

Pane di altamura



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

900g Semola di grano duro rimacinata

600g Wasser

200g Lievito madre oder 12g frische Hefe

Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Olivenöl) 10min zu einem Teig verkneten (Knethaken).

Wenn man frische Hefe nimmt, diese mit lauwarmen Wasser auflösen.

Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben.

Den Teig 6 Std. ruhen lassen.

Dann Teig falten und 30min ruhen lassen, das ganze 2 mal wiederholen.

Dann bei 250 Grad 15min backen

Temperatur auf 200Grad runter drehen und weitere 35min backen.



Variante als Brötchen/20-25min bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Fotos von Elisabetta T. zum Brot falten findet ihr hier:



Tipp: Flockereinsatz – Was kann man tun, wenn Körner bröselig werden

Tipp von Karin AM/Backen und Kochen mit Kenwood

Die Frage war, was man tun kann, wenn Grünkern, Weizen, Dinkel etc. beim Flocken bröselig und ohne schöne Flockenform herauskommen.

Antwort:

Hafer hat viel Fett und ist somit feuchter als andere Getreide. Wenn man schöne Flocken bei Dinkel, Weizen, Roggen etc. haben will, sollte man das Getreide ein paar Stunden vorher in einem Sieb mit Wasser kurz spülen und dann auf ein Küchentuch ausbreiten und 3-4 Stunden trocknen lassen (Feuchte zieht ins Korn und die Flocken werden nicht mehr bröselig).

Die Körner sind dann wie die Haferkörner vom Feuchtigkeitsgehalt her. Aussen sind sie fast trocken.

Positiver Nebeneffekt (Hinweis von Steffi Grauer):

Wenn man Nüsse, Getreide und Hülsenfrüchte einweicht so aktiviert man sie. Das bedeutet, die enthaltene Phytinsäure wird überwunden. Meistens sind unsere Lebensmittel leider behandelt. Es wird also deutlich mehr Zink, Magnesium und Calcium freigesetzt. Ist ne sehr gute Sache und gesund.

Erdbeer-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

Ihr braucht für 1 Glas à 340 ml

Zutaten:

100 g Erdbeeren

2 Eier

190 g Zucker

Saft von 1 Limette

75 g Butter

Zubereitung:

Erdbeeren mit Limettensaft und 50 g Zucker (in der Gewürzmühle) pürieren. Püree in den Kessel der CC geben und restlichen Zucker zufügen.

Püree mit dem Flexihaken unter ständigem Rühren (Intervall 1) aufkochen (110 °C einstellen)

Nun Temperatur auf 80 Grad reduzieren, Eier verquirlen und mit einer Schöpfkelle 1 Kelle von der Erdbeermasse zu den Eiern geben und diese damit temperieren – gut vermengen.

Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam in den Kessel einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10

min. auf Stufe 1 (gegen Ende kurz auf Stufe 3) weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen – dauert etwa 10 Minuten).

Zum Schluss Temperatur ausschalten und weiter rühren – dabei die Butter in Stücken nach und nach zufügen. Weiterrühren, bis eine Temperatur um 40 Grad erreicht ist.

Strawberry-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Tipp: Zwiebel schneiden mit Würfelschneider

Tipp von Ingrid Schmunk/FB-Gruppe Backen und Kochen mit Kenwood:

Zwiebel würfel ich gerne in größeren Mengen auf Vorrat mit dem Würfelschneider. Die Gefriertüte stelle ich in eine Schüssel und ziehe den Rand der Tüte über den Auswurf des Würflers. Danach friere ich die Zwiebeln ein und habe eine Menge Arbeit z.B. für Zwiebelgulasch gespart.

Mit Suppengrün mache ich das genauso und verarbeite immer 3-4 Bund auf einmal. Auch Petersilie geht gut durch den Würfler. So hat man immer frisches Suppengrün im Haus.

Nuss Nougat Cake Pops



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Haselnüsse, gemahlen

7 Eier

240 g Zucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

80 g Stärke

185 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

50 g zerlassene Butter

(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder
Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):

250g schnittfestes Nougat

50g Butter

100g Frischkäse

1 EL Vanilleextrakt

Verzieren nach Belieben!

Ich habe verwendet:

300g weiße Kuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

150g Zartbitterkuvertüre

Kokosraspel

Krokant

Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte
(Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:

Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebeisen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)

Bei mir waren es ca 35min Backzeit.

Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)

Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben.

Wasser in der CC ohne Röhrelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.

Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.

Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.

Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen ☐

Aprikosen- /Marillen-
/Zwetschgenknödel —
Variationen —



Rezept 1 und Fotos von Nicole Bertsch

Rezept 1

Zwetschgen- oder Aprikosenknödel

Zutaten:

75g Butter, zimmerwarm

4 Eier

4 Weggli (Brötchen) vom Vortag, Rinde leicht abgeschnitten

175g Magerquark

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 EL Zucker

3 EL Sahne

180g Mehl

12 Zwetschgen oder Aprikosen

6 Würfelzucker

Paniermehl

etwas flüssige Butter

ev. Puderzucker

Zubereitung:

Butter und Eier mit dem Ballonbesen schaumig rühren.

Die Wegglis grob zurechtschneiden und in 2 Portionen im Multi (mit Messer) kleinschneiden lassen. Achtung, dass es nicht zu fein wird (gemäss Originalrezept muss man die Wegglis von Hand

in sehr kleine Würfel schneiden).

K-Haken einsetzen.

Wegglis, Magerquark, Salz, Zucker und Sahne begeben und kurz rühren lassen. Dann noch das Mehl dazugeben und nochmals kurz alles vermischen.

Den Teig zugedeckt während mehreren Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Die Zwetschgen, bzw. Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Anstelle des Steins einen halben Würfelzucker reinlegen.

Den Teig in 12 Stücke unterteilen. Jedes Stück in etwas Mehl mit der Hand flachdrücken. Auf das Teigstück eine Zwetschge, bzw. eine Aprikose legen und dann mit den Händen den Teig drumherum legen und eine schöne, kompakte Kugel formen.

Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten ziehen lassen (Achtung! Wasser nicht kochen lassen!). Die Knödel mit der Schaumkelle herausheben und in Paniermehl wenden. Etwas flüssige Butter drüberleeren und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Warm servieren.



Und weitere Varianten findet ihr [hier](#).

Rezept 2

Marillenknödel mit Brandteig



[Rezept 2 und Fotos von Claudia Kraft](#)

Zutaten:

3/8l Milch
20g Butter
1 Prise Salz
250g Mehl
1 Ei

Zubereitung:

Milch, Butter und Salz bei 140C mit Flexi kurz aufköcheln lassen.

Mehl dazu geben und rühren, bis sich Masse vom Rand löst.

Temperatur abschalten und 1 Ei dazu geben, den Teig schön glatt rühren. Dauert etwas und sieht zuerst aus, als würde sich alles trennen. Einfach weiterrühren, am besten mit der P Taste.

Teig etwas abkühlen lassen und dann weiter verarbeiten.

Ich habe zuerst eine Kugel geformt u auskühlen lassen.



Dann eine Rolle geformt u Stücke abgeschnitten.



Scheiben flach drücken und Marille in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Am besten die Hände dafür feucht machen.



Die Knödel in siedendes Wasser geben u ziehen lassen.
Ich habe das Wasser aufgekocht u kurz gewartet u dann die Knödel eingelegt. Habe auf halber Stufe 5 od 6 auf Induktionsherd sieden lassen. Habe leider nicht auf die Uhr geschaut. Wenns es nicht stark kocht, ist man mit 10min sicher gut dabei.

Daneben Butter in der Pfanne zerlassen u Brösel dazu geben.
Ich mag keine Butterbrösel die in Fett triefen, daher sieht es bei mir immer eher trockener aus. Auch der Mann meinte der Teig ist viel besser ☐

Ich mache keinen anderen mehr für Obstknödel.



3. Rezept Marillenknödel mit Kartoffelteig nach Rezept aus dem Buch "So kocht Südtirol", ausprobiert von Christine Mair



Fotos Rezept Nr. 3 von Christine Mair

Zutaten:

400gr Kartoffeln

2 Eigelb

1El Butter

120 gr Mehl

Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

8 Marillen/Aprikosen

4 Würfelzucker

1Tl Zimt

50gr Zucker

100gr Weißbrotbrösel

50 gr Butter

Zubereitung:

Für den Kartoffelteig:

400 gr mehliges Kartoffeln dämpfen , etwas trocknen lassen und durch eine Presse drücken.



Dann in der Cc mit 2 Eigelb, 1 Eßl Butter, 120 gr Mehl, Muskat, Salz und etwas Pfeffer mit dem Knetaken einen Teig herstellen .



Bei 8 Marillen den Kern entfernen und mit einem halben Würfelzucker füllen .

Den Kartoffelteig ausrollen , in 8 Quadrate teilen und jeweils mit einer Marille füllen .

Die Knödel in Salzwasser 25 bis 20 Min. kochen (oder dämpfen).



100 gr Brotbrösel , 50 gr Zucker, 50 gr Butter und einen Tl Zimt mischen (Flexielement) und die Knödel darin wälzen ...



Gurkensalat nach Tim Mälzer



Foto Gisela M./Rezept von Tim Mälzer

Zutaten:

2 Salatgurken

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Schalotte

2 El Weißweinessig

5 El Schlagsahne

1/2 Bund Dill

Zubereitung:

Gurken schälen und mit Multi/dünne Scheibe (Nr. 4) hobeln. Mit Salz, Zucker und Pfeffer nach Belieben würzen. Leicht durchkneten, ca. 5 Min. ziehen lassen, dann den entstandenen Sud abgießen.

Schalotte fein würfeln und mit Essig und Sahne zu den Gurken geben. Dillspitzen fein hacken und untermischen.

Auf Buffets gebe ich von dem Salat etwas in kleine Wecksturzgläser und gebe oben noch ein Hackfleischbällchen drauf.

Mozzarella selber herstellen



Rezept und Fotos von Manu Beeken

Zutaten:

1l frische Milch, mind. 3,5% Fett

1 TL Salz

1 EL Essigessenz

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Salz aufkochen in der Schüssel der CC mit dem Flexi aufkochen.

Temperatur ausstellen, den Essig reingeben und umrühren.

Eine Schüssel, darauf ein Sieb stellen und 1 sauberes Geschirrtuch oder wie ich den Nussbeutel, dann die Milchmischung da hineingießen und drehen bis ein Ball entstanden ist und so lassen, dann wieder in die Molke legen und in der Molke abkühlen lassen.

Fertig



Vor 1 Std. hergestellt, dann auf dem Balkon auskühlen lassen!

Tipp:

Bei Bedarf kann man da auch Kräuter hineingeben, dann hat man Kräutermozzarella!

Quinoa-Süßkartoffel-Kichererbsen Eintopf



Rezept und Foto von Corinna Sowieja

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer gerieben
1 entkernte Chili
300 g Süßkartoffeln in 1 cm Würfel
200 g Quinoa (farblich gemischt)
Kokosöl
750ml Gemüsebrühe
150ml Kokosmilch
1 Glas abgetropfte Kichererbsen
Koriander zum Bestreuen

Zubereitung:

Kokosöl, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Süßkartoffeln und Quinoa nacheinander in die Schüssel geben.

Mit dem Koch-/Rührelement auf Stufe 1 bei 110 Grad anbraten.

Mit der Gemüsebrühe und 150 ml Kokosmilch ablöschen .

Spritzschutz drauf und 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Kichererbsen dazu und unterrühren.

Und mit frischem Koriander bestreuen!

Guten Appetit ☐

Wer es als nicht vegetarische/vegane Variation machen möchte, macht Hähnchen dazu.

[Toastbrot Variationen](#)



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier <http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1> und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

Vorteig

25 g Mehl, 550

100 g Wasser

Teig:

125 g Vollmilch

1 Pk.Trockenhefe

350 g Mehl , Typ 550

50 g Zucker

1 Teelöffel Salz

1 großes Ei

30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zubereitung:

Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.

Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)
5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portionen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.

Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever



Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

Zutaten:

500 g Mehl Type 550

150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)

150 ml Milch, lauwarme

10 g Salz

10 g Zucker

21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

35 g Butter

15 g Backmalz

Zubereitung:

Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen, das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ

“klitschig”, was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen den Teig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.
Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.