# <u>Mediterraner Brotaufstrich /</u> <u>Dip mit essbaren Schälchen</u>



Rezept und Foto von Hülya Braun

#### Zutaten für die essbaren Schälchen:

350 gr Mehl 75 ml Wasser 50 ml Öl

1 Ei

1 Esslöffel Sesam

1 Esslöffel Schwarzkümmel

Gehackter Dill

Getrocknete Tomaten

1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:

Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.









Fotos: Hülya Braun

# Zutaten - Basis Rezept für Brotaufstrich

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen )

1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz oder ....gemahlenen Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist

salzig)

#### **Zubereitung Brotaufstrich:**

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4Minuten Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

#### Zutaten andere Brotaufstriche:

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich
1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich
1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

#### Zutaten Kräuterbutter:

1×250 Gramm Butter
2 Knoblauchzehen
1 Päckchen 8 Kräuter
1/2 Teelöffel Salz

## Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

# **Bellini**



Foto und Rezept: Gisela M.

#### **Zutaten:**

Pfirsiche Prosecco

## **Zubereitung:**

Gläser und Prosecco vorkühlen. Mit der Beerenpresse ein paar Pfirsiche zu dickflüssigem Saft verarbeiten. Den Trester ggf. noch ein zweites oder drittes Mal durchlassen.

Mit Prosecco verrühren, einschenken und ungehemmt geniessen.

Wenn Gäste kommen, kann der Pfirsichsaft im voraus gut vorbereitet werden.

# Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten



Foto: Gisela Martin

Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann

Für 2 Personen

#### **Zutaten:**

2 mittlere Zucchini

100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt

10 Blätter Salbei, gehackt

Salz und Pfeffer

ca. 200g Tomaten

Thymian

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

# **Zubereitung:**

Die Tomaten waschen, halbieren oder achteln, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.



Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:

So sahen meine in der Auflaufform aus — Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe. Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.

Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudareste und Mascarponereste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

# <u>Zwetschgenröster</u> <u>Variationen</u>

#### Rezept 1 von Waltraud Kogler:

Entkernte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser in der CC köcheln lassen (ich bevorzuge den Rührhaken, wer's sehr sämig haben will: Flexi) und Zimt- und Nelkenpulver dazu, ev. etwas Bio-Zitronenschale (je nach Geschmack der Zwetschgen) und Rum o.ä.

## Rezept 2 von Kathleen Pfennig:

#### **Zutaten:**

400g Zwetschgen

50g Zucker

300ml Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher)1 Vanilleschote

Zimtstange

Speisestärke

nach Bedarf Orangen- oder Zitronenschale

## **Zubereitung:**

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen (es gehen auch gefrorene Zwetschgen).

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und dann mit dem Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher) ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen und rühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

1 ausgekratze Vanilleschote, das ausgekratzte Mark und eine

Zimtstange dazu geben, 3min köcheln lassen. Dann die Zwetschgen dazu geben und weitere 5min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1EL Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu dem Sud geben und das ganze so etwas andicken. Ich hatte auch experimentell mal Zitronenschale und mal Orangenschale dazu, auch sehr lecker!

# Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef



Foto und Rezept von Kerstin Hinz

#### **Zutaten:**

Für den Chocolate-Chip-Cookie Teig

125 Gramm weiche Butter

150 Gramm Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

175 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

50 Gramm Schokotropfen

ca.. 20 Oreo-Kekse**Zubereitung:** 

Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl mit Backpulver vermischt, in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermengen, Schokotropfen unterrühren. Den Teig in einem Backrahmen (ca. 20  $\times$  25 cm) glatt streichen (klappt am besten mit einem angefeuchteten Löffel).

Auf dem Chocolate-Chip-Cookie Teig Oreo Kekse verteilen (Ich habe 20 Stück gebraucht).

Für den Brownie-Teig:
250 Gramm Butter
200 Gramm Zartbitterkuvertüre
3 Eier
75 Gr. Zucker

Butter mit Zartbitterkuvertüre im Kessel mit Flexi bei niedriger Temperatur schmelzen

Eier und Zucker dazu geben und mit Ballonschneebesen verrühren und 75 Gramm Mehl kurz unterrühren.

Den Brownie Teig über den Oreo Keksen glatt streichen.

Backen: ca. 175 Grad 30-35 Min.

# <u>Gebrannte Mandeln in der CC -</u> Variationen

# 1. Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Bitte beachten je nach Wetter dauert es mal länger mal kürzer. Das gesamte Rezept mit Temperaturanzeige arbeiten, das ist sehr wichtig.

#### Zutaten:

2 Beutel Mandeln

120 gr. Zucker

1 TL Zimt (oder Apfelstrudelgewürz, Spekulatiusgewürz o.ä.)

### **Zubereitung:**

Mandeln ungeschält im Backofen vorrösten, das hebt den Geschmack ungemein.Bei 180 Grad im Backofen solange rösten, bis es nach Mandeln duftet.

Wenn die Mandeln angeröstet sind, 1 Tasse Wasser (d.h. 125 ml) mit 120 Gramm Zucker in die CC geben, auf höchste Temperatur schalten und mit dem Flexielement, Intervall Stufe 1 laufen lassen.

Sobald die Temperaturanzeige 126 Grad zeigt, 1 EL Zimt (oder noch besser Apfelstrudel- oder Plätzchenwürzmischung) zugeben und weiterrühren lassen.

Sobald die Temperatur auf 132 Grad angestiegen ist, die mandeln in die laufende Maschine geben und weiter rühren lassen bis die temperatur 138 Grad übersteigt. Das geht ziemlich fix.

Dann ist es wichtig dabei stehen zu bleiben zuerst glänzen die mandeln noch, sehen dann aber schlagartig immer matter aus und sobald es ausschaut als wenn sie trocken sind (oder besser mit feuchtem sand überzogen) die Maschine ausschalten und die Mandeln sofort mit einem Spatel auf ein Backpapier umfüllen.

Nun noch auskühlen lassen, guten Appetit!

Das Beste: Die Mandeln fangen nicht an zu kleben, wenn sie ne Woche auf dem bunten Teller liegen. Zum Schluss nur noch den Kessel mit heissem Wasser füllen und kurz einweichen lassen dann muss nicht geschrubbt werden.

2.) gebrannte Mandeln, Rezept von Chefkoch.de (ohne CC), ausprobiert von Gisela Martin

#### **Zutaten:**

200 gr. Mandeln

4 EL Zucker (brauner, der weiße wird zu heiß)

2,5 EL Wasser (keinesfalls mehr, sonst wird es klebrig)

1 TL Zimt

#### **Zubereitung:**

In mikrowellengeeigneter Schüssel Zucker, Zimt Wasser 1 Min bei 600 Watt schmelzen.

Mandeln dazugeben, umrühren, weitere 2 Minuten in Mikrowelle.

Umrühren und nochmals 2 Minuten in Mikrowelle geben.

Auf Backpapier zum Abkühlen geben. Fertig 🛚

# 3. ) Rezept von Oliver Hess in der Gourmet



Foto Oliver Hess/Rezept Nr. 3

#### **Zutaten:**

200g Mandeln 200g Zucker Zimt nach Geschmack 100g Wasser

## **Zubereitung:**

Alles bei 180 Grad in der CCG mit dem Koch Rührelement laufen lassen, nachdem das Wasser verdampft ist noch ca. 10 Minuten laufen lassen. Fertig

# <u>Nudelteigrezepte für die</u> Pastawalze - Variationen





Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

# 1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)

Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):

180 gr. gemahlenen Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran oder oder

1 TL Öl

Salz

## **Zubereitung:**

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur gewünschten Stärke den Teig durchlassen.

Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.

Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

# 2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)

- Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen -

#### **Zutaten:**

590g (295 g) Semola

60 (30) gr. Mehl

10 g (5 g) Salz

6 g (3 g) Kurkuma

10 g (5 g) Olivenöl

280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)

90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) — Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es 280+90 = 370 gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf.....

## **Zubereitung:**

Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es euerer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in

#### *Klammer):*

Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert. Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

#### 3. Rezept von Manfred Cuntz

#### **Zutaten:**

Ein Ei für die ersten 100g Mehl, einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl. Kein Salz, kein Öl.

#### **Zubereitung:**

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen.Notalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist.

Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durchdie Nudelmaschine quälen und schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz im Kochwasser nicht vergessen.

# 4. Rezept von Azis Chan

#### **Zutaten:**

300 gr. Semola di Grano Duro (Erläuterung Semola)

2 Eier

4 Eigelb

eine Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank

Danach ca. 2  $\times$  auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2 $\times$  auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7

Nudeln schneiden und kochen, bzw. trocknenlassen

Mehlen nicht vergessen

Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

#### 5. Rezept von Azis Chan

für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung

#### **Zutaten:**

125 gr Semola (<u>Erläuterung Semola</u>) 125 gr Mehl

2 Eier

1 Eigelb

15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

## 6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de

#### **Zutaten:**

400 g Grieß (Hartweizen) 180 ml warmes Wasser

## **Zubereitung:**

wie vor.

7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas (entnommen der

Kenwood-Fanseite)

https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks

#### **Zutaten:**

1 Bund Bärlauch

250 gr. Mehl

250 gr. Semola (<u>Erläuterung Semola</u>)

5 Stück Vollei

Prise Salz

Schuss Olivenöl

#### **Zubereitung:**

Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an u d es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

# 8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht

#### **Zutaten:**

150 g gemahlene Haferkleie

50 g neutrales Eiweißpulver

50 g Gluten

1 tl Salz . Gründlich vermengen.

Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

## **Zubereitung:**

wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

# 9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag ( gezeigt von Hana Taupp)

#### **Zutaten:**

350g Semola fein 150g Semola grob 5 Eigelb 2-4 Löffel Wasser

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen. Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.

# **Toffitella**



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptewelt

#### **Zutaten:**

2 Päckchen Toffifee

100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)

100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

# **Zubereitung:**

Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.

Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp <u>Ka Pe</u>: Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.

# 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.

# <u>Bananenpuddingauflauf</u>



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!