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 Neutralleiter 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

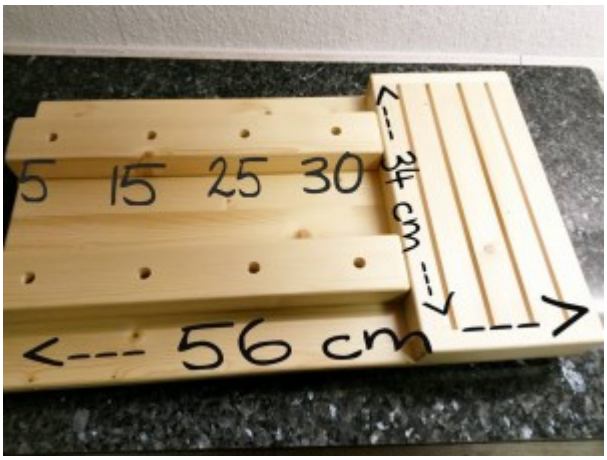
Fotos von Mareike Blunt

Variante 2

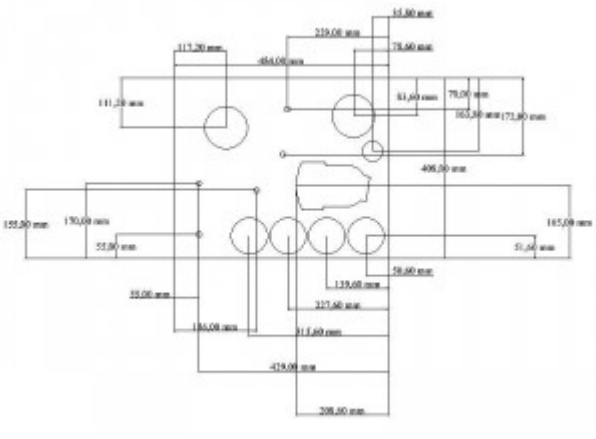
von Angelika Deuchert-Baumgardt

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):



Und wer nicht Zeit und Geduld hat, sich selbst ein Aufbewahrungsbrett zu basteln. Bei Backkonzepte in Nördlingen, kann man sich so ein Brett (und vieles mehr) auch kaufen: http://shop.backkonzepte.de/index.php/kenwood/aufbewahrungsbrett-fuer-cooking-chef-zubehoer.html

Wenn ihr sehen wollt, wie andere ihr Kenwood Zubehör aufbewahren, dann hier entlang

---

Wunderkuchen

Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:
4 Eier

200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200ml Öl
200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör
300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)
1 Pck Backpulver
(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:
Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.
Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.
Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.
Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:
Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:
Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.

Foto und nachgebacken von Manuela Neumann
Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden

Kräutersalz Gewürzsalz – Variationen –

Rezept Nr. 1/Foto von Gisela

Rezept Nr. 1 – Gisela Martin

Zutaten:
5 Gramm getrocknete Minze
5 Gramm getrocknetes Zitronengras
40 Gramm Himalayasalz.

Zubereitung:
In die Gewürzmühle geben und mixen.

Rezept Nr. 2 von chefkoch.de

Zutaten:
5 EL getrocknete Kräuter
3 frische Knoblauchzehen
500 g Salz

Zubereitung:
Kräuter nach Wahl und Knoblauch mit 200 g Salz in Gewürzmühle fein mahlen, restliches Salz zugeben und nochmals vermischen.

Das Aroma entwickelt sich komplett nach einigen Stunden.

Rezept Nr. 3 bis 5 und Foto von Sonja Weber

Rezept Nr. 3 – Sonja Weber: Knoblauchsalz

Zutaten:
50 gr. Knoblauch frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Knoblauch und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen. Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 4 – Sonja Weber: Chilisalz

Zutaten:
1 Chili frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Chili und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 5 – Sonja Weber: Basilikumsalz

Zutaten:
12 Blatt Basilikum frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Basilikum und Meersalz in der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 6, 7 und 8 und Foto von Judith Sophie

Rezept Nr. 6 von Judith Sophie: Rotweinsalz mit Kräutern – das passt gut zu kräftig angebratenem Fleisch und auch Wildgerichten

Zutaten:
80-100 g Salz
eine Zehe Knoblauch
20 g frische Kräuter nach Wahl
ca. 2 EL Rotwein

Zubereitung:
Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die frischen Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken und anschließend mit dem Salz sowie dem Rotwein vermischen. Auf einem Backblech verteilt, darf das Gewürzsalz bei leicht geöffneter Backofentür jetzt für ungefähr eine Stunde trocknen. Die Dauer kann von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein. Wichtig ist, dass die Feuchtigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend wird das Salz in das bereitgestellte Glas gefüllt und gut verschlossen.

Rezept Nr. 7 von Judith Sophie: Zitronen-Thymian-Salz – passt sehr gut zu Fischgerichten und Salaten passt, aber auch zu gegrillten Köstlichkeiten.

Zutaten:
80-100 g Salz
1 EL getrockneter Thymian
Zesten einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:
Die Zesten werdenim vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden getrocknet. Für das Zitronen-Thymian-Salz wird der getrocknete Thymian in der Gewürzmühle zerkleinert und anschließend mit den getrockneten Zitronenzesten und dem Salz vermischt, dann kann es auch schon in das Gläschen gefüllt und verschlossen werden. Sie können hierfür natürlich auch frischen Thymian verwenden, dieser muss dann mit den Zitronenzesten im Backofen getrocknet und anschließend zerkleinert werden.

Rezept Nr. 8 von Judith Sophie: Zitronensalz mit rosa

Pfeffer, passt wunderbar zu Reis, Geflügel, Meeresfrüchten und auch Fisch.

Zutaten:
80-100 g Salz
Zesten einer unbehandelten Zitrone
etwas rosa Pfefferkörner

Zubereitung:
Zesten im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden trocknen, dann mit anderen Zutaten vermischen.

Pisco Sour – Variationen –

Foto: Gisela Martin

1. Rezept von Gisela Martin (aus peruanischen Quellen):

Zutaten:
1 Glas Pisco (ein über 40%iger Traubenschnaps)
0,75 Gläser brauner Zucker
Einige Limetten (für 1 Glas Saft)
Etwas Eiweiß

Zubereitung:
Pisco und Zucker ein paar Minuten im Blender vermischen, bis

Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

1 Glas Limettensaft mit Zitruspresse auspressen und zu den Zutaten im Blender geben.

Ein oder zwei Lagen Eiswürfel und etwas Eiweiß (je nach Gusto ein paar Spritzer bis hin zu einem kompletten Eiweiß) zugeben und mixen.

Cocktail einschenken und noch etwas Zimt darüberstreuen.

Wir lieben diesen Cocktail!

2. Rezept

von einem Barkeeper in Aquas Calientes abgeschaut und unter seiner Anleitung ausprobiert und für extremst lecker befunden:

Gläser vorher in TK-Fach vorkühlen. Alle Zutaten sollten eiskalt sein.

Zutaten:
3 Gläser Pisco Sour (Frauenvariante 2 Gläser) -Tipp: Quebranta-Pisco ist eine gute Wahl
1 Glas Zuckersirup
1 Glas Limettensaft
1 Glas Eiweiß
So wenig Eiswürfel als möglich, da sie das Ergebnis verwässern.

Zubereitung:
In den Shaker geben und kräftig schütteln. Alternativ bei größeren Mengen im Blender.

Zimt darüber streuen ist möglich. Besser sind ein paar Spritzer Bitter (z.B. Angostura)

Brokkolisalat mit Pinienkernen

Foto Gisela Martin – Alle Zutaten durch den Würfler gejagt und die Pinienkerne von Hand eingestreut

Rezept ursprünglich aus der Rezeptwelt, auf CC umgesetzt von einigen Gruppenmitgliedern

6 Portion/en

Zutaten:
250 g Brokkoli, in Röschen (roh)
1 Paprika, rot, in Stücken
1 Äpfel, , groß, geviertelt
30 g Pinienkerne
25 g Olivenöl (Anmerkung Gisela: ich nehme weniger)
15 g weißer Balsamico
1 TL Honig
1½ TL Senf
1 TL Kräutersalz
½ TL Pfeffer
Tipp Claudia Claudia: zzgl. frischer Minze als Frischekick

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Würfelschneider zerkleinern (zuerst Brokkoli bei minimaler Geschwindigkeit 4 durchlaufen lassen) und das Dressing in der Gewürzmühle mischen.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 6 zerkleinern.

Anmerkung: Wer den Würfelschneider benutzt, kann die Menge unbegrenzt erhöhen, d.h. für Parties ist es kein Problem. Der Salat hält sich auch gut ein paar Stunden im Kühlschrank. Wenn man es im Multizerkleinerer macht, sollte man geringfügig weniger nehmen, damit es in den Behälter passt.

Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung Würfler

Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung mit Multizerkleinerer, Messer

Foto Michaela Buchholz – Beispiel mit Zubereitung mit dem Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 6

Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.

Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

Zutaten:

Vorteig:
200 gr. Weizenmehl Type 550
25 gr. Hefe

160 gr. Milch

Hauptteig:
380 gr. Weizenmehl Type 550
15 gr. Hefe
85 gr. Zucker
80 gr. Butter
3 g Salz
50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)
35 gr. Milch
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1/2 Vanilleschote (Mark)
Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker
Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

Zubereitung:
Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Rührelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht auskühlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch,Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.

Schupfnudeln mit Zimtpuderzucker und Apfelkompott

Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:
500 gr Kartoffeln
1 EL Mehl
1 EL Vanillezucker
2 Stück Eigelb
1 Prise Salz
20 g Butter zum Anbraten
2 Stück Apfel
1 ELZucker und etwas Zimt
1 ELZucker (nochmals)
und nochmals etwas Zimt

Zubereitung:
In CookingChef-Schüssel Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren, ca. 20 Minuten kochen- Wasser abgiessen,

Flexi einsetzen und nochmals 5 Minuten ausdampfen lassen,

Temperatur zurückdrehen

Mehl, Vanillezucker, Eigelb, Salz zugeben und nochmals kurz rühren lassen.

Aus Teigstücken Schupfnudeln rollen und daraufhin in Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen (ca. 2 Min).

Parallel Äpfel schälen, mit etwas Wasser, Zucker und Zimt in Flexielement zu Kompott einkochen (ca. 10 Minuten, wenn es Mus werden soll etwas länger).

Falls Gewürzmühle vorhanden ist 1 EL Zucker mit etwas Zimt zu Zimt-Puderzucker mahlen.

In Pfanne Butter schmelzen und Schupfnudeln goldbraun braten, dann Anrichten (Zimtpuderzucker über Schupfnudeln streuen) und geniessen.

Zum Schluss habe ich noch etwas eingekochten Fruchtsirup darübergegeben, den ich noch übrig hatte.

Ist ein Essen, dass Kinder lieben und dass einen an die eigene Kindheit erinnert. Das ganze komplett ohne vorherige Einkaufaktion, denn die Zutaten hat man eigentlich fast immer zuhause.

Langt – je nachdem, ob man es als Dessert oder als Hauptgericht isst – für 2-4 Personen.

Flan Caramel

1. Rezept

6 Personen – Bei Zubereitung im Dampfgarer am besten Mengen verdoppeln. Bei Zubereitung im Dampfgarkörbchen passen nur 6 Gläser rein.

Zutaten:
Für das Karamell:
80 g Zucker
30 g Wasser

Für den Flan:
100 gr. Zucker
250 ml Sahne
200 ml Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelb

Zubereitung:
Zunächst das Karamell zubereiten:
Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Sahne und Milch in Kessel geben, Temperatur auf knapp über 100 Grad stellen. Flexi einsetzen und kontinuierlich rühren

bis es kocht. Temperatur abstellen und 5 Minuten ziehen lassen.

In zweiter Schüssel Eigelb und Zucker mit Flexi schaumig rühren.

Sahnemischung wieder aufkochen, dann Temperatur abstellen.

Jetzt wieder Schüssel mit Eigelbmischung einspannen. Flexi auf Stufe 1 dauerrühren (das ist wichtig, wenn nicht konsequent gerührt wird, gibt es gleich Eigelb).

Jetzt die noch sehr heisse Sahnemischung in kleinem Strahl (langsam) in die Eigelbmischung laufen lassen.

Dampfgarer auf 95 Grad einstellen. Mischung auf 6 Weckgläser verteilen und die Gläser mit Klarsichtfolie abdecken. 20-25 Minuten dämpfen. (Alternativ geht es auch im Dampfgarkörbchen der CC/Gourmet, siehe unten).

Über Nacht kühl stellen. Gläschen kurz in heisses Wasser stellen und auf Teller stürzen.

2. Rezept von Sigrid Hollender/ausprobiert von Gisela Martin

Für 6 Gläschen (vorher prüfen, ob sie in den Einsatz passen – wenn man die Halterung und das Plastik weglässt und nur den Locheinsatz verwendet, passt es):

Zutaten:
500 ml Milch
1 Vanilleschote
3 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker

Für das Karamell:
80 g Zucker
30 g Wasser

Zubereitung:
Zunächst das Karamell zubereiten:
Zucker auf niedriger Hitze in einer Kasserolle karamelisieren lassen und vom Herd ziehen, mit dem Wasser verrühren (Achtung, spritzt) und auf die 6 Gläschen verteilen.

Dann Milch, 80 g Zucker und Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen.

Die Eier verquirlen und die noch warme Milch langsam dazu geben, alles verrühren.
(nicht zu sehr verrühren, wenn Luft reingeschlagen werden würde, würde es später Bläschen geben).

Ganz wichtig: Die Eiermasse sollte ruhig ein Stündchen stehen, bevor sie gedämpft wird. Dann gibts auch keine Löcher in der Masse.

Eiermasse durch ein Sieb in die Gläschen füllen.

In den Kessel ca. 1 Liter Wasser füllen.
Gläschen abdecken und in den Dämpfeinsatz geben; Spritzschutz aufsetzen, Maschine auf 100 °C stellen und die Flans ca. 1 Std. dampfgaren lassen, eventuell etwas länger.

Nach dem Abkühlen mind. 4 Std. oder über Nacht kühlstellen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.

Gut klappt es mit 160 ml-Weckgläser, da der Rührarm in der Mitte stösst und die Abdeckungen der Gläser ein paar mm zu

hoch sind, decke ich manchmal zwei mit Alufolie ab. Oder man entfernt auch noch die Riegel (rechts/links) zum Hereingeben in den Dämpfeinsatz. Dann passen auch alle 6 Gläser rein.