

# Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:

Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:

Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.

---

# Quietschen des Flexirührers

Der Flexi quietscht ab und an mal. Das ist ganz normal

Tipp von Oliver Böttcher:

den Flexi vor Beginn mit etwas Öl einreiben.

Tipp von Stefan Homberg:

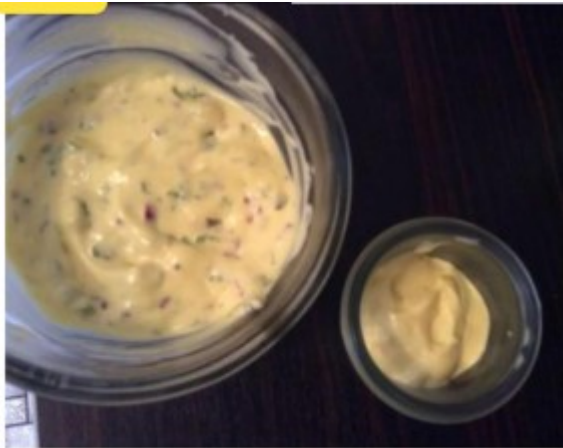
Das Öl nicht in die Schüssel geben, sondern das Öl an die Seite reinspritzen (so dass es an der Wand runterläuft)

Anmerkung: wurde im Kochkurs getestet und funktioniert!

---

# Mayonnaise (Mayo) —

# Variationen



## 1. Rezept Mayonnaise mit der Gewürzmühle

Foto von Martina Shawky

### Zutaten:

1 Ei  
110g Öl  
1 TL Senf  
1 Spritzer Zitronensaft  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

55g Öl mit den restlichen Zutaten ca. 5mal mit der P Taste verrühren, dann noch mal die restlichen 55g Öl zugeben und erneut einige Male die p Taste drücken.

Man hört wie die Mayo fest wird..

Ich komme meist auf Ca. 30 Sekunden Gesamtlaufzeit. Erst gestern für Remoulade gemacht

## 2. Rezept Mayonnaise mit dem Multizerkleinerer von Katja Heckmann

### Zutaten:

1 Ei  
250ml Öl  
kann beliebig in dem Verhältnis erhöht werden

### **Zubereitung:**

Ei in den Multi mit dem Messer geben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen. Dabei dann das Öl langsam reinträufeln lassen.

### *Tipp:*

Das Ei darf aber nicht kalt sein, sondern muss die gleiche Temperatur wie das Öl haben.

### **Abwandlung Aioli:**

Für Aioli müsste man zuerst einfach nur drei Knoblauchzehen im Multi klein häckseln und dann 1 TL Salz und Senf mit dem Ei mixen. Rest wie oben bei Mayonnaise-Rezept 2

### **3. Rezept Mayonnaise mit Milch von Stefanie Passarella-Spielmann**

Die Milch-Variante bereite ich genau gleich zu wie die mit Ei. Ersetze einfach dabei das Ei mit Milch.

100ml Milch

200ml Öl

Die Zubereitung erfolgt hier mit dem Multizerkleinerer. Bei kleineren Mengen kann auch die Gewürzmühle verwendet werden. Hierbei am besten an Rezept eins orientieren.

### **3. Rezept – Die 10-Sekunden-Variante von Sabine Dorn in der Gewürzmühle**



Foto Sabine Dorn

Zutaten:

50g Milch

65g Öl

Prise Salz

Zubereitung:

In Gewürzmühle geben. Erst 3 x P-Taste drücken, dann Maximum, für ca. 5 Sekunden, bis sie fest ist.

---

## Kenwood-Magazin

Tipps von Oliver Böttcher

Wer bisher schon mal den Ordner und oder Rezeptkarten oder überhaupt eine Mail Nachricht bekommen hat dass er im Club ist , wird auch das Magazin irgendwann bekommen. Die Hefte werden halt nur nicht am selben Tag sondern nach und nach verschickt. Das von Kenwood direkt hab ich schon bekommen , das vom Club noch nicht. Wer nicht im Club ist , wird das Heft auch nicht kaufen können. Dafür gibt es zB in Österreich oder der Schweiz andere Aktionen. Wer in Deutschland eine Maschine gekauft hat und keine Clubkarte drin hatte , schickt eine rechnerische Kopie und die Seriennummer an Kenwoo. Die prüfen ob es kein Re-Import ist und dann wird man ebenfalls Clubmitglied und bekommt das Magazin auch. Gebrauchte Maschinen , re-Importe und nicht deutsche Kunden haben Pech gehabt

---

# Kaufberatung

## Major/Chefmodelle

Auszug aus einer sehr hilfreichen Kaufberatung durch Oliver Böttcher, damit Oliver sich nicht ständig wiederholen muss:

Oliver Böttcher 07.06.2015: Bei Chef oder Major Modellen in jedem Fall mindestens eine Titanium holen. Die haben ein Metallgehäuse und eine höhere Watt Leistung. Die "Event" Modelle sind zusätzlich nur handgebürstet, haben also eine behandelte Oberfläche, die danach lackiert wurde. Bei den "Timer" Modellen ist zusätzlich eine Timer Funktion und eine Unterheb Funktionstaste enthalten. Bei Timer gibt es aber sehr selten Aktionspakete mit zusätzlichem Zubehör

Kundin: Ich suche definitiv die Major Titanium 020 die, auf die der Knethaken der Cooking Chef passt. ( Wg Teigaufwicklungen)

Oliver Böttcher Die KMM020 gibt es nicht mehr, neue Nummer KMM060. Der Profi-Knethaken und der Profi-Schneebesen der CC passen auf alle Major Modelle.

Die 020 und 060 unterscheiden sich nur durch die Nummer, gleiches Gerät. Bei 060 ist neuer, optimierter Blender dabei.

Kundin: Wo durch unterscheiden sich die KM060 ( KMM020) und die KMM 025 ?

Oliver Böttcher die KMM065 (KM25 ist die alte Nummer, gibt es nicht mehr. KM 25 und KM 65 ist identisch, nur bei KM65 ist der aktuelle Blendaufsatz enthalten) ist in der Farbe weiss lackiert. Gibt es offiziell aber nicht in Deutschland.

---

## Isoliermethode (backen)



Beschreibung und Fotos von Claudia Kraft

Das backen mit der Isoliermethode ist euch vermutlich schon bekannt, aber für die, die es nicht kennen leicht zu machen u nie wieder hügelige od Buckel-Kuchen.

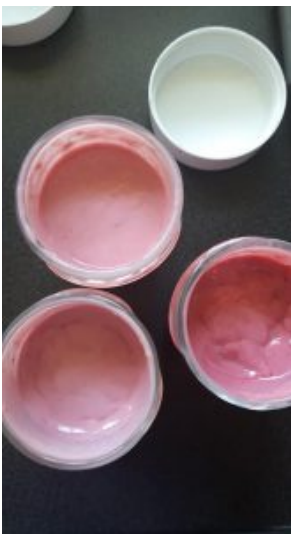
Einen langen Alustreifen nehmen (Größe der Springform) und auflegen. Dann in der selben Länge die Küchenrolle in der Länge gefaltet in die Mitte darauflegen. Wasser auf das gesamte Papier schütten. Dann Alufolie von oben u unten einschlagen sodass Papier in der Folie eingepackt ist. Evtl der Länge nach nochmals alles falten u dann straff um die Tortenform wickeln. Mit Klammer od durch umschlagen befestigen u in das Rohr schieben. Ihr werdet es lieben.





---

## Gewürzmühle – nicht nur zum Gewürze mahlen





Fotos Daniela Steinel

Hier möchten wir alle Anwendungen für die Gewürzmühle notieren.

### **Sahne steif schlagen**

Kalte Sahne in das Gewürzmühlenglas einfüllen – Markierung beachten – und mit der P-Taste steif schlagen

### **Milchschaum**

Milch in das Gewürzmühlenglas einfüllen und in der Mikrowelle erwärmen – nicht kochen. Anschließend mit der P-Taste solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

### **Puderzucker**

Normalen Zucker in das Glas einfüllen und mit der P-Taste einige Sek. pulverisieren

## **Gewürzsalz**

Salz und die gewünschten getrockneten Gewürze z.B. ital. Kräuter in das Glas der Gewürzmühle einfüllen und kurz vermischen lassen.

## **Currys**

Diverse Gewürze (u.A. kompletter Anisstern, Zimtstangen etc.) mit Flüssigkeiten (Öl etc.) in der Gewürzmühle zu einem Curry verrühren

## **Gewürze**

Kein Nelkenpulver zuhause? Dann einfach komplette Nelken pulverisieren etc.

## **Salatsaucen**

Alle Zutaten in das Glas, mixen, kann man auch verschlossen ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. So toll gebunden bekommt man Salatsaucen anders nicht hin.<

## **Baktrennmittel**

Ganz einfach, genaue Anleitung siehe hier: [Baktrennmittel](#)

## **Pistaziennutella**

[Pistaziencreme](#). Schoko und Butter etwas vorwärmen. Rezept auf 40 g Pistazien runter rechnen und weniger Zucker nehmen.

## **Pfannkuchen**

[Pfannkuchenteig](#) aus 1 Ei, 63 g Mehl, 125 ml Milch, Pr. Salz

## **Schnelle Heidelbeermarmelade** von Silvia Brunner

Heidelbeeren 3/4 einfüllen 1 Päckchen Vanillezucker dann auf höchster Geschwindigkeit etwa 1 Minute, dann kann man das ganze streichen.

Da es ja nicht gekocht wird ist es zum sofortigen Verzehr. Mit anderem Obst hab ich es noch nicht ausprobiert.

## **Schnelle Erdbeermarmelade** von Christine Mair

Ein paar Erdbeeren, 3 Datteln und etwas Agavendicksaft. Alles mixen, fertig.



Foto Christine Mair

### **Vanillezucker**

Aus alten verwendeten Vanilleschoten und etwas Zucker, wird in der Gewürzmühle ein aromatischer Vanillezucker



**Pfannenbrot** (Rezept von Atilla Hildmann aus dem Buch vegan for fit -Gipfelstürmer und von Tanja Schneider ausprobiert):  
85 g Haferflocken (z.B. mit Flocker geflockt), gute Prise Salz, 1/2 TL Backpulver und 130 ml Wasser. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seite braten und nach Wunsch belegen (zerdrückte Banane und Beeren, Avocado, Gemüse und Kräuter)

---

# Ein-Ausschalter für die CC

Viele bemängeln, dass die CC keinen Ein-Aus-Schalter hat. Immer wieder muss man zum Ausschalten den Stecker ziehen. Eine einfache und kostengünstige Möglichkeit, einen Stecker an die CC zu installieren, sind diese ein- und ausschaltbaren Zwischenstecker. Die gibt es in jedem Baumarkt zu kaufen.

Hier ein paar Varianten für Euch:

Foto von Alexandra Müller-Ihrig



Foto von Manuela Neumann



Foto von Sandra Bell



Hinweis von Matthias Brunner zum Ein-Ausschalter für die CC (oder generell für alle Elektrogeräte bis 3500W):

Bitte achtet darauf dass Euer Zwischenstecker mit Schalter das GS – Zeichen trägt. Kauft Euch bitte einen, welcher auch wirklich zweipolig abschaltet. ( Erkennt man meistens daran, das der beleuchtete Schalter nicht ca 1cm breit sondern 2cm breit ist). Dieser trennt beide Adern, also den Außenleiter, genannt auch früher Phase (schwarz/braun) und den Neutraleiter früher Nullleiter (blau) vom Netz.

Begründung: die Chance das ihr den richtigen Leiter unterbrecht steht beim billigen Schalter 50:50 je nach dem wie ihr den Stecker dreht. Der Sichere (mit breiterem Ein-/Ausschalter) ist zwar ein bisschen teurer aber sicherer. Den Zweck "Gerät aus" erfüllt auch der Billige.

Die Schweizer können sich freuen, denn die können ihre Stecker in der Steckdose nicht verdrehen.

Hinweis: Gisela M.: Bitte auch auf die Leistung achten. Wenn die Cooking Chef 1500 Watt benötigt, muss der Stecker auch mindestens für diese Leistung, besser 2.000 Watt, ausgelegt sein.

---

# Baguette Blech Ersatz – Variationen –

Wer gerne ein Baguette backen möchte, jedoch kein Baguette-Blech zur Hand hat kann sich mit diesen Tipps weiterhelfen

## *Variante 1*

Fotos von Mareike Blunt



## *Variante 2*

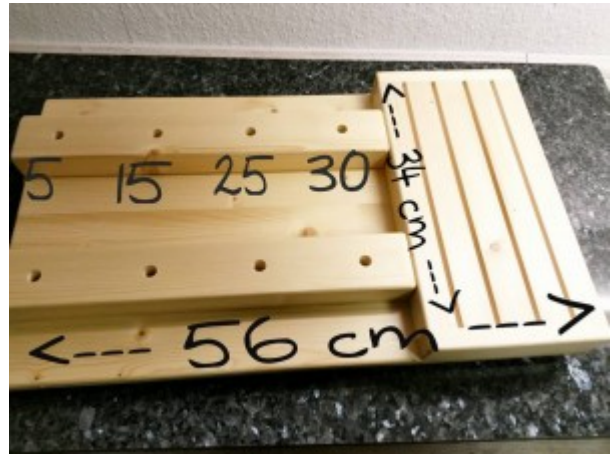
von Angelika Deuchert-Baumgardt



---

# Bauanleitung für Zubehörbrett CC

1. Fotos zum Nachbau von einem Aufbewahrungsbrett von Soraya Nett:



2. Beispiel für ein Aufbewahrungsbrett von Sabine Dorn (für den Schrank zum Herausziehen):



