Dampfnudeln – Variationen

Foto: Alexandra Müller-Ihrig Rezept 2

1. Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dardas

Für 4-6 Personen
Zubehör: Knethaken

Zutaten:
250 g Mehl
1/2 Block Hefe frisch
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 ml Milch
Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:
100g Graumohn
100g Butter
50 g Staubzucker

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken.

Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 38 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen.

Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Miteinem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken.
In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen.

Den Teig zusammenklappen, an den Rändern festzusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen.

Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit demBaumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben.Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.
Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinandervermengen.

2. Dampfnudelrezept mit Salzkruste:
Rezept so von Gisela M. häufig gemacht/Quelle aus Pforzheim

Zutaten:
500 gr. Mehl
1 großes Ei
70 gr. Butter
60 gr = 5 EL Zucker
0,25 l Milch lauwarm
2-3 Prise Salz
20 Gr Hefe bzw. 1 Packung Trockenhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten in Kessel, bei 36 Grad kneten lassen, Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen (ansonsten noch Ei oder Mehl zugeben)

Zugedeckt,ohne Rührelement/37 Grad/Rührintervallstufe 3 halbe Stunde gehen lassen.

Teig platt drücken und mit Glas Nudeln ausstechen, abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen

In Pfanne mit Deckel ein Suppenschöpfer voll Wasser und ein nussgroßes Stück Butter sowie halber TL Salz geben, aufkochen lassen.

Sobald Wasser kocht Nudeln zugeben, Deckel drauf und fest verschließen, Temperatur nicht auf volle Stufe (mein Herd hat 3 Stufen, ich nehme immer Stufe 2), etwa 10 Min. kochen.

Fertig.

Nach jedem Durchlauf die Bratpfanne gut reinigen.

Menge reicht für 3 Pfannenfüllungen.

Dazu gabs Vanillesosse alla Manni und Kirschen

Toffifee Taschen

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffifee Taschen

Zutaten:
2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)
30 Toffifee
Puderzucker

Zubereitung:
Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Quarkstollen schnell

Foto: Gisela Martin
Foto: Alexandra Müller-Ihrig
Rezept von Dirk Ebeldt

Zutaten:
500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver
250 gr. weiche Butter
2 Eier
250 gr. Zucker
300 gr. Magerquark
1 Messerspitze Salz
100 gr. Zitronat
100 gr. Orangeat
200 gr. Rosinen
120 gr. gemahlene Mandeln
Etwas Rum
Puderzucker

Zubereitung:
Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

Shortbread

Rezept und Foto von Carmen Müller/Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:
200 g weiche Butter
100 g Zucker (super fein)
200 g Mehl Type 405
100 g Reismehl (ganz wichtig)
eine Prise Salz

Zubereitung:
Den Backofen auf 160 Grad (Anmerkung Gisela M.: Ich hatte Heissluft) vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an die Seite stellen.
Den normalen Haushaltszucker in der Gewürzmühle fein häckseln.
Dann Butter und Zucker mit dem K- Haken cremig schlagen.
Danach beide Mehlsorten und das Salz hinzufügen und nur ganz kurz zusammenrühren (1Minute).
Der Teig ist trocken. Das Reismehl kann nicht ersetzt werden. Es sorgt für die richtige Konsistenz.
Den Teig in vier gleich große Stücke teilen (145g).
Jedes Stück direkt auf dem Backblech zu einer Scheibe formen (1cm dick, 11 cm Durchmesser.
Jede Scheibe mit einem Messer in 8 Stücke ein- aber nicht durchschneiden.
In den Teig mit einer Gabel ein Muster stechen, damit der Teig nicht aufgeht.

17 Minuten backen bis die Farbe golden ist (Anmerkung Gisela M.: meine durften noch 5 Minuten länger im Ofen bleiben).
5 Minuten abkühlen lassen, dann die Dreiecke ganz durchschneiden.
Ganz auskühlen lassen, solange das Gebäck warm ist, kann es leicht zerbrechen.

Tipp Gisela M.:
Am besten gleich doppelte oder dreifache Menge machen. Unglaublich lecker und sehr niedriger Aufwand.
Ich hatte 1,25fache Menge und die Masse einfach auf das Blech gestrichen. Das Blech war aber noch nicht ganz voll. 1,5-1,75fache Menge sollte genau ein Blech ergeben.

Rezept Nr. 2 – Zur Verfügung gestellt von MarieNa aus einem englischen Kochbuch

Zutaten:
110 gr. Mehl
50 gr. Maismehl
110 gr. Butter
50 gr. Feiner Zucker
Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:
wie oben, jedoch 160 Grad, vor dem Backen 15 Minuten in den Kühlschrank, 35 Minuten backen.

Allgemeine Tipps von Stephan Rathmann Jaehnichen:
Den Teig am Besten über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag nur kurz in der CC durchkneten lassen, dann schnurrt der Teig nicht. Ein Mürbeteig schnurrt, wenn er sich beim Backen verzieht, zusammen zieht oder starke Rissbildung hat. Wobei Rissbildung teilweise auch durch zu viel Backtrieb kommen kann.
Geheimtipp Stephan: Butter vorher bräunen.

Sachertorte schnell

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
200 g Mehl
200 g Zucker
9 Eier
200 g Öl
1 Päckchen Backpulver
200 g Schokolade

Zubereitung:
Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.

Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach

Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.

Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte

Rezept von Simone Bachmann

Vorbereiten:
Tortenring auf eine Torteplatte stellen

Zutaten:
Crunch-Boden
200 g Löffelbiskuits
150 g Butter

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)
300 g Mascarpone
1 Becher Rote Grütze (500 g)
2 EL Zitronensaft
Gelatine einweichen

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme
2 Blatt Gelaine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)
450 g Mascarpone
1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Belag
½ Becher Rote Grütze (250 g)

Zubereitung:
Crunch-Boden
Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhauen).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Tortenplatte andrücken und in den Kühlschrank.

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme
Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme
Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

Belag
Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

Persönliche Meinung: ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen

---

Linsensalat

Foto: Gisela Martin

Rezept aus Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood

Zutaten:

200g Belugalinsen
1 große rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie
3EL Granatapfelsirup
Saft einer Zitrone
Salz & Pfeffer
1/4 TL Cumin
1 EL Sumak
Olivenöl

Zubereitung:
Belugalinsen kochen, Zitrone mit Zitruspresse auspressen.

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Petersilie zerkleinern und alles zusammen in Schüssel geben.

Restliche Zutaten ebenfalls in Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Schmeckt auch am nächsten Tag noch gut.

Quarkbällchen

Foto von Gisela M.

Rezept von http://kochkino.de/quarkbaellchen-wie-vom-baecker/2200 und auf CC umgemodelt

Für ca. 15-40Stück, je nach Größe

Zutaten

250g Mehl
250g Magerquark
75g Zucker
1 EL Vanillezucker
0,5 Päckchen Backpulver
2 Eier
eine Prise Salz
etwas Zucker zum Wälzen
Fett zum Frittieren

Zubereitung

1. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit K-Haken verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz verrühren und mit Unterhebrührelement unterheben.
3. Wenn ein gleichmäßiger Teig entstanden ist formt Ihr ihn mit einem Eisportionierer oder 2 Tee- oder Esslöffeln zu kleinen Kugeln und backt sie in heißem Pflanzenfett aus.

(Achtung: Wenn das Fett zu heiß ist, bleibt der Teig im inneren noch weich. Daher zuerst ein Testbällchen herausbacken und Konsistenz prüfen).

4. Wenn Ihr auch einen Topf zum Frittieren nehmt, stellt den Herd auf mittlere Stufe. Mit Fritteuse stellt sie auf ca. 165°C ein.
5. Nach dem Frittieren die Quarkbällchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend noch warm in dem Zucker wälzen, damit er besser hängen bleibt.
6. Fertig – lauwarm schmecken sie am Besten!

Rotkohlrisotto

Rezept und Foto von Manfred Cuntz

Download (PDF, Unknown)

Herzhafte Eiermuffins

Rezept und Foto von Manu Beecken/Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood
Für den Osterbrunch oder das Osterfrühstück!

Zutaten:
1 Pck. z.B. gekochter Schinken
1 Zwiebel
8 Eier
100 ml Milch
1 TL Speisestärke
etwas Salz und Pfeffer
Raspelkäse
etwas Margarine zum befetten der Form
12er Muffinblech

Zubereitung:
Den gekochten Schinken mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten.

Die Eier mit der Milch, den Gewürzen und der Speisestärke in dem CC Blender verquirlen.

Die Muffinform ausfetten, die Schinken- Ziebelmischung darin verteilen und in jede Muffinform etwas Käse drauf, danach mit der Eiermischung auffüllen (nicht ganz voll, aber fast) und bei 200 Grad ca 20 Minuten in den Backofen!

Sehr lecker und das nicht nur zum Osterbrunch….