

# Kokos - Haselnuss - Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

## **Zutaten:**

### *Teig*

3 Tassen Zucker

1 Prs. Salz

2 Tassen Buttermilch

1 Packung Vanillezucker

3 Eier

4 Tassen Mehl

1 Packung Backpulver

### *2. Schicht*

1/2 Tasse Puderzucker

1 Packung Kokosflocken

5 Eiweiss

### *3. Schicht:*

1 Packung Haselnüsse

1/2 Tasse Puderzucker

5 Eiweiß

Etwas Zucker

150 gr. flüssige Butter

### *Finish*

## *1 Becher Sahne*

150 gr. Butter

### **Zubereitung:**

Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Puderzucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen)

Puderzucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:

Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner.

Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

---

## Pancakes - Variationen auch Vegan



Rezept und Foto von Hülya Braun

### 1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

#### **Zutaten für zwei bis drei Personen:**

3 Eier

3-4 Esslöffel Zucker

100 ml Milch

200 Gramm Naturjogurt

150 Gramm Mehl

1 gehäuften Teelöffel Backpulver

#### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebeisen). Milch und Jogurt dazugeben, weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig



Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

## 2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber



Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

### **Zutaten** für vier Stück:

200gr Buchweizen

100gr Dinkelmehl

Zwei sehr reife Bananen

bei Bedarf etwas Pflanzenmilch

Agavendicksaft

### **Zubereitung:**

Buchweizen mahlen (Getreidemühle).

Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu....Bringt Power für den ganzen Vormittag

## 3. Rezept Amerikanische Pancakes

**Zutaten:**

1 1/2 cups Mehl  
3 1/2 tsps Backpulver  
1/2 tsp Salz  
1/4 cup Zucker  
1 1/4 cups Milch  
1 Ei  
3 tbsp geschmolzene Butter

**Zubereitung:**

Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

**Zum Servieren:**

Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😊 ) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 🍷

---

## Ostern Rosinenbrot Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

### **Zutaten:**

200 g Quark  
1 Ei  
8 El Öl  
6 El Milch  
100 g Zucker  
Prise Salz  
1 Backpulver  
400 g Mehl  
1 pck Rosinen

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in ein Schüssel geben , zusammen vermengen

(Knethaken) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen ) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten



Foto Aldona Led

---

## Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

### **Zutaten**

### *Biskuit*

4 Eier  
180 g Zucker  
4 El Wasser  
150 gr. Mehl  
50 gr. Maizena  
Backpulver

### *Creme:*

3 Eier  
7 El Zucker  
500 g Butter

### *Dekoration:*

Himbeeren  
Himbeere Götterspeise  
Sahne

### **Zubereitung:**

#### *Biskuit*

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeisen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben (Unterhebröhrelement oder Kochröhrelement)

#### *Creme :*

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen, 500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam unterheben ( dabei ganze Zeit aufschlagen )

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen ( gemacht mit weniger Wasser )!



Foto Aldona Led

---

**Grumbeerwaffeln**  
**Kartoffelwaffeln**



Rezept und Foto von Christina Gagel

**Zutaten:**

150 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)

1 1/2 kg Kartoffeln

1 Stange Lauch

225 g Speckwürfel

4 Eier

Salz/Pfeffer/Muskat

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.

---

# Leberwurst



Rezept und Foto von Patrick und Christina Gagel

## **Zutaten:**

300 gr Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen  
300 gr Schweine Wamme (das ist die Fettschicht am Bauch)  
200 gr Schweine Leber  
100 gr Zwiebeln  
1 TL Gemüsebrühepulver  
35 gr Salz  
4 gr Majoran  
6 gr Pfefferkörner  
1 gr Piment  
5 gr Muskat  
2 gr getr. Basilikum

## **Zubereitung:**

Bauchfleisch in 2 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe 1 Stunde kochen. Für die letzte halbe Stunde der Garzeit die Wamme gewürfelt hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln würfeln und in etwas Schweineschmalz glasig dünsten und mit etwas Fleischbrühe aus dem Topf ablöschen. Dann beiseite stellen.

Die Gewürze alle zusammen in der **Gewürzmühle** mahlen.

Nun zuerst die rohe Leber durch die kleinste Scheibe des **Fleischwolf** lassen und danach das gegarte Fleisch und die Wamme durchlassen.

Jetzt alles mit der Gewürzmischung und den Zwiebeln vermischen und alles nochmals durch den Wolf lassen.

Die Masse mit 100 ml Fleischbrühe aus dem Topf vermischen und in heiß ausgespült Einmachgläser füllen (ich bekam 5 kleine Gläser voll) Die Gläser aber nicht ganz voll machen.

Nun die Gläser für 2 Stunden bei 95°C einkochen. FERTIG

---

## Onsen-Ei mit der Kenwood Cooking Chef



Foto von Marion Egli-Meier

**Zutaten:**

Eier

**Zubereitung:**

Wasser in die CC füllen, 68 Grad einstellen, kein Rührelement, Rührintervall 3.

Sobald die Temperatur erreicht ist, vorsichtig die Eier reinlegen und Timer auf eine Stunde stellen. Fertig.

---

## Apfeltaschen – Variationen



Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 1

**1. Rezept von Christina Gagel**

**Zutaten:**

*Füllung*

300g Äpfel

2EL Zucker

Zitronensaft

(Zimt/Rosinen)

*Teig:*

250g Mehl

3TL Backpulver

250g Quark

1p. Vanillezucker  
2EL Zucker  
175g Butter

### **Zubereitung:**

Ich habe alle Teig Zutaten mit dem Knethaken 10 Minuten rühren gelassen! Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Die Äpfel (entkernt, geschält, klein geschnitten, z.B. mit Würfler) werden mit den anderen Zutaten vermischt! Und dann weich gedünstet! Das habe ich mit dem Koch- Rühr Element gemacht auf ca. 120 Grad für 10 Minuten.

Dann habe ich aus dem Teig Bällchen geformt und ausgerollt mit einer Schüssel rund aus gestochen und ca. 1 EL von der Apfelmischung rein! Dann Zuklappen mit einer Gabel den Rand zu drücken und die Tasche mit Eigelb bepinseln. Bei 175 Grad/Heißluft für 15 Minuten in den Ofen schieben!

Menge reicht für 10-12 Apfeltaschen.



Foto von Carmen Lo Giudice Priolo/Rezept Nr. 2

## **2. Rezept von Chefkoch.de, nachgebacken von Carmen Lo Giudice Priolo und auf CookingChef umgeschrieben**

### **Zutaten:**

#### *Füllung:*

500 g Äpfel  
50 g Rosinen  
40 g Zucker  
20 g Butter

### *Teig:*

375 g Mehl  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei(er)  
200 ml Milch, lauwarm  
50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

### *Guss:*

100 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
10 g Butter

### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden (z.B. Würfler), mit Rosinen, Zucker und Butter unterrühren in CC mit Kochröhrelement leicht dünsten, erkalten lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen und runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen.

---

# Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig



Foto von Manuela Richtmann

Rezept von “Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag” und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

## **Zutaten:**

350 g weiche Butter

350 g Zucker

350 g Gf-Mehl ( zb Kartoffelmehl )

6 Eier

2 gehäufte Teelöffel Backpulver ( oder 1 Teelöffel Natron / 1 Teelöffel Backpulver )

6 Esslöffel Milch

2 Teelöffel Vanillezucker

für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

**Zubehör:**

Schneebeesen der cc  
Guglhupfform ( normal groß)  
Backofen

**Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebeesen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:

Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.

Was geht:

Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.

Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?

Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.

Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann

---

# Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube



Foto von Carmen Müller

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Für circa 12 Stücke

## **Zutaten:**

*Für den Teig:*

Fett für die Form

200g Mehl

100g + 25g + 150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

75g kalte Butter

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

*Für die Quarksahne:*

1 Dose (314ml) Mandarinen  
3 Blatt weiße Gelatine  
250g Speisequark (20% Fett)  
2 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
75ml Orangensaft  
100g Schlagsahne

*Für das Baiser:*

3 frische Eiweiß (Gr. M)  
1 TL Zitronensaft  
Salz  
150g Zucker

**Zubereitung:**

1) Für den Teig eine runde Tarte- oder Auflaufform (24 cm Ø; 3 cm hoch) fetten. Mehrere Backpapierstreifen in die Form legen. Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3-4 EL kaltes Wasser, Butter und Butterschmalz in Stückchen erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, dabei am Rand andrücken und ca. 1 cm über den Rand stehen lassen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Teig im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Tortenboden mithilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben, Backpapier ablösen. Den Boden evtl. wieder in die Form oder auf eine Tortenplatte setzen.

3) Für die Quarksahne Mandarinen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme einrühren, dann unter den Rest Creme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen), unter die Creme heben. Mandarinen unterheben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

4) Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft im heißen Wasserbad (durch die Wärme wird der Eischnee stabil) mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse glänzt und leicht anzieht. Kuppelartig auf die Quarksahne streichen. Mit einem Küchegasbrenner unter ständiger Bewegung des Brenners abflämmen oder kurz unter den vorgeheizten Grill des Backofens stellen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Ich habe das Rezept in der Form abgewandelt, dass ich anstelle der Blattgelatine 1 Päckchen Sofortgelatine plus 2 TL San-Apart (Küchle) verwendet habe.

Viel Spaß beim Nachbacken!