

Fehler im "Meine Cooking Chef Gourmet"-Kochbuch

Hier sammeln wir die Fehler die leider im neuen Kochbuch der Gourmet sind

Seite 152 – Salziges Popcorn

Erster Arbeitsschritt: Das Öl in die Schüssel geben.

Erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!

Seite 154 – Spinat-Ziegenkäse-Kuchen

Zutaten:

8 Päckchen Backpulver -> sollte vermutlich 8g heissen.

Seite 350 – Mürbeteig für einen Apfelkuchen

Hier werden Eigelb und Wasser vergessen wie im Grundrezept für Mürbeteig beschrieben.

Seite 384 – Mousse au chocolat

Letzer Arbeitsschritt : "Mit einem Teigschaber die Eigelbe in die geschmolzene Butter unterheben." -> Schokolade (statt Butter).

Seite 386 – Schokoladentrüffel

Mengenangabe 400g Blütenhonig, kann nicht stimmen vielleicht 40g?

Seite 394 – Karamellisiertes Popcorn

Erster Arbeitsschritt: Das Öl und den Mais in die Schüssel geben. -> erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!

Tipp: Röhrelemente lassen sich nicht einstellen – was tun?

Gesammelte Antworten aus FB-Gruppe "[Backen und Kochen mit Kenwood](#)" zu nachstehender Frage:

Röhrelemente lassen sich nicht einstellen/Mutter löst sich nicht

- Schraubstock verwenden: Röhrelement mit Hilfe eines Tuchs in einen Schraubstock spannen. Mutter mit Maulschlüssel und notfalls Rohr auf dem Schlüssel nach LINKS aufdrehen.
- Hilfe holen: Einer hält es fest, der andere dreht auf.
- Mit WD 40 einsprühen (Schmiermittel). Kurz einwirken, dann löst sich Mutter meist leichter. Danach richtig säubern.

Buttercreme einfrieren – wie auftauen?



Fotos Farina Köstler

Wie kann man eingefrorene Buttercreme wieder verwenden?

Links sieht man die aufgetaute Buttercreme, die man versuchte mit dem Schneebesen aufzuschlagen. Versuch misslückt.

Rechts hat man bei der gleichen Buttercreme das Flexielement verwendet, 30 Grad zugeben lassen und laufen lassen. Man sollte lt. Frank Klee dabei sein bleiben, um zu sehen, sobald die Masse sich verbindet.

Tipp: Schneebesen von Resten befreien



Foto Christin Luma

Tipp von Sonja Puchmann-Taucher:

Inhalt der Schüssel mit Eischnee umfüllen.

Die leere Schüssel mit dem vollen Schneebesen einschalten, hohe Geschwindigkeit und rühren lassen.

Dann werden die Reste an den Schüsselrand geschlagen und lassen sich gut entnehmen.

Den Ballonschneebesen an den Schüsselrand zu schlagen, kann kontraproduktiv sein, da die eingeschlagene Luft dadurch entweichen kann.

Tipp: Butter und Zucker schaumig rühren

Sammlung von Antworten aus [“Backen und Kochen mit Kenwood/FB-Gruppe”](#):

- Flexielement und schnell laufen lassen
- K-Haken
- Ballonschneebesen (Temperatur auf 24°C stellen und mit dem Ballons auf maximal schlagen)

Tipp Annette Menzel:

Optimale Aufschlagtemperatur von Butter beträgt 22-23°C ich stelle immer 25-30°C ein. Dann geht es schneller.

Tipp: Sahne schlagen im Blender

Tipp von Maren Grau-Soumana Mayaki:

Durch Zufall eben entdeckt

Für mein Snickerseis püriere ich immer Milch mit Snickers. Das geht sehr gut im Blender, aber die Nüsse am Messer sauber zu machen ist mühselig. Somit dann immer etwas Wasser und Spüli rein und Volldampf -> sauber    

Heute wollte ich dann die restlichen Nüsse "mitnehmen" und habe einfach 200 gr Sahne in den Blender gegeben (die ich eh gerne anschlagen wollte, aber mein Ballonbesen war gerade noch anderweitig besetzt).

Siehe da: Die Sahne wurde fest. Wieder einen Abwasch und einen Arbeitsgang gespart.

Ich füllte dann nochmal 250 gr flüssige Sahne hinzu. Kurz angeschlagen und dann konnte ich es auch wieder rausgießen. Die Sahne war so fest, dass ich sie mit einem Löffel hätte rausnehmen müssen.

Wasser und Spüli, 1 x Vollgas. Sauber

Multizerkleinerer — Zubehörvorstellung



Fotos Christina Cieluch

===Zubehörvorstellung: Multizerkleinerer===

Und es geht weiter mit der nächsten Zubehörvorstellung. Diesmal stellt uns Christina von den [Montagskindern](#) den Multizerkleinerer vor:

Ich habe die Ehre, den Multizerkleinerer AT647 für die Kenwood Küchenmaschinen vorzustellen.

Der Multizerkleinerer, oder auch Food Processor, passt auf alle gängigen Kenwood Chef, Major und Cooking Chef Modelle und ist, wie der Name schon vermuten lässt, ein wahres Multitalent.

Zur besseren Vergleichbarkeit habe ich alle verfügbaren

Scheiben (ausser Scheibe 1/ Parmesanreibe) des Multizerkleinerers mit dem gleichen Gemüse, nämlich Karotten, getestet und mit Fotos dokumentiert.

Sämtliches Gemüse, Obst, Käse, Wurstwaren etc. lassen sich mithilfe der Scheiben in Stifte oder verschieden dicke Scheiben schneiden, oder in zwei verschiedenen Stärken raspeln.



Die feine Reibe (Nr. 1) ist für Parmesan oder ggfs. auch Kartoffeln geeignet.

Alternativ zu den Scheiben, die sich übrigens wunderbar im Deckelhalter des schwedischen Möbelhauses aufbewahren lassen, gibt es noch das Messer, mit dem man Kräuter zu einem Pesto, Frischkäse zu einem tollen Dip, oder Mandeln zu frischem Mandelmus machen kann.

Auch der Teig für selbstgemachte Pasta wird von den hartgesottenen Nutzern des Multizerkleinerers mit dem Messer gemacht.

Alles in allem ist der Food Processor ein nahezu unverzichtbarer Allrounder unter den Zubehöerteilen der oben genannten Kenwood-Maschinen.



Tomatensugo mit der Beerenpresse



Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

Zutaten:

- 5 kg Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig

2 Zweige Rosmarin
1 Gemüsezwiebel in Scheiben
1 große Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Tomaten habe ich mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.



Tip Katharina Schmidt:

Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen



Foto Monika Klein

Flocker – Zubehörvorstellung

Barbie Steber hat den Flocker als Vorsatz für die Kenwood-Küchenmaschine ausprobiert und uns folgende Ergebnisse zur Verfügung gestellt:

Alle Fotos von Barbie Steber

Einfach die ganzen Körner etc. oben hereinfüllen und schauen was unten herauskommt.

Es kann alles geflockt werden: Alle Getreidearten , Gewürze und auch Ölsaaten wie Leinsamen und Sesam (nur KEIN Mais).



Von links nach rechts: Quinoa/Hafer/Risottoreis



Von links nach rechts: Sonnenblumenkerne/Quinoa tricolore/Weizen



Von links nach rechts: Dinkel/Roggen

Ausgangssituation:



Schwarze Johannisbeeren mit der Beerenpresse



Fotos und Tipp zur Verfügung gestellt von Karin AM

Schwarze Ribiselernte durch die Beerenpresse!

Ergebnis: 2 Liter Mus!

Und das ganze ohne auch nur einmal die Presse auseinanderzunehmen.

Der Trick:

Zeit lassen, immer nur 1 Hand voll durchlassen und warten bis es durch ist und ein hölzerner Schaschlikspiess. Mit dem kann man, wenns mal etwas stockt ganz einfach nachhelfen, ohne etwas kaputt zu machen.



Die fertigen Eiswürfelportionen kann man verwenden für Smoothies, Nachtisch, Kinderfrühstück, Haferbrei, Joghurt, etc.