

Zucchinipuffer



Rezept und Foto von Mareike Blunt

Zutaten:

500g Zucchini
2 TL Salz
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
3 Zweige Dill
50g geriebener Parmesan
2 Eier
50g Mehl
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Zucchini mit der kleinsten Reibe im Multi klein reiben. In einer Schüssel mit 2 TL Salz bestreuen, kurz durchmischen. Etwa eine viertel Stunde stehen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zucchini in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken. Wieder zurück in die Schüssel.

Frühlingszwiebeln, Kräuter, Käse, Eier und Mehl dazu und gut verrühren. (da ich die dreifache Menge gemacht habe, hab ich das mit den Händen gemacht, sonst mit dem K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Puffer 1 El voll in die Pfanne geben und platt drücken. Goldgelb ausbacken lassen.

Dazu passt ein Kräuterjoghurt.

Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Anna Weidner

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten: *Wichtig alles ganz genau abmessen!*

100g Eiweiß

50g Zucker

200g Puderzucker

110g blanchierte gemahlene Mandeln (ohne Schale)

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker im Blender oder Multi nochmal klein mahlen und durch einen Sieb drücken, sodass ein sehr feines Pulver entsteht.

Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Schlagen bis das Eiweiß richtig steif und etwas glänzend ist. Mit maximal 30 Zügen das Mandelgemisch unter den Eischnee heben.

Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel fließen. Sondern eher in Schlieren vom Löffel fallen. Fällt mir etwas schwer zu beschreiben. Ihr könnt aber folgenden Test machen:

Etwas Teig in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Kreis auf das Blech spritzen, wenn er sofort auseinander läuft ist der Teig zu flüssig. Hält er erst mal die Form und zieht sich nur langsam glatt und läuft langsam etwas aus ist er perfekt. Ist er zu dünn etwas Mandeln zugeben. Ist er zu fest einfach noch ein paar Mal rühren.

Dann könnt ihr den Teig einfärben. Ich wurde nur Pasten oder Pulverfarben nehmen da diese die Konsistenz nicht ändern.

Beim ersten versuch würde ich ein 2€ Stück auf ein Backpapier legen und nachzeichnen. Wenn das Backpapier voll gezeichnet ist umdrehen un den Teig aufspritzen. ACHTUNG wie gesagt der Teig läuft noch etwas aus, also genug Platz zwischen den € Stücken lassen.

Ist das Blech voll von unten mit einer Hand dagegen schlagen (natürlich mit Gefühl) damit die Luftblasen aus dem Teig gehen.

Nun müssen die Macarons ca 40min an der Luft trocknen. Darauf achten,dass sie nicht im Zug stehen, sonst wird die Oberfläche wellig.

Ofen auf 140° Grad vorheizen.

Macarons ca. 10 min backen, bis sie die sogenannten Füßchen bekommen haben.

Füllen kann man mit was man möchte. Ganache, Nougat, Buttercreme oder mit Nuss-Nougat-Creme

Ich hab mein bestes bei der Erklärung gegeben und hoffe es klappt bei euch auch.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert



Fotos Rezept Nr. 2/Kathrin Ebert

Zutaten für ca 30 Macarons:

157g Eiweiß ca. 3 Eier M

210g Mandelmehl nicht teilentölt/ kaltgepresst o.ä., wenn ihr kein Mandelmehl habt, dann Mandelstifte etc

135g Puderzucker

165g Zucker

3/8 TL Salz

nach Belieben Lebensmittelfarbe Paste oder Puder

Zubereitung

In den Multi-Zerkleinerer das Messer einsetzen und die Mandelstifte und den Puderzucker geben, ganz wichtig, dass es kein Mandelmus wird.

Mit "Pulse" das Mandel-Puderzuckergemisch sehr fein zerkleinern, sonst habt ihr später keine glatten Macarons sondern etwas pickelig.

Es sollte sehr pudrig sein und keine größeren Stückchen enthalten.



Das Eiweiß und Zucker in die Kochschüssel einwiegen.

In die CC den Ballonschneebesen einsetzen.

Unter Rühren vorsichtig auf 55-60 Grad erwärmen.

Das Eiweiß einfach so lange erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Das Erwärmen des Eiweißes bewirkt, dass später eine sehr feste Meringue entsteht. Das reduziert das Risiko, den Teig zu überrühren.

Die Eiweiß dann ca. 5-10min aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen.



Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

In mehreren Portionen sanft mit einem Silikonspatel (oder Löffel) das Eiweiß und die Lebensmittelfarbe unterheben.

Dabei eine kreisende Bewegung aus dem Handgelenk machen: Mit dem Teigspatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken und so den Teig "falten".

Solange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt, aber er sollte auch nicht zu zähflüssig sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1cm) geben, dann etwa 2€ große Taler auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ich nehme

lieber eine Silikonmatte für Macarons, es macht sich einfacher.



Das Backblech mehrfach auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird.

Macarons NICHT ruhen lassen!

Die Macarons dann für ca. 30 min bei 120°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollten hell und ein kleines bisschen weich bleiben.

Die Macarons dann mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf ein Gitter ziehen und 10min auskühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen. Die Macarons sollte sich fast spurlos lösen lassen, sonst wurden sie nicht lange genug gebacken oder sind noch zu warm.



Die Macarons anschließend füllen, zum Beispiel mit Puddingbuttercreme, Ganache, Buttercreme, Lemon Curd usw.



Grießbrei – Variationen



Foto von Sandra Bell

1. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Liter Milch

120 gr. Weichweizengrieß
40 gr. Zucker
100 gr. gemahlene Mandeln
Abrieb einer Orange
etwas zermörserter Safran
ggf. Schuß Amaretto

Zubereitung:

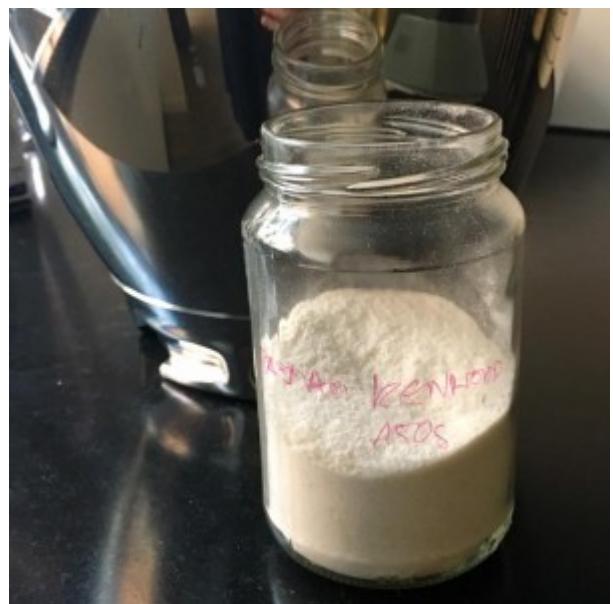
Milch zum Kochen bringen, CC mit Flexi Rührer, Rührstufe 1, 110°C Einstellung

In der Zeit mischen: Weichweizengries, Zucker, gemahlene Mandeln, Abrieb Orange, Safran

Alles in die kochende Milch geben, ein Schuß Amaretto dazu und zwei Minuten weiter rühren lassen. Fertig.

Schmeckt nicht nur super sondern hat auch noch eine traumhafte gelbe Farbe.

2. Rezept von Steffi Grauer, kochtrotz.de – glutenfreie Variante –



(Tipp Steffi Grauer: Reisgries aus Basmatireis gart am schnellsten. Den Basmatireis kann man im Blender zu Gries

schreddern. Am besten mit circa 300 g Mindestmenge und langsam auf höchste Stufe drehen.)

Zutaten:

150 g Reisgries (Basmatireis im Blender zerkleinert)

700 g Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Alles für 3 Minuten mit Flexi Stufe 1 und 105 Grad. Dann noch 17 Minuten, Flexi, Stufe 1, 90 Grad

Dattel-Chilli-Dip



Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:

80 g Datteln
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 – 1 Chillischote
1 Becher Schmand
200 g Frischkäse Natur
1 Prise Salz

Zubereitung:

Datteln in den Multi geben und zerhacken und umfüllen. Frühlingszwiebeln und Chillischote in den Multi geben und zerhäckseln. Restliche Zutaten inkl. Datteln dazugeben und häckseln. Fertig!

Ich habe entsteinte Datteln von der Obsttheke genommen.

Spritzgebäck



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
2-3 Eier
150 g gem. Haselnüsse
2 Vanillezucker – kein Vanillin
etwas Rumaroma oder Zitronenaroma

Zubereitung:

Zutaten in die CC Schüssel geben und mit dem Knethaken verkneten und Teig ca. 1 Std kühlen stellen, dann mittelgroße Stücke zu einer Wurst formen und durch den Fleischwolf mit Spitzgebäck-Aufsatz lassen.

Bei 180° im Backofen ca 10 Min backen – bis sie hellbraun sind. Anschließend wenn gewünscht in Schokolade tunken.

Nudelteige für die Pasta

Fresca – Variationen



Foto Elvira Preiß

Allgemeine Tipps zur Pasta Fresca, die in der Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood gesammelt wurden:

Die doppelten Teigmengen der Teige Nr. 1-3 passen in den Multizerkleinerer. Bei höherer Teigmenge unbedingt den Kessel mit K-Haken benutzen (dann ggf. in Teilmengen wieder in den Multi umfüllen). Der Teig sollte bröselig sein, darf aber nicht zu trocken sein, sonst könnte der Verschlussring der Pasta fresca zerbrechen. Daher zuerst den Teig nach Rezept vorbereiten und dann noch Semola oder Grieß löffelweise zugeben, bis die Konsistenz stimmt. Zur Sicherheit vor dem Start immer noch zwei Teigbröselchen mit den Fingern zusammendrücken. Halten sie nicht, ist der Teig definitiv zu trocken. Dann bitte nachbessern. Beim Einfüllen den Teig möglichst seitlich reinrieseln lassen. Nicht zu viel Teig (die weiße Schnecke sollte immer noch zu sehen sein). Den Stopfer sollte man eher nicht benutzen. Sobald man stopft, verstopft alles und es dauert ewig. In diesem Fall lieber nochmal den Teig in den Multizerkleinerer geben, ggf. modifizieren (einen Spritzer Öl/Wasser zugeben, wenn zu trocken bzw. einen Löffel Mehl/Grieß zugeben, wenn zu feucht), kurz messern und dann zurück zum Start :-).

Nun viel Spass beim Nudeln! Es ist leichter, als es sich anhört. Man muss nur 1 x verstanden haben, wie die Konsistenz beschaffen sein muss.



Beispiel für krümeligen Teig, der auf Verarbeitung wartet

Vorwort:

... Wenn es mal nicht klappt....

Anbei ein Beispiel wie man aus einem etwas zu trockenen Teig (links) mit etwas Zugabe von Wasser (zB mit Blumensprüher) zu einem sehr guten Ergebnis kommt:



Fotos Elke Kru

Und jetzt gehts auch schon los mit den Rezepten....

Teig Nr 1 – Rezept von Azis Can

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

80 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela M./Cannelloni/Teig Nr. 1

Teig Nr 2 – Rezept von Azis Can

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela Martin/Casarecce/Teig 2

Teig Nr. 3 Pasta Fresca:

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Dirk Ebeldt

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

1 Ei

3 ml Olivenöl

10 ml Wasser (Anmerkung Gisela M.: lasse ich immer erst mal weg, und füge es nach Bedarf, je nach Eiergröße, zu)



Foto Gisela Martin/Casarecce/Casarecce im Dampfgarkorb
gedämpft/Teig 3







Foto Gisela Martin/1. Reihe von links nach rechts
Silatelli/Orecchiette/Teig 3

Foto Gisela Martin/2. Reihe von links nach rechts
Spaccatelli/Fusili/Teig 3

Foto Gisela Martin/3. Reihe von links nach rechts Bigoli mit
Petersiliensaftzugabe/Teig 3

Foto Gisela Martin/4. Reihe von links nach rechts

Conchigliette/Reginette/Teig 3

Foto Dorothee Saunders/5. Reihe Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders/6. Reihe Spaghetti 2 mm

Foto Dagmar Möller/7. Reihe Mafalde

Foto Katrin Russek/8. Reihe Gnocco napoletano

Teig Nr. 4 Pasta Fresca:

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Stefan Dardas

50gr Mehl, erweitern bis zu 75 gr.

50gr. Semola, erweitern bis zu 75 gr.

1 Vollei

Alternativ: Unter den Teig frische Kräuter, Currysüppchen oder Steinpilzmehl mischen.

Teig Nr. 5 Pasta Fresca ohne Ei

mit K-Haken im Kessel (da Menge für Multi viel zu groß ist)

Rezept von Chefkoch.de

2025 gr Hartweizengrieß gemahlen

676 ml Wasser

Mit K-Haken rühren



Foto Regina Brand/Maccheroni Lisci/Teig Nr. 5

Teig Nr. 6 Pasta Fresca Vollkornvariante

im Multizerkleinerer mit dem Messer zerkleinert
50 gr Weizenvollkornmehl
200 gr. Vollkornriess
150 gr. Hartweizengriess
2 Eier
8 g Olivenöl
etwas Wasser (nach Bedarf und Eigröße) vorsichtig einlaufen lassen.



Foto Gisela Martin/von links nach
rechts/Casarecce/SpaccatelliTeig 6

Teig Nr. 7 Glutenfreie Nudeln

wurde in [Facebookgruppe](#) von Corinna Schletz gepostet, stammt aus einem schwedischen glutenfreien Kochbuch. Dort wird eine glutenfreie Mehlmischung hergestellt, die man für jedes Rezept als Basis nimmt.

45 g Reismehl
45 g Mais-, Buchweizen- oder Hirsemehl
60 g Kartoffelstärke
1 Msp. Backpulver glutenfrei
2 g Guarkernmehl
2 Eier

Das Guarkernmehl dient als Ersatz für das fehlende Gluten, das ja quasi der Kleber im normalen Getreide ist. Ohne Bindemittel werden glutenfreie Teige bröselig und trocken. Man kann auch Johannibrotkernmehl nehmen.

Anmerkung Gisela Martin: Getestet mit Variante Hirsemehl. Funktionierte nur bei Silatellimatrize, bei anderen Matritzen

kamen Nudeln "zerrissen" raus. Hätte man ggf. 1 gr. mehr Guarkernmehl nehmen müssen. Nudeln waren sehr lecker und bissfest. Foto siehe unten.



Foto von links nach rechts: Gisela Martin, Silatelli, Teig 7/Foto Christian Schmidt, Silatelli und Rigatoni, Teig 7



Foto Elvira Preiß , Teig Nr. 7 mit Reismehl, Maismehl, ohne Backpulver, Kartoffelstärke , Eier und Guarkernmehl etwas mehr ca 4g ,

Teig. Nr. 8. Dinkelnudeln aus der Pasta fresca:

Rezept von Britta Knoche

500g Dinkeldunst

170g Wasser

Mit dem K-Haken verrühren, etwas ruhen lassen und dann in die

Pasta fresca geben.

Die Nudeln sind eher weich, aber lecker und schmecken allen in der Familie.

Teig Nr. 9. Dinkelvollkornnudeln

Rezept von Silke Haderlein

500 gr. Dinkelvollkornmehl

4 Eier

Mit dem K-Haken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Teig Nr. 10 Emmervollkornnudeln mit Ei

Rezept von Dagmar Möller

3 Eier (163 g)

2 Msp. Kurkuma

6 g Salz

5 g Olivenöl

180 g Emmervollkornmehl

130 g Semola rimacinata



Foto von Dagmar Möller, Funghi, Teig Nr. 10

Teig Nr. 11. Dagmas ultimatives Pastafresca-Rezept

Zutaten:

2 Eier

130 g 550er Mehl

90-100 g Semola grano duro rimacinata (je nach Eiergröße)

etwas Salz und etwas Öl – kein Wasser!

Nicht zu feucht, aber auch nicht ganz so trocken, so dass der rieselige Teig gerade von alleine zusammenklebt, aber noch

kugelig ist.



Teig Nr. 11 – Dagmar Möller

Teig Nr 12 – Zucchininudeln

Gisela M.

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Zutaten:

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Zucchinisaft (Eine mittlere Zucchini mehrfach durch die Beerenpresse laufen lassen, ergab bei mir 100 ml Zucchinisaft, aus dem Trester kann man Bratlinge backen)

5 ml Olivenöl

Anmerkung: Anstelle von Zucchinisaft kann man auch Rotkohlsaft oder andere Gemüsesäfte verwenden.



Teig Nr. 12 – Gisela M. mit Zucchinisaft

Teig Nr 13 – Teigempfehlung von Pastidea

Pastidea produziert die schönen Matrizen, die man hier auf den

Bildern sieht. Erwerben kann man sie in Deutschland auf www.Gaumen-Freun.de

Zutaten für 2/3 Personen:

250 g Semola

95 ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder

100 ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 100 ml erreicht)

Zutaten für 4/5 Personen

500g Semola**

190ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder * *

200ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 200 ml erreicht) *

Matrizenvorbereitung:

Reinigen Sie sorgfältig die Matrize vor der Verwendung und tauchen Sie diese ins warme Wasser.

Trocknen Sie die Aussenseite der Matrize ab, die Innenseite der Matritze soll feucht bleiben.

Wenn der Teig fertig vorbereitet ist, eine kleine Teigmenge mit den Fingern nehmen und zusammendrücken. Der Teig muss zusammenkleben und gleichzeitig krümelig sein.

*Die Angaben gehen von normalen Feuchtigkeitsbedingungen mit 50 % aus, sie können sich ändern unter feuchten/trockenen Bedingungen.

**Je nach unterschiedlicher Mehlsorte kann die Menge der zugebenden Flüssigkeit variieren. Daher immer o. g. Fingertest durchführen.

Teig Nr. 14 – Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

260g 405er Mehl

140g Hartweizengriess/Dunst mittel (Mühle Kleeb)

180g Vollei, evt etwas Wasser



Foto Pia Bachfischer-Straub/Fusili A2

Teig Nr. 15 – Teigrezept von Pastidea für Philips Pastamaker



Auf Pastafresca wie folgt umwandeln:

Anstelle im Pastamaker in dem Kessel mit K-Haken rühren und Teig jeweils abgedeckt stehen lassen.

Zutaten:

250gr Semola rimacinata

Wasser + 2 Eigelb leicht verquirlt, gesamt 100 ml
(Originalrezept sind 110 ml für Pastamaker, da besteht aber die Gefahr, dass der Teig zu feucht ist und man stopfen muss)
(die Mengenangaben sind Ca-Angaben und können abweichen je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit)

5 gr Olivenöl

Zubereitung:

3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Den Teig ruhen lassen für circa 30 min.

Nochmals 3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Der Teig muss bröselig sein, aber gleichzeitig feucht.

Das komplette Programm incl. 3 Minuten kneten durchlaufen lassen, diesmal incl. dem Prozess der Ausgabe.

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.

Tagliatelle mit Walnuss-Sahne-Soße



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten für 4 Personen:

400-500 g Tagliatelle

Walnuss-Rahm-Soße:

2 Zwiebeln

100 g Walnüsse
4 EL Olivenöl
200 g Sahne
50-70 g kalte Butter
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
Kartoffelstärke aufgelöst in etwas Wasser

Zubereitung:

Tagiatelle in Salzwasser kochen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Die Walnüsse grob hacken. Öl in die Schüssel der CC mit Flexirührer geben und bei 140° erwärmen. Temperatur auf 110° heruntersetzen. Zwiebeln und Walnüsse dazugeben und andünsten lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen. Die aufgelöste Kartoffelstärke hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen bei 140°. Temperatur danach wieder absenken. Nun die Sahne und den Weißwein hinzufügen und ca 3 Min weiter köcheln lassen. Anschließend alles in den Blender umfüllen und ca 2 Min mixen. Anschließend die kalte Butter stückchenweise hinzufügen und immer wieder kurz vermixen.

Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

Fülle

1 El Pistazien

1 Handvoll Rucola

100 g Ricotta

100 g Räucherlachs

1El Öl (hatte ich vergessen)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nudelteig herstellen z.B. [Nudelteige für die Pasta Fresca](#)

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und untermischen. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausschneiden, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.

Schokoladenpudding – Vegan



Rezept und Fotos von Melanie Gläser

Zutaten:

1 Avocado
1 TL Backkakao
1 guter Schuss Kokosnussmilch
Süße nach Wahl
Bourbon Vanille und Zimt (nur wer mag)

Zubereitung:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Masse mit einem Löffel auskratzen und in den Multi geben. Weitere Zutaten zufügen und die Masse bei höchster Stufe pürieren.

Der Schokoladenpudding hat eine super weiche, cremige Konsistenz. Ich persönlich esse ihn sogar ganz ohne Süße, dass werden aber wahrscheinlich die wenigsten mögen.