

Nussecken – die besten!



Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:

300g Mehl

130g Butter

130g Zucker

2 Eier

2 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:

200g Butter

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Wasser

500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)

300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5

- schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
 3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
 4. Diesen auf einen Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.
5. Die Nussecken auskühlen lassen.
6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Rührelement in ca. 3 Minuten schmelzen.
7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.

Fehlermeldungen

E:01 = Maschinenkopf – Lifthebel

Ist die Heizfunktion eingestellt und der Rührarm während des Kochvorganges hochgeklappt oder nicht richtig geschlossen erscheint die Fehlermeldung E:01 auf dem Display.

Lösung: Schließen Sie den Rührarm. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und wählen Sie dann die gewünschte

Rührgeschwindigkeit.

E:02 = Schüssel

Ist die Cooking Chef Rührschüssel nicht richtig eingesetzt und deshalb nicht richtig funktionstüchtig, erscheint die Fehlermeldung E:02 auf dem Display.

Lösung: Überprüfen Sie , ob die Schüssel richtig eingesetzt ist. Das Logo muss sich immer auf der Maschinenvorderseite befinden.

E:03 = Wärmeschutz

Ist der Wärmeschutz nicht korrekt eingesetzt und die Heizfunktion arbeitet nicht, erscheint E:03 auf dem Display.

Lösung: Überprüfen Sie, ob der Wärmeschutz richtig eingesetzt ist. Er sollte sich fest unter den Rührarm hochschieben lassen.

Nutzer-Hinweis zu E:03 aus Chefkoch.de:

E03 lag am Hitzeschutz. In der Spülmaschine lagen Magnet und ein kleines Plastikteil im Geschirrspüler, daher kam die Fehlermeldung. Wenn der Magnet nicht mehr auffindbar ist, kann man ihn auch durch einen beliebigen anderen Magneten in der richtigen Größe ersetzen. Uns wurde auch schon berichtet, dass ein herausgebrochenes Plastikstück bei dem Magneten einfach geklebt wurde und der Hitzeschutz dann wieder funktionierte.

E:04 = Abdeckung für Niedrig-, Mittel- und Hochgeschwindigkeitsanschlüsse

Ist eine der Abdeckungen von Niedrig-, Mittel- oder Hochgeschwindigkeitsanschlüsse nicht richtig angebracht, schaltet sich die Heizfunktion ab, der Motor läuft weiter und es erscheint E:04 im Display.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass sämtliche Abdeckungen korrekt

sitzen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und wählen Sie dann die gewünschte Geschwindigkeit. Prüfen Sie, ob ggf. versehentlich die Heizfunktion angeschaltet ist.

E:06 = Temperaturfühler

Der Temperaturfühler ist in irgendeiner Weise beeinträchtigt!

Lösung: Das ist ein Fall für den Service, bitte mit Kenwood/Servicestelle in Verbindung setzen.

E10 = Problem mit Geschwindigkeit vom Motor und Überhitzung
Geschwindigkeit auf 0 drehen, Stecker ziehen. Weiter schauen, ob etwas blockiert hat. Auch kontrollieren, ob die Lüftungsschlitze ggf. nicht frei sind. Stecker wieder einstecken und weiter laufen lassen.

Eingeschweißte Steaks schonend, aber doch schnell, auftauen mit CC

Ideengeber: unbekannt

Wasser auf 45 °C erhitzen und darin Steaks, die evakuiert sind, auftauen (20 min., ohne Rührelement, Rührstufe 3). Das ist schonend und schnell.

Das Fleisch sollte dann aber rasch verbraucht werden.

Lautes Piepsen der CC

Laut piepsen sollte die CC nur

- als Warnsignal, wenn eine Abdeckung nicht richtig drauf ist
- und dann einen Fehlercode E0x anzeigen
- wenn man bei $>60^{\circ}\text{C}$ die 'P' Taste drückt, bis eine höhere Geschwindigkeit erreicht ist
- wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Bananenschnitte mit weicher Schokoglasur



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Teig:

6 Eier

120g Zucker

120 g Mehl

Schale v 1/2 Bio Zitrone

Für die Creme:

125g Butter

150g Zucker

1 Pkg Vanille Pudding mit 1/2l Milch ohne Zucker

Für die Glasur:

16 EL Milch

160 g Zucker (oder weniger)

160 g Schokolade/Kuvertüre

200 g Butter (ich habe weniger genommen)

Für den Belag:

längst halbierte Bananen

nach Wunsch Marmelade zum Bestreichen

Muss noch 1 Nacht im Kühlschrank stehen. Heute Nachmittag stand sie nur im Freien

Zubereitung:

Für den Biskuitt:

Biskuitt in Blech mit höheren Rand oder mit Tortenrahmen ca 30x40cm bei 180C ca 12-15 Minuten backen; auskühlen lassen



Für die Creme:

Pudding nach Anleitung kochen, auskühlen lassen und dabei öfters umrühren, das keine Haut entsteht. Butter und Zucker gut abtreiben/rühren und mit fast kalten Pudding vermischen.

Für die Glasur:

Milch mit Zucker und Butter erwärmen und die Schokoladestücke darin auflösen (keine reiben notwendig).

Auf das ausgekühlte Biskuit die halbierten Bananen legen (ich verwende immer auch selbsgemachte Marillenmarmelade darunter)



und dann mit Creme bedecken.



Ich stelle es dann noch kalt und bereite die Schokogalsur vor. Dann über die Schnitten schütten und die weiche Galsur kann mit kippen und drehen schön gleichmäßig verteilt werden.



Am besten über Nacht kühlen, dass sie schön durchziehen kann.

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –



Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl

125 gr. Butter

1-2 EL Wasser

600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido

1 Zwiebel, geschnitten

1 Knoblauchzehe

1/2 Becher Saure Sahne

100 gr. Sahne

2 Eier

150 gr Bergkäse gerieben

Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.

Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.

Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen

Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben

schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Röhrelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.

Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen

Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2

Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:

1 Ei

250 gr Mehl

1/2 tl Backpulver

125 gr. kalte Butter

etwas Rumaroma

Zutaten Füllung:

ca. 1kg Butternut-Kürbis

Butterschmalz

Wasser

3 Eier

100ml Sahne

125gr brauner Zucker

Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)

etwas Honig

Zubereitung Teig:

Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.

Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .

Zubereitung Füllung:

Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.

Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.

In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.

Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal



Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen

Börek Variationen



Rezept und Fotos von Hülya Braun

Rezept 1 mit der Nudelwalze von Hülya Braun

genauso dünn wie von Hand gemacht

Zutaten:

Für den *Teig*:

300 ml Sprudel

600 Gramm Mehl

50 ml Öl

1 TL Salz

1 p. Trocken Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker oder Honig

Für die Füllung:

500 gr Spinat
300 gr Schafskäse
2 Zwiebeln

Zubereitung:

Die Hefe in 50 ml lauwarmes Wasser mit Honig lösen

CC auf 30 Grad stellen und alle Zutaten vermischen, auf Stufe 2 ca 6-8 Minuten kneten...wenn es zu weich wird Mehl dazu geben und weiter kneten.

20 Minuten gehen lassen.

Füllung:

Spinat putzen waschen im Multi mit dem Scheibenschneider schneiden

Schafskäse grob reiben oder rein bröckeln.

Zwiebeln anrösten und mit rein geben eventuell Salz Pfeffer.
Nach Geschmack.



Tischtennisball große Teigbälle formen, von beiden Seiten auf Mehl platt drücken

Und mit der Walze Einstellung 2 anfangen und bis 9 durchwalzen.

Zwischen durch nochmal bemehlen wenn es klebt.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung belegen und 1/2 Teelöffel Öl verteilen.



Locker 4 cm breit rollen, und auf Backpapier legen mit Ei bestreichen und Sesam drauf streuen bei 240 Grad ca 30-40 Minuten Backen ergibt 2 Bleche ca 24-26 Stück.

Kann man gut einfrieren und bei Bedarf in der Micro oder Backofen warm machen.



Rezept 2 von Sabine Zorba



Teig Zutaten und Zubereitung

500 g Mehl

4 EL Öl

250 ml Wasser

1 Prise Salz Alles wirklich gut verkneten (15-20min), damit eine gute Teigstruktur entsteht.

Dann im Kühlschrank mind. 2 Std. lagern.

Dann zwischen Backpapier so hauchdünn wie möglich ausrollen.

verschiedene Füllungen

Füllung Hackfleisch:

Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Chili krümelig anbraten.

Füllung Käse:

Weißem und fermentierten Käse mit frischer Petersilie vermengen.

Geht aber auch mit Feta oder Ziegenkäse.

Füllung Kartoffel:

gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schmand, sowie frischer Petersilie vermengen.

Zubereitung

Cigarra Böregi:

Teig in Dreiecke schneiden. Mit wenig Masse füllen, Ränder einklappen und Teig aufrollen.

Spitze mit verquirlen Eiern zukleben und dann frittieren.

Man kann aber auch dickere Rollen machen oder das ganze in eine Auflaufform Schichten und im Ofen backen.

Rezept Nr 3 von Nicole Kebellus Süße Variation



4 säuerlich Äpfel, je 80 Gramm gemahlene Haselnüsse und Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Tl Zimt und 1 Tl gemahlener Anis sowie Yufka Blätter (Dreieckig), Pflanzenfett zum Ausbacken und Zimt/Zucker zum wälzen

Hab alles im Multi klein geschredert, die Yufka Blätter müssen befeuchtet werden zum einrollen. Dann mit ca 2 El Füllung einwickeln und ausbacken in genügend Fett. Kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wälzen ☐

Ich hab noch Datteln hin zugegeben dafür weniger Zucker und gehackte Nüsse anstatt gemahlene. Hab braunen Zucker verwendet und ein Kaffee Gewürz.





Kürbisnockerl mit gehackten Kernen und Kernöl



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

250 g Mehl

500g Kürbis

3 El Öl

1 Ei

1/2 El Salz

Sind so dunkel da ich ca 40g Kürbiskernmehl zusätzlich verwendet habe.

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch ohne Wasser im Rohr bei 150 Grad weichdünsten. (Ich habe es in der CC für ca. 12-14 Minuten gedämpft). Anschließend pürieren. (Habe es lauwarm im Multi mit Messer gemacht, da ich vorher Suppengemüse mit dicker Scheibe geschnitten habe)

Kürbispüree mit Mehl, Ei, Öl und Salz zu einem Nockerlteig verrühren (Flexi bzw. K-Haken). Ich habe noch ein paar ged. Kürbiswürfel in die Maße gegeben.

Nockerln mit einem Esslöffel ausstechen und in Salzwasser kochen lassen, bis die Nockerl aufsteigen. Abseihen, unter kaltem, Wasser kurz abschrecken, in Butter (ich habe Ghee verwendet) schwenken.

Tipp: Vor dem Servieren mit Kernöl beträufeln und Kürbiskerne drüber streuen. Bei mir waren es gehackte da nichts anderes zu Hause war

Herstellungsbilder mit der CC von Claudia Kraft:

Nockerlteig im Multi gemacht



Claudia`s Rösti Cordon Bleu gefüllt mit Parmaschinken u Mozzarella



Bild und Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:

Für die Röstimasse:

rohe Kartoffel (mit Multizerkleinerer zerkleinert), etwas Mehl, Ei, Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

Mozzarella in Scheiben schneiden (habe die Längseite genommen) in Parma/Serrano Schinken wickeln u rundherum mit Rösti Masse umhüllen, flach drücken u in Fett braten.

Zubereitung:

Genauere Anleitung siehe Bilder von Claudia Kraft.





Zwei weitere Foto von Monika Klein



Beileagentipp: Gurkensalat

Sonnenblumenbrot



Rezept und Foto von Conny Opp

Zutaten:

550 gr. Weizenmehl

150 gr. Dinkel- oder Roggenmehl

450 gr Wasser

1 1/2 TL Salz

15 gr Hefe

1 TL Honig oder Ahornsirup und

150 gr. Sonnenblumenkerne + 150 gr Wasser.

Zubereitung:

Sonnenblumenkerne anrösten und mit 150 gr kochendem Wasser ablöschen und eigentlich über Nacht stehen lassen, ich habe es nur ca. 2 Stunden stehen lassen.

Die restlichen Zutaten in der CC unter 38 Grad Wärme kneten, die Sonnenblumenkerne zugeben (falls Restwasser vorhanden ist, wegschütten) und eine Stunde gehen lassen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 mal falten und in eine gefettete und bemehlte Glasform mit Deckel geben und wie gewünscht einschneiden.

Das Muster im runden Brot habe ich mit einem Apfelteiler gemacht. In den kalten Backofen geben und ca. 60 Minuten auf

240 Grad backen. Rausnehmen und dann nochmals auf dem Blech oder dem Pizzastein 10 Minuten mit Umluft backen bis es die gewünschte Bräune hat. Ich habe mit einem Blumensprüher noch ein paar Mal in den Backofen gesprüht, dann bekommt es eine tolle Kruste.

Das Brot schmeckt auch nach ein paar Tagen richtig lecker.