

Dinkelvollkornsemmel nach Ofner



Nach

Ofner Brot Rezept

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Statt Kürbiskerne habe ich Sonnenblumenkerne verwendet und Backmalz hatte ich auch keines.

Rezept ergibt 12 Stück 1/2 Menge sind 6 Stück

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
10 g Salz
10 g Backmalz
15 g handwarme Butter
5 g Brotgewürz
50 g Kürbiskerne
7 g Trockenhefe od 15gr frische Hefe
330 g Wasser (ca 23C)
Kerne zum wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen, kneten und 15min zugedeckt rasten lassen. Dann Teigstücke a ca 80 g Stücke abteilen und rund zu Kugeln schleifen, nass machen und in Kerne wälzen. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und ca 25-35min zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Ofen auf 215C vorheizen. Brötchen mit Wasser bespritzen und ins Rohr schieben. Mit viel Dampf fertig backen. Ich habe Kombidampfgarer aber sonst

Schüssel Wasser mit ins Rohr stellen.

Croissants

Rezept zur Verfügung gestellt von S. Hollender

Quelle: eigene Anpassung auf CC nach versch. Quellen, darunter Christophe Felder, frz. CC-Seite und das Buch "Encyclopédie des Desserts", erschienen bei Flammarion

Zutaten:

500 g Mehl (Mischung aus 450er und 550er oder nur 450er)

60 g Zucker

10 g Milchpulver

2 Tl Salz

70 g Butter, weich

1 Würfel Hefe

230 ml Wasser

für das Tourieren: 220-250 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten außer der Tourierbutter in die Schüssel geben und bei min. Geschwindigkeit ca. 6 min. kneten lassen. Der Teig soll sich schön vom Schüsselrand lösen. Aus der Schüssel nehmen und auf einer Frischhaltefolie zu einem Rechteck ausrollen, Frischhaltefolie darüber legen und 2 Std. kühlen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem langen Rechteck auswellen, Teigplatte sollte etwa 7 mm dick sein. Schnell arbeiten, der Teig und die Butter dürfen nicht zu warm werden.

Danach Tourierbutter vorbereiten: So mache ich das: Die kalte Butter schneide ich in ca. 5 mm breite Scheiben und lege sie neben- und untereinander auf eine Frischhaltefolie eng zusammen (so dass ein großes Rechteck entsteht). Dann kommt

die zweite Lage Frischhaltefolie darüber. Dann mit dem Wellholz schön glätten.

Die Tourierbutter wird nun in die Teigplatte eingeschlagen, so dass sie ganz vom Teig umschlossen ist: Man legt sie auf die untere Hälfte des Rechtecks und legt die obere Hälfte darüber. Es liegt erneut ein Rechteck vor dir. Nun wird touriert. Das Rechteck wird um ein Viertel gedreht. Ausrollen (immer in eine Richtung von oben nach unten). Dann die unteren $\frac{2}{3}$ nach oben schlagen, das obere $\frac{1}{3}$ nach unten schlagen, so dass die Teigkanten sich genau berühren, aber eben eher oben liegen und nicht in der Mitte. Das so gewonnene Rechteck wird nun in der Mitte gefaltet, wieder von oben nach unten). 1 Stunde kühl stellen. Alternativ: 10-15 min. in den Gefrierschrank.

Wieder ausrollen. Dann wie einen Geschäftsbrief falten $\frac{1}{3}$ von unten nach oben und das obere $\frac{1}{3}$ darüberfalten. Wieder 1 Std. kühlstellen. Alternativ: 10-15 min. in den Gefrierschrank.

Dann ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. 2 – 2 $\frac{1}{2}$ Std. (oder über Nacht kühl) gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und 15 min. im vorgeheizten Backofen bei 180-190 °C backen.

Ich backe einen Teil nicht ganz aus und friere sie ein. Dann, vor dem Frühstück, 6-8 min im Backofen auf 200 °C (nicht vorgeheizt) aufbacken.

Varianten:

Derselbe Teig wird auch für Pains au Chocolat oder für mit Crème Patissière (Konditorcreme) und Rosinen gefüllte Schnecken verwendet (Pains aux raisins). Ein Tipp für die Schnecken: Teig füllen, aufrollen und kurz anfrieren, bevor man die Rolle in Scheiben schneidet.

Banana Curd

Rezept von Tracey Berkemann

Zutaten:

4 grosse, reife Bananen
125 g Butter
1 1/2 Tassen Zucker
4 Eier
1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Zubereitung:

Bananen pürieren. Die Butter langsam schmelzen. Zucker, Zitronenschale und Saft hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Eier schlagen. Nach und nach 3 Esslöffel der Bananenmischung dazugeben (weilerschlagen).

Alles zusammenmischen und langsam erwärmen unter ständigem Rühren, bis die Mischung dickflüssig ist, aber nicht kochen .

Umfüllen in Marmeladengläser.

Hält 3-4 Monaten im Kühlschrank – theoretisch ☐

Ich war faul und habe einfach ganz langsam die Eier in der CC reinlaufen lassen bei Geschwindigkeit 1.

Oder man macht alles in der Mixer und kocht es 2 x 1 min in der Mikrowelle. Jedes Mal umrühren. Und dann 30 sekundenweise bis der Konsistenz richtig ist.

Pesto – Varianten

Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)

Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch:
<http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/>

Zutaten:

ca. 250 g Rotkohl

3 EL Olivenöl

nach Belieben Zitronensaft

etwas Honig oder Sirup

1 EL Kapern

1 TL Orangensenf

3 EL Sonnenblumenkerne

Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

Zubereitung:

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

Rezept 2

Manu`s Pesto

Rezept von Manuela Neumann

Zutaten für 1 kg Nudeln:

1 Töpfchen Basilikum

60 g Walnüsse

60 g Parmesan

2 Knoblauchzehen

etwas Salz

etwas Pfeffer

und Olivenöl nach Belieben, sodas es schön geschmeidig ist

Zubereitung:

Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.

Es schmeckt herlich!

Rezept 3

Pistazien-Rucola Pesto – vegan

Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)

2 Handvoll Rucola

Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.

Kresse-Radieschen-Dip



Rezept von Carmen Müller

Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Kästchen Kresse

50 g Radieschen

200 g Frischkäse

1TL Schmand

1/2 – 1TL Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Kresse abschneiden und in den Muti geben (1 El zum Garnieren beiseite stellen)

Radieschen zugeben und klein (Messer) häckseln

Restliche Zutaten zugeben und kurz durchmischen

Mit restlicher Kresse garnieren und servieren.

Biskuitteig – Variationen



Foto Elisabeth Stauder

Anmerkung:

Für 26er Form wird Rezept mit 6 Eiern empfohlen, für 28er Form mit 8 Eiern. Für ein Backblech ist das Rezept mit 4 Eiern ausreichend. Wer nur eine Obsttortenform ausfüllen will, dem langt ein Rezept mit 3 Eiern. Bitte entsprechend hoch- und runterrechnen.

Rezept 1

von Karin AM

Zutaten:

4 Eier

80 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

Zubereitung:

Je nach Verwendungszweck kann man auch 6 oder 8 Eier nehmen. Schneebesen einsetzen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen aufmin unterheben. Für dunklen Biskuit: Kakao, mit um die

Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben. Wie üblich backen. Fertig

Rezept 2 – glutenfrei –

Zutaten:

6 Eier

200 g

1 Pkch. Vanillezucker

280 g gesiebtes Mehl oder glutenfreies Mehl oder halb/halb Mehl/Stärke

2 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier ungetrennt mit dem Zucker und dem Vanillezucker (kein Vanillin) mit dem Ballonschneebesen verrühren. Erst auf Stufe 1 ca 1 Minute, anschließend auf Stufe 3 für 1 Min. und nach und nach die Geschwindigkeit erhöhen bist zur Höchststufe.

Das Ganze ca. 20 Minuten aufschlagen lassen – so kommt viel Luft in die Masse und der Teig wird sehr locker und fluffig.

Nach den 20 Min. den Ballonschneebesen herausnehmen und durch das Unterhebelement ersetzen. Wer kein Unterhebelement besitzt kann den K-Haken verwenden. In der Zwischenzeit den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Auf Stufe 1 nun das Mehl esslöffelweise hinzufügen und zwischendurch immer wieder kurz warten bis das Mehl verrührt ist. Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig möglichst rasch in die Form gießen und ca 20-30 Minuten backen.



Foto Elisabeth Stauder, 29 cm Form, Rezept 2 in Variante mit K-Haken das Mehl löffelweise untergehoben, 27 Minuten Backzeit

Rezept 3

von Karin AM

Biskuit die einfache Variante falls jemand Interesse hat:

Zutaten:

4 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

Eier mit Zucker bei 40°C mit dem Ballonschneebeisen ganz hell schlagen, Temperatur weg und kalt schlagen bis sie dickschaumig ist. Mehl unterheben.

1 cm dick auf Backpapier streichen und rasch heiß backen (nehm so 200°C Ober-Unterhitze).

Auf ein feuchtes Tuch stürzen, Papier abziehen aber drauf liegen lassen und mit dem Papier und Tuch einrollen. Erkalten lassen und füllen.

Rezept 4

von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung:

Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:

Eier abwiegen und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen, 35°C). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze

Anmerkung Annette Menzel: Rezept Nr. 4 lernt man so als Konditor in der Ausbildung. Gewicht von den Eiern abmessen und die restlichen Zutaten danach anpassen. Gibt die besten Ergebnisse. Ich gebe immer noch Vanillepulver, Salz und Zitrone dazu.

Wer einen aromatischeren Geschmack möchte kann das ganze zur Wienermasse "umwandeln", indem zum Schluss noch ein Teil geschmolzene Butter einmeliert wird.

Rezept 5

von Claudia Kraft

Biskuit besteht aus 6 Eier (im ganzen geschlagen)

170 gr Zucker

170gr Mehl

Zubereitung:

Für Teig ganze Eier u Zucker sehr lange aufschlagen und Mehl unterheben und bei ca 180C ca 15min backen. Auskühlen lassen.

Ja genau einfach Eier mit Zucker ca 15 min aufschlagen und dann Mehl unterheben. Ich mache es aber mit der Hand und Schneebesen. So siehts nach dem Backen aus. Ca 180C und ca 15min. Mache immer Nadelprobe, daher keine genaue Zeitangabe.



Foto Claudia Kraft – Rezept Nr. 5

Rezept 6

von Jennifer Glockner

Mein Biskuit in der CC gemacht, im TM ist er nie so toll geworden, ist 7cm hoch

Zutaten:

6 Eier

220 g Zucker

2 P. Vanillezucker

Prise Salz

280 g Mehl

1 P. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier 1 Min. auf höchster Stufen anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und das ganze 20 Min. aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 24er Form füllen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze, 35-40 Min. backen.

Rezept 7

für Obstkuchenform 27 cm mit 3 Eiern.

Wenn ich Rezept für 2 Stück 23er Formen nehme, verwende ich 4 Eier (2. Wert)

Zutaten:

3 (4) Eier
100 g (133 gr.) Zucker
0,5 (0,6) Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
75g (100 gr.) Mehl/25 gr. (33 gr.) Stärke
1 TL (1,33 TL) Backpulver

Zubereitung:

Mehl/Stärke/Backpulver mischen.

Eier und für 15 Minuten mit Ballonschneebesen aufschlagen.
Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 27er Form füllen.

Obstkuchenform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.
Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze), 20 Min. backen.

Rezept 8 – der legendäre Biskuit von Ellen Lutz



Foto Ellen Lutz

Zutaten:

20er Form
4 ganze Eier
150g Zucker
1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz
170 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
20g Speisestärke

26 er Form-gleiche Vorgehensweise beim Teig

6 Eier
220g Zucker
2 Vanillezucker
260 g Mehl
1,5 Teel. Backpulver
20g Speisestärke
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker zusammen in der Küchenmaschine so lang schlagen
bis es eine weiße Masse ist. Kannst locker 10 Minuten-15 Minuten schlagen,
ich mach höchste Stufe
1 Prise Salz und das Backpulver unter das Mehl mischen und durchsieben
mit dem Schneebesen untermischen,
Darauf achten dass keine Mehlrückstände drin sind. Dadurch dass
das eine feste Masse ist ist sie nicht so empfindlich.
Auf den Boden der Form Backpapier auslegen
Backofen auf 175 Grad vorheizen, ich mach Ober-Unterhitze
und ca. 40 -45 Minuten backen. je nach Ofen kann es variieren. Stäbchentest
Im Backofen noch 10 Minuten abkühlen lassen und dann an der Luft bis die
Form außen abgekühlt ist. Mit Messer ruhig den Rand außen rundum lösen und stürzen.
Der Boden geht bis gut an den Rand hoch, deshalb ist das Stürzen einfach.

Tipps:

von Nicole Mayerhofer

Noch ein Trick aus der Backstube: Ei und Zucker erst auf 75 Grad erwärmen und dann kalt schlagen, wie beschrieben weiter

machen. Gibt einen traumhaften fluffy Biscuit.

von Gisela Martin:

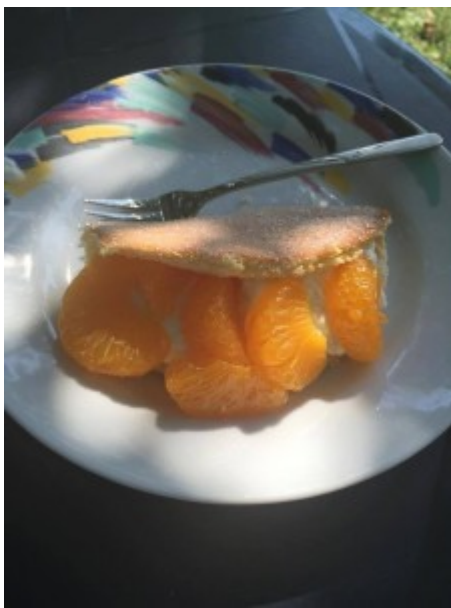
Für dunklen Biscuit: 30-45g Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben.

Für süßen Teig Trinkkakao verwenden.

Bei Biscuit für Torten backe ich ihn 10 Minuten bei 180 Grad O/U und schalte dann auf 160 Grad runter. Gesamtzeit ca. 35 Minuten.

Bei Torten ist die Isoliermethode zu empfehlen (siehe hier auf dem Blog).

Biscuit-Omlett



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

90 g Zucker

65 g Mehl

2 Päckchen Sahne

evtl Sahnesteif

Obst nach Belieben (ich habe Mandarin-Orange genommen)

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker ca. 20 Min schaumig schlagen, anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Wem das Unterhebrührelement zur Verfügung steht sollte dies auf langsamster Stufe verwenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175° ca 15 Min backen.

Sofort die Teigplatte auf ein feuchtes Küchentuch stürzen. Und mit einem kalten Tuch über das Backpapier wischen. Somit löst sich dies besser vom Bisquitt. Nun Kreise ca 12 cm Durchmesser mit etwas Scharfkantigem ausstechen und in einen Teller gefüllt mit Zucker drücken. Auf einen Kuchenrost legen und einmal falten.

Die Omletts auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In eine Spritztülle füllen und Omletts befüllen. Anschließend mit Obst garnieren.

Kartoffelpüree

Kartoffelstampf Kartoffelbrei

Aarappelmauke Variationen

Kapü



Rezept, Test und Fotos Rezept Nr. 1 von Gisela Martin

1. Kartoffelpüree mit Ballonschneebesen, Flexi und K-Haken:

Alle drei Varianten werden hier beschrieben:

<https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/630020547141742>

Getestet wurde immer mit den gleichen Parametern:

500 gr. mehligkochende Kartoffeln, 20 Min gekocht (Tipp, gedämpft im Dampfgarkörbchen die Kartoffeln noch besser).

Dann nach Zugabe von 40 gr. Butter und 60 ml Milch drei Minuten auf Stufe 4 (mit verschiedenen Elementen) gerührt. Gewürzt mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz.

Das Ergebnis:

Platz 1: Ballonschneebesen:

Fazit: voluminös, klumpenfrei, kein Klebereffekt, sehr cremig, fast schon nach Sahne schmeckend.



Ergebnis Ballonschneebesen

Platz 2: K-Haken

Fazit: sehr schmackhaft, kleine Klumpen, kein Klebereffekt



Ergebnis K-Haken

Platz 3: Flexielement

Fazit: ebenfalls schmackhaft, war mehr Stampf als Püree. Minimale Klumpen, eher trocken und kompakt, weniger cremig – Perfekt, wenn man die Kartoffeln weiterverarbeiten möchte, z.B. zu Kartoffelgnocchi oder Kartoffelbrötchen, da das Abdampfen der Kartoffeln mit Flexi perfekt funktioniert und Feuchtigkeit entzogen wird.



Ergebnis Flexielement

2. Kartoffelpüree nach TM-Art:

Ausprobiert und für gut befunden von Mareike Blunt:

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

350 ml Milch

Salz

Muskat

Stück Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Zusammen mit 350ml Milch und Salz ab in den Kessel und 25 min bei 100 Grad mit dem Flexi auf Intervallstufe 2 kochen.

Muskat und ein Stück Butter dazu, mit dem Schneebesen kurz auf voller Stufe (P-Taste nicht vergessen) rühren. Fertig.

Tipp Sandra Ro: Mit etwas Trüffelbutter zum Schluss veredeln.

3. Kartoffelbrei aus dem Klee-TV (jaaaa dem Frank ist Püree zu vornehm ☐)

Zutaten:

700gr. mehlig kochende Kartoffeln, geschält

100gr Butter (gerne mehr 😊)
80ml Milch
Salz
Muskat
Pesto grün

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen.

In Kessel der CC geben, andere Zutaten zufügen.

Mit K-Haken bzw. dem Ballonschneebeisen (der mit den dicken Stäben) kurz rühren. Fertig.



Knoblauchbutter mit dem Multizerkleinerer

Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

2 Knoblauchzehe(n)
1/2 Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie (ich habe TK Petersilie verwendet)
120 g weiche Butter
1 TL Salz
(wer mag ein Spritzer Zitrone dazu)

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi mit dem Messer geben und solange zerkleinern lassen bis eine schöne Knoblauchbutter entstanden ist.

Gugl Apfel-Zitrone



Foto Gisela Martin

Rezept aus Buch DERGUGL, Feine Gugl und auf CC abgewandelt

Zutaten für ca. 50 Gugl

60 gr. Butter und Mehl für Formen

3 Eier

90 gr. Puderzucker

90 gr. Butter

3 Prisen Salz

165 gr. Mehl

75 ml Milch

1 unbehandelte Zitrone

165 gr. Äpfel

45 gr. geriebene Mandeln

Zubereitung:

Zutaten sollten alle gleiche Temperatur haben, alles bereitstellen

Guglformen einfetten und mit Mehl bestäuben

Backofen auf 210 Gr Ober/Unterhitze vorheizen

Eier, Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen mit Ballonschneebeisen

Mehl mit Unterhebrührelement vorsichtig unterheben (alternativ

K-Haken)

Milch zum Schluss unterrühren

Schale von Zitrone abreiben. Achtung, nicht den weißen Teil, sonst wird es bitter)

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden oder raspeln

Alles zusammen mit Mandeln unter Teig heben.

Je einen EL in Guglform füllen. Formen nicht zu voll machen.

Im unteren Drittel vom Backofen ca. 12 Min. backen.

Abkühlen lassen, herauslösen, fertig!