Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren…)
2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)
300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.

Tipp Elvira Preiß:
Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel

4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:
250 gr Semola (Erläuterung Semola)
90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:
1 EL Öl
1 Zwiebel, kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, kleingehackt
500 gr. Rinderhackfleisch
75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)
75 ml. Milch
100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi
Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:
50g Butter
50g Mehl
400ml Milch
1 Dose gehackte Tomaten
Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:
100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:
Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die Cannellonimatrize von Pastidea.

Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.

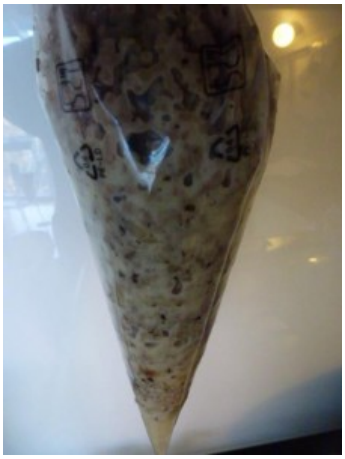
Hackfleischfüllung:
1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.
Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.

Tomatenbechamel:
1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

Mehl, Butter, MIlch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.

Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.

Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).



Die gefüllen Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).

Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig

Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 Avocado
1 Apfel
etwas Parmeggiano/Parmesan
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren
Cashewnüsse

Dressing:
Saft einer Orange
Honig
Salz
Schalotte
Knoblauch
Schnittlauch
Chili
Senf
Olivenöl

Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen. Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas

Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben
Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.
Ein paar Himbeeren zur Deko.

Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenfdressing und Shrimps

Fotos und Rezept von Linda Peter

Zutaten:
Salat:
1 Avocado
1 Mango
Pflücksalat
Shrimps
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren

Dressing:
1 Limette
Honig
Salz
Scharlotte
Knoblauch
Chili
Senf
Olivenöl

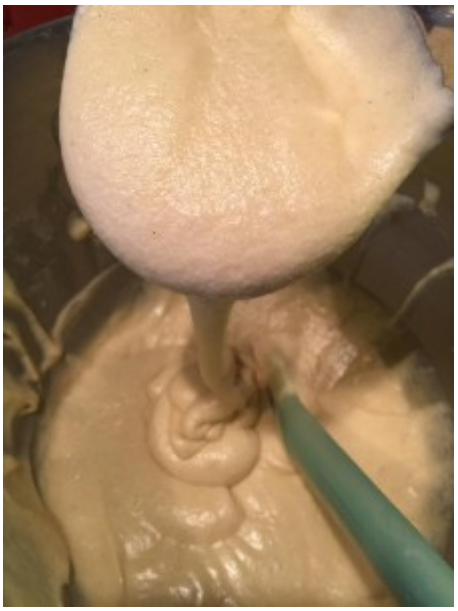
Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen (die Zwiebel erst zum Schluss in kleinen Stücken zugeben, da sie durch das Mixen bitter werden kann).

1 Avocado und 1 Mango schälen, schneiden und unter das Dressing mischen.

Auf etwas Pfücksalat drapieren und gebratene Shrimps darüber geben.

Noch ein paar Erdnüsse darüber streuen und Himbeeren vorsichtig zur Deko nehmen.

Buttermilchwaffeln



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

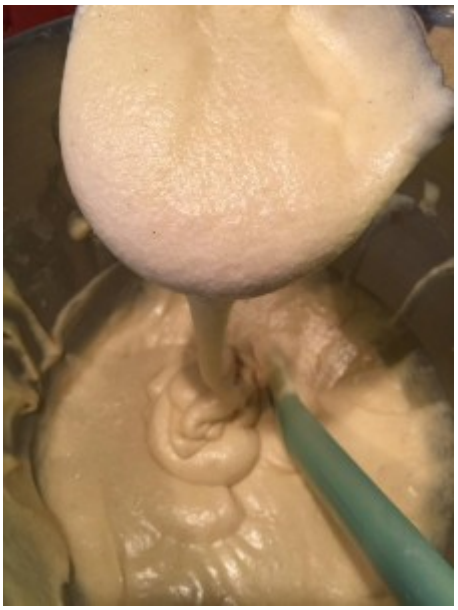
Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

Zutaten:
5 Eier Gr. M
1 Prise Salz
300 g Rohrohrzucker (Alnatura)
Vanille nach Geschmack und Bedarf
250 gr gebräunte Butter
400 ml Buttermilch
500 g Mehl Typ 550
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Zubereitung:

Die Butter ohne Rührelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen (den behalte ich nun drin) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut unterrühren und nun abwechselnd Mehl (mit Backpulver & Natron) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen (belgisches) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.

Kaiserschmarren Waffeln mit Traum Eischnee

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:
1 Zitronenaroma

200 gr Mehl, Backmehl
500 gr Mascarpone
10 El Milch 1,5%
90 gr Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
8 Eigelb
8 Eiweiß

Zubereitung:

Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen und zur Seite stellen.

1 Zitronenaroma, 200 gr Mehl, 500 gr Mascarpone, 10 El Milch 1,5%, 90 gr Rohrohrzucker, 1 EL Vanillezucker, 8 Eigelb mit Ballonschneebesen verrühren.

Milch, Mascarpone, Zucker unterrühren.

Dann Eischnee unterheben

3-3:30 min backen im KA-Waffeleisen

Ich habe bewusst Backtrennspray benutzt

Original Lütticher Waffeln

Foto Maren Grau-Soumana Mayaki

Rezept von hier http://www.kuriositaetenladen.com/2013/08/gaufres-de-liege-20-lutticher-waffeln.html und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC abgewandelt
Geht in KitchenAid-Waffeleisen und Waffeleisen für belgische Waffeln.

Zutaten:
150 gr. Butter
1 Päckchen Trockenhefe
3 EL Milch

1 Prise Zucker
400 gr. Mehl
140 ml kalte Milch
2 Eier
25 gr. Rohrohrzucker (optional)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
150 gr. Perlzucker

Zubereitung:
Braune Butter: 150 gr Butter in die CC geben, 140 Grad , keine Rührelemente, und nach ca. 6 Minuten habt ihr perfekte gebräunte Butter.

Die Milch, Eier, Butter, Hefemilch, Mehl, (ggf. Rohrohrzucker), Vanille und Salz mit dem Knethaken kurz umrühren, dann auf Stufe min bis 1 ca 5 min kneten lassen. Der Teig ist sehr fettig.

Den Teig nun gut 30 min in der CC bei 30 Grad gehen lassen. Den Perlzucker noch kurz einarbeiten und dann herausbacken.

Erdnuss-Cheesecake Erdnusskäsekuchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:
Erdnussbutter:
ca 400g Erdnüsse geröstet
Eine gute Prise Salz
ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)
In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit
50g Backkakao
125g Puderzucker
1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreme)
Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter
250g Mehl
30g brauner Zucker
1 Ei
Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt

stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark
1 Ei
150g Schlagsahne
35g Speisestärke
300g Zucker
1 Pck Vanillezucker
Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)
Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.

Schoko-Erdnusscreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem Kühlschrank!

Zutaten:
250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen
2 El Erdnussöl
60 Gramm Backkakao
100 Gramm Puderzucker
25 Gramm Vanillezucker

Zubereitung:
250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und
2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi

Mega lecker

Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:
Kochrührelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Ragù (Bolognese):
100g Pancetta
200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie
200g Rindsfaschiertes (Hack)
200 g Schweinsfaschiertes (Hack),
400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert)
100 g Tomatenmark
20 g Butter
30 g Olivenöl
200 g Rotwein
500g Fleischfond
50 g 00 Mehl (Deutsches 405)
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
Salz und Pfeffer

Reis:
500g Carnarolo Reis
80 g gewürfelte Pancetta
1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel
3 EL Olivenöl
1,5 l Fleischsuppe
50 g Butter
130 g Parmesan
100g Mozzarella
250 g Ragú,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)
3 große Eier
2 l Olivenöl zum frittieren

Zubereitung:

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topfgeben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110°einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad, Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen,etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren.Öl auf 176°erhitzenund die Arancini einzeln frittieren, bis sie goldgelb sind.Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.