

Lievito madre auffrischen

Wer seinen Lievito madre (wenn er zur Neige geht, spätestens nach drei Wochen) auffrischen möchte:

Zutaten:

1 Teil Lievito madre
1 Teil Mehl (z.B. Type 550)
0,5 Teile Wasser
ggf. Tropfen Honig

Zubereitung:

Alles verkneten (Kneithaken), Kreuz einschneiden und wieder ab in den Kühlschrank.

Wenn der LM zu lange nicht gepflegt wurde, zur Motivation einen Tropfen Honig beim Kneten zugeben.

Vanille-Sirup



Rezept und Foto von Petra Weißhorn

Zutaten:

200 ml Wasser

200 gr brauner Zucker

2 Vanilleschoten

je eine Messerspitze Natron und Zitronensäure

Zubereitung:

Vanilleschote auskratzen, mit ausgekratzter Schote und den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.

Spritzschutz und Kochröhrelement anbringen. CC zum kochen bringen und 25-30 Min. je nach gewünschter Konsistenz köcheln lassen. Rührstufe 1. Bei mir waren es zwischen 105 und 108 Grad und 30 Minuten.

Achtung Flüssigkeit dickt nach dem Erkalten noch nach. In eine kleine Flasche füllen und kühl lagern. Ich gebe die ganzen ausgekratzten Schoten mit in der Flasche.

Haltbarkeit:

Mehrere Wochen

Sahnefest Sahnestabilisator Sahneschön – Variationen



Rezept Nr. 2/Foto Claudia Kraft

1.) Rezept von Manuela Schlosser

Zutaten:

100 gr. Zucker

50 gr. Mehl

50 gr. Stärke

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Wer keine Gewürzmühle hat, verwendet anstelle von Zucker einfach Puderzucker ☐

Pro Becher Sahne nach 1/2 Minute 2 Teelöffel zugeben und bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen

Ist der Retter in der Not, wenn Sanapart, Sahnesteif & Co ausverkauft ist.

1.) Rezept von Smarticular/Ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:

25 gr. Johannisbrotkernmehl

50 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Nudelauflauf



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)

3 Becher Sahne (oder H-Sahne)

4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)

2 Eier

4 Zwiebeln

1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehme die vom Lidl)

Salz, Pfeffer, Paprika,

Salatkräuter (hier nehme ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).

Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln

2. Schinkenwürfel

3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus)

4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an

die letzte Schicht müssen Nudeln sein.



Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.



Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürrierstab. Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.

Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße. Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.

Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.

Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.

Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

Butter aus Sahne machen



Foto von Gisela Martin

Was tun, wenn der Kühlschrank leer ist und man vergessen hat Butter zu kaufen?

Die CC macht aus Sahne Butter und der Tag ist gerettet

Chapeau!

Zutaten:

Sahne

Zubereitung:

Sahne in Kessel und mit Ballonschneebeesen auf hoher Stufe (5) schlagen.

Zuerst wird es "geschlagene Sahne", dann wird sie gelblich und flockt aus. Dann entsteht auf einmal ganz viel Flüssigkeit und die Sahne flockt ein zweites Mal aus und wird fest.

Bei mir dauerte es bei 200 ml Sahne ca. 11 Minuten.

Die Butter auf ein Zewatuch zum Abtropfen geben. Fertig!

Aus Kastanien Waschmittel herstellen



Fotos und Anregung von Manuela Richtmann

Zutaten:

Rosskastanien

Zubereitung:

Das sind getrocknete, grob mit dem Hammer zerlegte Rosskastanien. Nicht zu viele in die Gewürzmühle, tief durchatmen und anstellen... Ist megalaut.

Für was ich das brauche? Nicht zum kochen, sind Rosskastanien ... Ich mach daraus Waschpulver, funktioniert super. Die Wäsche riecht nach Wäsche und ned nach aufdringlichen synthetischen Düften.

Für mehr Infos gibt es hier einen interessanten Link:

<http://www.smarticular.net/waschmittel-aus-kastanien-herstellen/>

Backtrennmittel

Rezept von Karin AM

Zutaten:

25 g neutrales Öl

25 g weiches Ceres/Palmin (Zimmertemperatur) – *Alternativ wer kein Palmöl verwenden möchte, durch Butterschmalz ersetzen.*

25 g Mehl.

Zubereitung:

In der Gewürzmühle gut mixen und im Kühlschrank aufbewahren, sonst trennen sich die Zutaten wieder.

Tipps Steffi G.: Bei größeren Mengen Flexielement verwenden, dann 35 Grad einstellen ☐

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.

Kokosmilch – selbstgemacht



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Mal keine Kokosmilch zu Hause, oder es bleibt immer ein Rest über, dann hilft vielleicht der Tipp: Kokosflocken und Wasser = Kokosmilch

Zutaten:

200 g Kokosflocken

1/2l Wasser

Zubereitung:

Habe die Kokosflocken und das Wasser in den Bleder geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe gemixen. Ich habe es mal durch ein Sieb gefüllt, da ich noch nicht weiß, ob ich für die Creme nur die Milch möchte.

Ghee in der Kenwood Cooking Chef – Variationen



Foto Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept aus Kochbuch "Rezepte für die Cooking Chef"

Zutaten:

Butter

Zubereitung:

Butter bei 95 Grad schmelzen (ohne Rührelement).

Schüssel zur Seite stellen und ein paar Minuten warten.

Die Molke sammelt sich im unteren Bereich und man kann dann das Ghee in eine andere Schüssel umfüllen (muss nur aufpassen, nichts von der Molke mit umzufüllen)

Alternative Claudia Kraft:

Ich erhitze es länger dafür schöpfe ich ab.



Foto: Gisela Martin

2. Rezept von Dagmar Möller/ Töpfele und Deckele

Zutaten:

3 Packungen Butter

Zubereitung:

Butter schmelzen bei 40 Grad, einmal kurz aufkochen und dann bei 85 Grad 30 min. brodeln lassen. Nicht rühren. Vorsichtig ohne Schaum und gesunkenem Eiweiss abgießen.

Tipps bzgl. Haltbarkeit:

Wenn das Ghee richtig gemacht worden ist und luftdicht und dunkel gelagert wird, dann muss es nicht in den Kühlschrank und hält bis zu 6 Monate.

Jedoch sollte man Ghee immer mit frischen Besteck entnehmen, damit es nicht schimmelt. Auch das Wasser muss richtig verdunstet sein, um ein Schimmeln zu vermeiden.