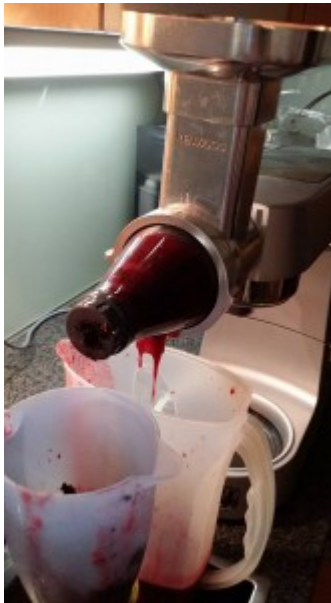


Schwarze Johannisbeeren mit der Beerenpresse



Fotos und Tipp zur Verfügung gestellt von Karin AM

Schwarze Ribiselernete 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.

Kokosmilch selbst gemacht



Anleitung und Fotos von Gisela M.

Zutaten:

Kokoschips oder Kokosraspeln

Zubereitung:

Kokoschips oder Kokosraspeln in den Multi mit Messer gegeben und drei Minuten rühren lassen. Die Masse ist jetzt schon recht flüssig.



Pause einlegen, da dann das Öl noch besser austritt. Weitere zwei Minuten auf hoher Stufe laufen lassen – dann sollte es schon sehr flüssig und somit fertig sein.



Die warme Masse abfüllen und stehen lassen (am besten im Kühlschrank lagern). Es wird dann ganz fest. Haltbar ist das Mus bei kühler Lagerung ca. drei Monate.

Immer wenn man Kokosmilch benötigt, kann man sich seine Kokosmilch aus dem Mus in gewünschter Menge (in Gewürzmühle oder Blender) mischen.

Verhältnis 1:10, d.h. auf 10 Gramm Kokosmus kommen 100 ml Wasser.

Bei Pfannengerichten, in denen Kokosmilch benötigt wird, gebe ich das feste Mus auch gerne direkt (ohne Vermischung mit Wasser) bei. Es löst sich durch die Wärme von alleine auf.



Variante von Claudia Kraft

Zutaten:

200g Kokosflocken

1/2l Wasser

Zubereitung:

Beide Zutaten in den Blender oder Hochleistungsmixer geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe mixen. Wenn der Mixer nicht so stark ist und man die Milch für eine Creme benötigt, kann man sie durch ein feines Sieb gießen.

Wenn man Kokosmilch über hat, ob gekaufte oder selbstgemachte gebe ich euch einen Aufbewahrungstipp: Eiswürfelbeuteln für den Tiefkühler 😊 ☐

Die friert man auch dann ein. Somit ist die Milch gleich portioniert und man kann ganz leicht Stück für Stück entnehmen. Für Smoothies perfekt denn so hat man Milch und Eiswürfel.

Tipp: Semmelbrösel mit Fleischwolf



Fotos und Beschreibung von Christina Schröder

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Zuerst wurde es mit feiner Scheibe versucht, das war zu mehlig.

Mit der mittleren Scheibe wurde es perfekt.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Multizerkleinerer Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Multizerkleinerer](#)



Foto Christina Schröder

Tipp Gisela M.: Man kann auch um den Fleischwolf vorne eine Tüte klemmen (mit Gummi befestigt. Dann staubt es nicht und die Semmelbrösel werden direkt verpackt)

Tipp: Semmelbrösel im Multizerkleinerer



Fotos und Beschreibung von Birte Ri

Zutaten:

Trockenes Brot

Zubereitung:

Das trockene Baguette habe ich in Stücke geschnitten, die bequem durch die kleine Öffnung des Multi passen. Dann habe ich das Messer auf Stufe 2 laufen lassen und die Stücke reinfallen lassen.

Da die Brösel aber gerne dazu übergehen oben wieder rauszukommen ☹️, habe ich die Taktik geändert. Das Messer abgestellt, 2-4 Brotstücke eingefüllt, P-Taste einige Sekunden drücken und wiederholen. Diese Methode fand ich persönlich besser.

Von der Menge fand das halbe Baguette ca. 30cm gut Platz im Multi, gedauert hat das ganz so knapp 4min.

Ich bin sehr zufrieden mit den Bröseln. Ich kauf nie wieder welche.

Wer sehen möchte, wie man mit dem Fleischwolf Semmelbrösel herstellt, bitte hier schauen: [Semmelbrösel mit Fleischwolf](#)

Sahne schlagen mit der Kenwood Cooking Chef

Zusammenstellung von Gisela M.:

Alle Zutaten müssen kalt sein (sowohl die Sahne als auch die Schüssel/Schneebeesen).

D.h. die Schüssel sollte nicht direkt aus der Spülmaschine kommen, die Sahne nicht direkt nach dem Einkauf verwendet werden und der Schneebeesen sollte entweder kurz im TK-Fach gelegen haben oder im Kühlschrank.

Die Temperatur der Cooking Chef darf nicht angestellt sein!!!

Bei höherem Fettgehalt einer Sahne, wird die Sahne schneller steif. Fette Sahne erzeugt auch eine festere Konsistenz (d.h. wenn möglich 32%ige oder noch besser 35%ige oder 36%ige Sahne kaufen). Tortenböden weichen mit fetter Sahne z.B. langsamer durch.

Wenn möglich, zum Sahne schlagen nur frische Sahne und keine H-Sahne verwenden.

Die Sahne bitte nicht zu schnell zu schlagen, maximal Geschwindigkeitsstufe 3. Dadurch wird sie cremiger als bei schnellerer Stufe und erhält einen besseren Stand (dauert aber auch etwas länger, als wenn man die Sahne z.B. bei Stufe 5 schlägt).

Minimengen Sahne (z.B. halber Becher oder auch weniger) lassen sich übrigens prima in der Gewürzmühle schlagen. Die Sahne wird dann besonders fest/kompakt und es geht blitzschnell. Man sieht, wie die Sahne sich in der Gewürzmühle ausbreitet. Nach wenigen Sekunden zieht die Sahne sich zusammen und verliert

deutlich an Menge im Glas. Dann bitte sofort ausschalten und schon ist die Sahne fertig.

Das Vorgehen im Detail (mit Ballonschneebeesen):

Kalte Sahne in kalte Schüssel einfüllen.

Kontrollieren, dass die Temperatur ausgestellt ist

Spritzschutz aufsetzen (vor allem bei größerer Menge).

Geschwindigkeit auf Stufe 3 hochdrehen.

Vanille, Zucker, Sahnesteif oder andere Aromen nach Belieben durch die Spritzschutzöffnung einfüllen.

Immer dabei stehen bleiben und die Sahne im Auge behalten.

Wenn sich Wellen bilden, ist die Sahne fast fertig. Wenige Sekunden zu lange und aus der Sahne wird Butter! Zur Kontrolle die Maschine bitte kurz anhalten und die Konsistenz prüfen (z. B. mit einem Messer durch die Sahne fahren oder indem man den Kessel schräg stellt). Bei Bedarf noch kurz weiterschlagen.

Achtung, schlägt man die Sahne zu lange, gibt es Butter. Sollte das passiert sein, geht es hier weiter: [Butterherstellung](#)

Tipp: Flockereinsatz – Was kann man tun, wenn Körner bröselig werden

Tipp von Karin AM/Backen und Kochen mit Kenwood

Die Frage war, was man tun kann, wenn Grünkern, Weizen, Dinkel etc. beim Flocken bröselig und ohne schöne Flockenform herauskommen.

Antwort:

Hafer hat viel Fett und ist somit feuchter als andere Getreide. Wenn man schöne Flocken bei Dinkel, Weizen, Roggen etc. haben will, sollte man das Getreide ein paar Stunden vorher in einem Sieb mit Wasser kurz spülen und dann auf ein Küchentuch ausbreiten und 3-4 Stunden trocknen lassen (Feuchte zieht ins Korn und die Flocken werden nicht mehr bröselig).

Die Körner sind dann wie die Haferkörner vom Feuchtigkeitsgehalt her. Aussen sind sie fast trocken.

Positiver Nebeneffekt (Hinweis von Steffi Grauer):

Wenn man Nüsse, Getreide und Hülsenfrüchte einweicht so aktiviert man sie. Das bedeutet, die enthaltene Phytinsäure wird überwunden. Meistens sind unsere Lebensmittel leider behandelt. Es wird also deutlich mehr Zink, Magnesium und Calcium freigesetzt. Ist ne sehr gute Sache und gesund.

Tipp: Zwiebel schneiden mit Würfelschneider

Tipp von Ingrid Schmunk/FB-Gruppe Backen und Kochen mit Kenwood:

Zwiebel würfel ich gerne in größeren Mengen auf Vorrat mit dem Würfelschneider. Die Gefriertüte stelle ich in eine Schüssel und ziehe den Rand der Tüte über den Auswurf des Würflers.

Danach friere ich die Zwiebeln ein und habe eine Menge Arbeit z.B. für Zwiebelgulasch gespart.

Mit Suppengrün mache ich das genauso und verarbeite immer 3-4 Bund auf einmal. Auch Petersilie geht gut durch den Würfler. So hat man immer frisches Suppengrün im Haus.

Tipp: Multizerkleinerer lässt sich nicht abnehmen

Tipp und Fotos von Jane Nierlein



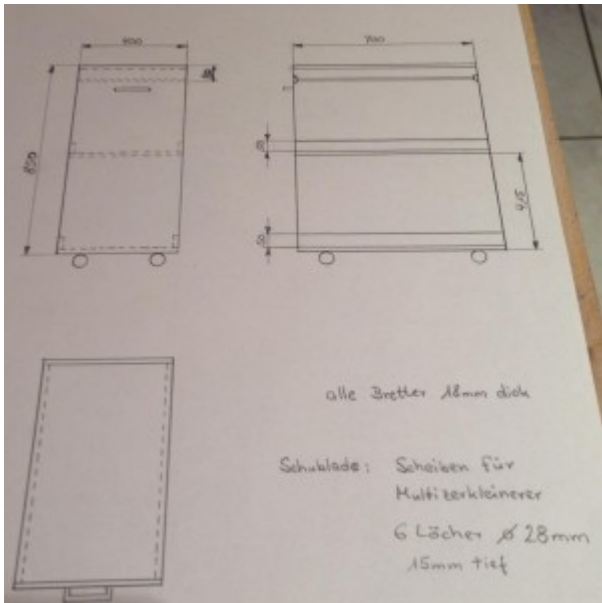
Bei Áine Cumhaill hat es trotz diesem Tipp nicht geklappt. Sie hat dann etwas heißes Wasser in den Behälter gefüllt, es für fünf Minuten stehen lassen und schwuppdwupps hat es sich lösen lassen.

Bauanleitung Zubehörschrank zum Verstauen von Zubehör

Nachstehende Fotos samt Anleitung wurden von Ulrike Kraus zur Verfügung gestellt:



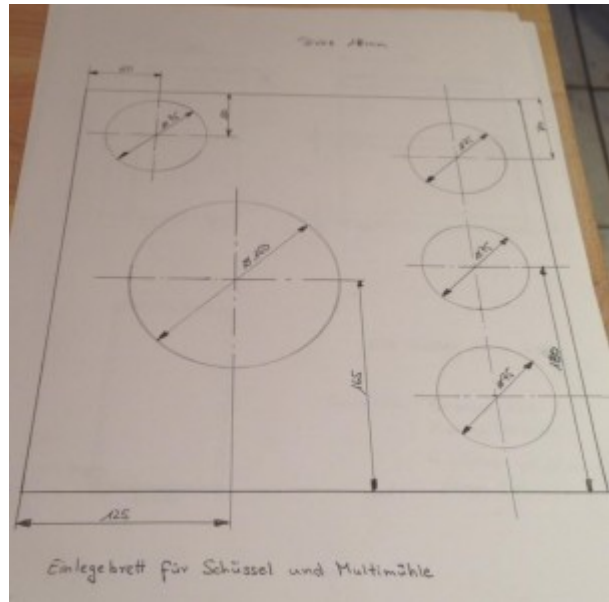
Schrank/Schublade

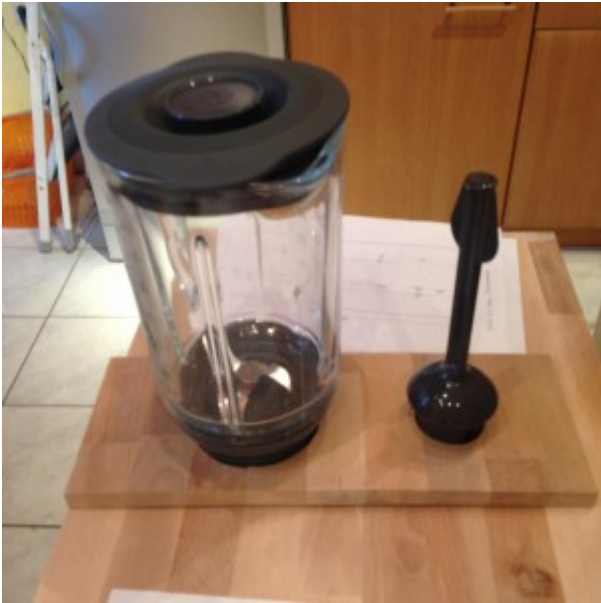


Maße von Schrank und Schublade

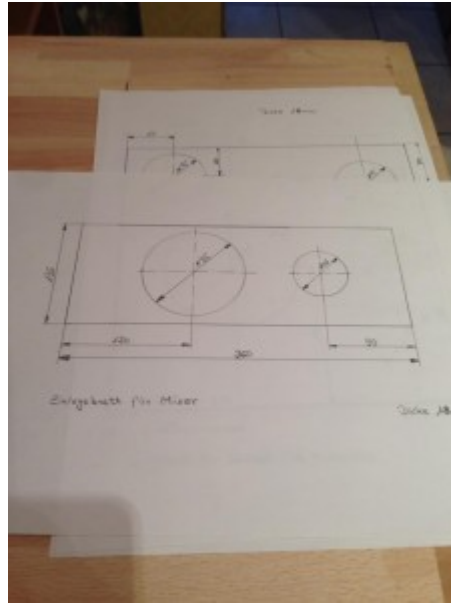


Schüssel und Gewürzmühle



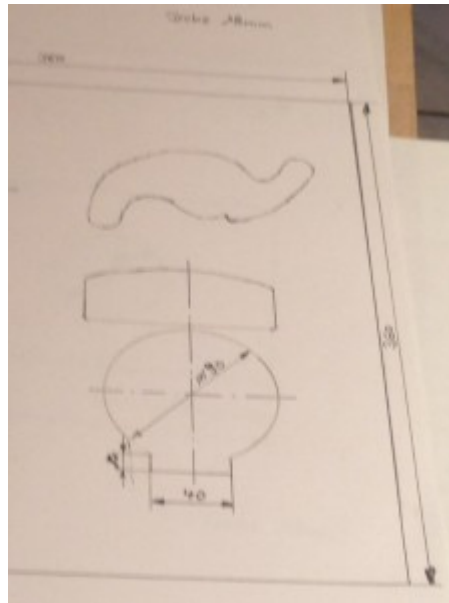
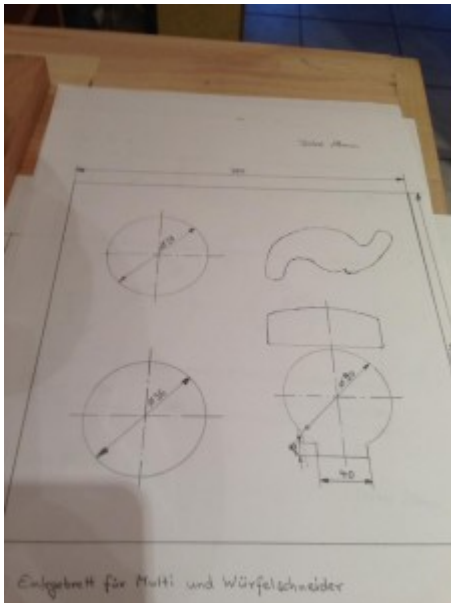


Blender

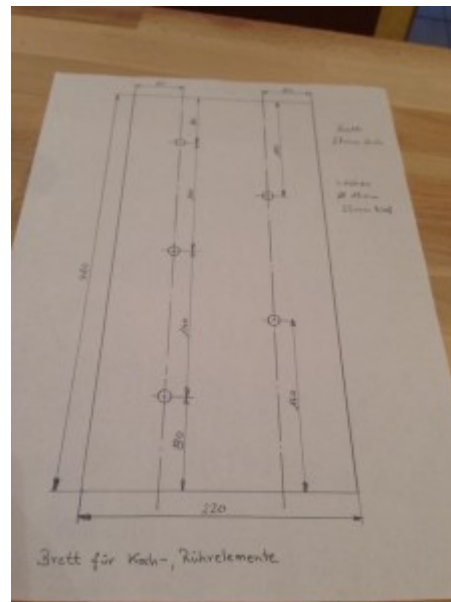


Würfler und Multizerkleinerer





Würfler und Multizerkleinerer



Röhrelemente

Hier gibt es übrigens die Bauanleitung für ein anderes Zubehörregal, dass ggf. auch interessant ist: [Bauanleitung Zubehörregal](#)

Stahl- oder Steinmühle?



Sehr oft werden wir gefragt, worin die Vor- und Nachteile der Stahl- und Steinmühle liegen.

Wir haben daher den Selbstversuch gemacht:

Gelaufen sind zwei identische CC's, eine mit Steinmühle, die andere mit Stahlmühle bestückt.

Beide Maschen wurden mit 50 gr. Weizenkörnern befüllt und durften auf Stufe 5, mit der feinsten Einstellung (und somit mit geringstem Durchschlag) laufen.





(links Stahlmühle/rechts Steinmühle).

Das Ergebnis:

Die Stahlmühle war nach 1 Min 3 Sek. fertig, die Steinmühle war deutlich langsamer und brauchte 1 Minute 54 Sek. (Achtung, es war nicht die Maximalgeschwindigkeit der Maschine eingestellt, es wären also auch schnellere Ergebnisse erzielbar gewesen).



(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle).

Die Steinmühle läuft für eine Getreidemühle extrem leise. Das Geräusch der Stahlmühle ist vom Sound her lauter und wurde auch als unangenehmer (quietscht immer wieder) empfunden.

Vom Ergebnis her ist das Mehl der Steinmühle feiner. Allerdings haben wir so oft gehört, dass die Stahlmühle nur zum Schrotten gut sein soll, so dass das Ergebnis doch überraschte. Kein superfeines Mehl, aber auch das Stahlmühlen-

Mehl kann sich sehen lassen und wird sich zum Brotbacken auch gut eignen.



(links Ergebnis Stahlmühle, rechts Ergebnis Steinmühle)

Steinmühle SM900 (Daten lt. Betriebsanleitung):

Mahlleistung bei feinsten Einstellung: 45 g/Minute, bei grober Einstellung 75 g/Minute.

Geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung allein, bei feiner Einstellung gemischt mit Getreide (1:1) gemahlen werden.

Fein mahlen: nach rechts drehen, grob mahlen nach links drehen.

Dauerbetrieb halbe Stunde ist möglich. Danach Gerät abschalten, damit der Motor sich vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Stahlmühle A941 (Daten lt. Internet, in Anleitung steht dazu nichts)

Leistung bis 200 g/min

Für alle Getreidesorten (außer Mais), Ölsaaten und Hülsenfrüchte, auch für Mohn, Kräuter und Gewürze (außer Kümmel)

Fein mahlen: nach links drehen, grob mahlen nach rechts drehen.

Fazit:

Steinmühle läuft leiser und produziert feineres Mehl.
Stahlmühle hat doppelt so hohen Durchschlag und ist vielseitiger (auch Mohn etc.)

Autor und Fotos: Gisela Martin