sie dann mit etwas Walnusskrokant bestreut. Das ist nicht original aber ich hab am Montag zu viel gemacht und ich mag das Zeug.

Dazu ist was fruchtiges nett. Wie z.B. die Orangenfilets oder in Weißwein gedünstete Birnen oder so. Oder eine Kugel Eis vielleicht.

---

# Früchte-Quark



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

## **Zutaten:** (für 4-6 Portionen)

500 g Quark 40%

100 g Zucker (kann auch etwas weniger sein)

1 Glas Sauerkirschen oder frische Früchte

Mark einer 1/2 Vanilleschote

2 Eier (frisch !! )

1/2 Zitrone

200 ml süße Sahne

## **Zubereitung:**

Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel Quark, Eier, restlichen Zucker, Saft der halben Zitrone und das Mark der Vanilleschote gut durchrühren. Danach die Sahne unter die Quarkmasse heben.

Sauerkirschen auf 4-6 Schälchen verteilen, 4-6 Früchte zur Deko bei seitelegen. Quarkmasse auf die Kirschen im Schälchen füllen und mit Deko-Kirsche verzieren.

Vor dem Verzehr ca 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

---

# 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!

---

# Apfelkompott – einfach

Rezept von Christian Schmidt

## **Zutaten:**

ca. 800 g Äpfel

1 Zitrone geschält

evtl. Rum

## **Zubereitung:**

Äpfel (entkernt – und nach Geschmack geschält) sowie 1 Zitrone (geschält) durch die feine Julienne Scheibe geben. Dann das ganze in den Rührtopf mit Flexirührer, Kochrührstufe 1, 100 Grad. Etwa 30 g Zucker und eine Prise Salz zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Nach den 10 Minuten habe ich noch etwas Rum untergerührt – das muss aber nicht sein